

CAUSAS DE REPROVAÇÃO DE ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL ANALISADOS NO LABORATÓRIO DE INSPEÇÃO DE ALIMENTOS E BROMATOLOGIA (LIAB) DO EXÉRCITO EM MANAUS-AM, ENTRE 2008 E 2010

José Roberto Pinho de Andrade Lima; Thiago Pimentel Corrêa

Todo alimento adquirido pelo Exército Brasileiro passa por análise em um dos 18 Laboratórios de Inspeção de Alimentos e Bromatologia (LIAB) com o intuito de verificar as condições sanitárias e controlar a qualidade do alimento que suprirá a tropa com base no Catálogo de Especificações de Artigos de Subsistência (CEAS). O objetivo deste trabalho foi realizar um levantamento estatístico das principais causas de reprovação dos alimentos de origem animal, recebidos no 12º Batalhão de Suprimento (12º B Sup), situado em Manaus – AM, no período de 2008 a 2010. O estudo foi retrospectivo, sendo os dados coletados nos laudos de análises expedidos pelo LIAB do 12º B Sup, complementados por entrevistas com os veterinários inspetores. Entre 2008 e 2010, foram inspecionadas 4,2 mil toneladas de produtos de origem animal pelo LIAB do Exército em Manaus-AM, compostos de cortes de carne bovina, suína, frango, postas de peixes congelados e leite em pó. Nas amostras foram analisadas características da embalagem, aspecto, cor, odor e sabor dos produtos e presença de microrganismos patogênicos, além de exames específicos para cada tipo de alimento. Do montante total inspecionado, 1.000 toneladas dos produtos recebidos não estavam de acordo com a legislação vigente, o que representa 24,2% do total. Para cortes de carne as maiores proporções de reprovação foram para pescados (59,7%) e carne suína (48,1%). Foram analisados também 450 ton de leite em pó, sendo reprovadas 11 ton. A não conformidade mais frequente foi a inadequação na temperatura de recebimento, presente em 74% dos laudos de reprovação, seguida de: contaminação microbiológica (62%), não conformidade de embalagens (38%), limpeza dos cortes insatisfatória (22%), teste do gás sulfídrico (16%), excesso de água na musculatura (16%), pH ácido (12%) e percentual de gordura acima do permitido (10%). Após a análise dos dados conclui-se que mesmo com a inspeção prévia nas indústrias, todas com SIF, o índice de rejeição foi muito elevado, reforçando a importância da atuação dos LIABs. Os aspectos mais relevantes identificados estão diretamente relacionados com falhas nas condições higiênico-sanitárias da produção e transporte das matérias-primas. Estes fatores comprometem a qualidade nutricional e a segurança dos alimentos a serem consumidos pela tropa, colocando em risco a operacionalidade da Força Armada.