

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

Juliana Maria de Oliveira Fernandes

**O PAPEL DO OFICIAL DE INTENDÊNCIA NA QUESTÃO DA SEGURANÇA
ALIMENTAR EM UMA ORGANIZAÇÃO MILITAR**

**Resende
2023**

**TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE DIREITOS AUTORAIS DE NATUREZA
PROFISSIONAL**

**TÍTULO DO TRABALHO: O PAPEL DO OFICIAL DE INTENDÊNCIA NA
QUESTÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR EM UMA ORGANIZAÇÃO
MILITAR**

AUTOR: JULIANA MARIA DE OLIVEIRA FERNANDES

Este trabalho, nos termos da legislação que resguarda os direitos autorais, é considerado de minha propriedade.

Autorizo a Academia Militar das Agulhas Negras (AMAN) a utilizar meu trabalho para uso específico no aperfeiçoamento e evolução da Força Terrestre, bem como a divulgá-lo por publicação em periódico da Instituição ou outro veículo de comunicação do Exército.

A AMAN poderá fornecer cópia do trabalho mediante ressarcimento das despesas de postagem e reprodução. Caso seja de natureza sigilosa, a cópia somente será fornecida se o pedido for encaminhado por meio de uma organização militar, fazendo-se a necessária anotação do destino no Livro de Registro existente na Biblioteca.

É permitida a transcrição parcial de trechos do trabalho para comentários e citações desde que sejam transcritos os dados bibliográficos dos mesmos, de acordo com a legislação sobre direitos autorais.

A divulgação do trabalho, em outros meios não pertencentes ao Exército, somente pode ser feita com a autorização do autor ou do Diretor de Ensino da AMAN.

Resende, 14 de Agosto de 2023



Cad Juliana Maria de Oliveira Fernandes

Dados internacionais de catalogação na fonte

F363p FERNANDES, Juliana Maria de Oliveira

O papel do oficial de Intendência na questão da segurança alimentar em uma Organização Militar / Juliana Maria de Oliveira Fernandes – Resende; 2023. 31 p. : il. color. ; 30 cm.

Orientador: Lucas Espinato de Moraes
TCC (Graduação em Ciências Militares) - Academia Militar das Agulhas Negras, Resende, 2023.

1. Segurança alimentar. 2. Oficial de intendência. 3. Setor de Aproveitamento. 4. Aproveitador. I. Título.

CDD: 355

Ficha catalográfica elaborada por Mônica Izabele de Jesus CRB-7/7231


Juliana Maria de Oliveira Fernandes

O PAPEL DO OFICIAL DE INTENDÊNCIA NA QUESTÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR EM UMA ORGANIZAÇÃO MILITAR

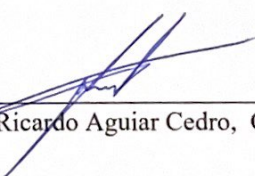
Monografia apresentado ao Curso de Graduação em Ciências Militares, da Academia Militar das Agulhas Negras (AMAN, RJ), como requisito parcial para obtenção do título de **Bacharel em Ciências Militares**.

Aprovado em 14 de Agosto de 2023.

Banca Examinadora:



Lucas Espinato de Moraes, 1º Ten Int
(Presidente/ Orientador)



João Ricardo Aguiar Cedro, Cap



Mariana Lopes da Conceição, 1º Ten

**Resende
2023**

AGRADECIMENTOS

Primeiramente, gostaria de expressar minha sincera gratidão a todas as pessoas que me ajudaram e contribuíram com a conclusão desta monografia. Quero agradecer meu orientador pelo tempo e esforço dedicados a me ajudar com o desenvolvimento deste trabalho. Em especial, quero expressar minha profunda gratidão à minha família pelo incentivo, encorajamento e apoio durante toda a jornada da formação e realização desta pesquisa. Não menos importante, quero mencionar meus amigos e colegas que sempre me ajudaram e compartilharam conhecimentos comigo. Obrigada a todos que contribuíram de alguma forma com este trabalho.

RESUMO

O PAPEL DO OFICIAL DE INTENDÊNCIA NA QUESTÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR EM UMA ORGANIZAÇÃO MILITAR

AUTOR: Juliana Maria de Oliveira Fernandes

ORIENTADOR: Lucas Espinato de Moraes

O oficial de intendência tem grandes responsabilidades no setor de provisão de uma Organização Militar, sendo a segurança alimentar uma das principais que deve receber maior atenção. O objetivo geral deste trabalho é avaliar a importância do papel do oficial de intendência no controle da segurança alimentar em uma Organização Militar e suas principais obrigações para executar corretamente as boas práticas. Para isso, foi analisada e discutida a definição de segurança alimentar, conceitos básicos do setor de provisão do exército brasileiro e o papel do oficial de intendência no controle da segurança alimentar. Os resultados indicam que o oficial de intendência tem um papel fundamental na garantia da segurança alimentar, visto que é responsável pela gestão dos recursos e do processo logístico de aquisição, armazenamento, distribuição e controle de qualidade dos alimentos. Além disso, o oficial de intendência também tem a responsabilidade de monitorar e fiscalizar a conformidade dos fornecedores e dos produtos em relação às normas e regulamentações sanitárias. Diante disso, conclui-se que o papel do oficial de intendência na questão da segurança alimentar é de extrema relevância para garantir a saúde e o bem-estar dos militares e civis atendidos pelas Forças Armadas, sendo imprescindível a adoção de medidas e políticas para fortalecer e aprimorar a atuação desses profissionais nessa área.

Palavras-chave: Setor de Provisão. Segurança Alimentar. Oficial de intendência.

ABSTRACT

THE ROLE OF THE QUARTERMASTER OFFICER IN THE MATTER OF FOOD SAFETY IN A MILITARY ORGANIZATION

The quartermaster officer has major responsibilities in the provisioning sector of a Military Organization, food safety being one of the main ones that should receive greater attention. The general objective of this work is to evaluate the importance of the role of the quartermaster in the control of food safety in a Military Organization and its main obligations to correctly execute the good practices. To achieve this, the definition of food security, basic concepts of the Brazilian army's provisioning sector and the role of the quartermaster in controlling food security were analyzed and discussed. The results indicate that the quartermaster has a fundamental role in guaranteeing food security, since he is responsible for managing resources and the logistical process of acquisition, storage, distribution and quality control of food. In addition, the quartermaster officer is also responsible for monitoring and inspecting the compliance of suppliers and products with respect to health standards and regulations. That said, it is concluded that the role of the quartermaster officer in the matter of food safety is extremely important to guarantee the health and well-being of the military and civilians served by the Armed Forces, being essential to adopt measures and policies to strengthen and improve the performance of these professionals in this area.

Keywords: Provisioning Sector. Food safety. Quartermaster officer.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1- POP de Higienização simples das mãos.....	17
Figura 2- Parte da Lista de verificação do PASA.....	20

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

AMAN	Academia Militar das Agulhas Negras
EB	Exército Brasileiro
OM	Organização Militar
POP	Procedimentos Operacionais Padronizados
PASA	Programa de Auditoria em Segurança Alimentar
RM	Região Militar

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	9
1.1	OBJETIVOS.....	10
1.1.1	Objetivo Geral	10
1.1.2	Objetivos específicos	10
2	REFERENCIAL TEÓRICO	11
2.1	DEFINIÇÃO DE SEGURANÇA ALIMENTAR.....	11
2.1.1	Segurança alimentar.....	11
2.1.2	Segurança alimentar no Exército.....	12
2.2	DAS CONCEITUAÇÕES BÁSICAS NO APROVISIONAMENTO DO EXÉRCITO BRASILEIRO.....	13
2.2.1	Controle de água para consumo.....	13
2.2.2	Higiene, saúde e segurança dos manipuladores de alimentos no Exército Brasileiro.....	15
2.2.3	Conscientização de boas práticas de segurança alimentícia no Exército.....	16
2.2.4	Disposição sobre as inspeções de segurança alimentar.....	17
2.3	PAPEL DO OFICIAL DE INTENDÊNCIA NO CONTROLE DA SEGURANÇA ALIMENTAR.....	18
2.3.1	Visão geral.....	18
2.3.2	Responsabilidades do setor de provisionamento.....	19
3	REFERENCIAL METODOLÓGICO	22
3.1	TIPO DE PESQUISA.....	22
3.2	MÉTODOS.....	22
3.2.1	Análise da função do provisionador de uma Organização Militares.....	22
3.2.2	Análise das diretrizes da segurança dos alimentos.....	22
3.2.3	Avaliação da lista de verificação das boas práticas para serviço de alimentação de uma Organização Militar.....	22
4	RESULTADOS E DISCUSSÃO	24
5	CONSIDERAÇÕES FINAIS	26
	REFERÊNCIAS	28

1 INTRODUÇÃO

O oficial de intendência é formado na Academia Militar das Agulhas Negras (AMAN) para desempenhar diversos papéis chave em diferentes Organizações Militares (OM), por exemplo, no setor financeiro, no setor de material e no setor de aprovisionamento. São funções e peculiaridades aprendidas na formação acadêmica e que deverão ser colocadas em prática durante sua carreira.

Uma das primeiras funções que o oficial de intendência pode assumir no seu primeiro ano de tropa é aprovisionador. A essa função vincula-se a segurança alimentar. As boas práticas em segurança dos alimentos são regulamentadas e cabe ao responsável por esse setor garantir que sejam seguidas todas as normas.

A segurança alimentar é uma questão fundamental para garantir a saúde e o bem-estar dos indivíduos em qualquer contexto, e em organizações militares isso não é diferente. Os militares têm a necessidade de receber alimentação adequada e de qualidade para desempenhar suas atividades com eficiência e segurança, seja em atividades rotineiras ou em situações de combate e missões de longa duração.

Nesse sentido, o papel do oficial de intendência na questão da segurança alimentar em uma OM é fundamental. Esse militar é responsável por gerir os recursos e o processo logístico desde a aquisição até a distribuição nas linhas de servir. O monitoramento e inspeção de controle de qualidade dos alimentos ficam à cargo do Aprovisionador também.

Além disso, o Aprovisionador também tem a responsabilidade de atualizar constantemente a equipe envolvida na gestão dos alimentos, bem como conscientizá-la sobre a importância da segurança alimentar e da adoção de boas práticas na manipulação e conservação dos alimentos.

Esta pesquisa justifica-se por apresentar as principais questões que o oficial de intendência deve se atentar para desenvolver uma boa segurança alimentar em sua OM. Todas esses requisitos a serem seguidos estão pautados no Regulamento de Segurança dos Alimentos das Forças Armadas – MD42-R-01, que direciona todas as ações que devem ser tomadas e requisitos mínimos que devem ser atingidos para se obter uma segurança efetiva na questão alimentar.

Para atingir uma conclusão sobre o tema discutido, este trabalho está dividido nos seguintes capítulos: Introdução; Referencial Teórico; Referencial Metodológico; Considerações Finais.

1.1 OBJETIVOS

1.1.1 **Objetivo geral**

O objetivo geral do trabalho é de avaliar a importância do papel do oficial de intendência no controle da segurança alimentar em uma OM e suas principais obrigações para executar corretamente as boas práticas.

1.1.2 **Objetivos específicos**

- Apresentar as atribuições essenciais do Aproveitador para atingir os principais requisitos de boas práticas na segurança dos alimentos
- Analisar quais medidas devem ser tomadas para serem aplicadas as boas práticas para o serviço de alimentação em uma OM.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

Neste capítulo, será abordado os principais tópicos para facilitar e guiar a discussão acerca do objetivo principal da pesquisa.

2.1 DEFINIÇÃO DE SEGURANÇA ALIMENTAR

2.1.1 Segurança alimentar

A Segurança Alimentar é alcançada quando as pessoas têm acesso constante a alimentos seguros, nutritivos e que atendem às suas necessidades dietéticas, e que também são de sua preferência para uma vida saudável e ativa. Existem cinco métodos frequentemente utilizados em inquéritos nacionais para avaliar a insegurança alimentar. Quatro deles são medidas indiretas, ou derivados da insegurança alimentar (método da Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação, pesquisas de despesas familiares, avaliação de consumo e antropometria). O único método que mede diretamente a insegurança alimentar é uma escala baseada na experiência de insegurança alimentar.

Todos os métodos complementam-se uns aos outros, e a escolha dependerá das perguntas a serem respondidas e dos recursos econômicos e logísticos disponíveis para coletar informações precisas. Todos os métodos possuem problemas sérios de erros de medida, que poderão ser reduzidos pelo conhecimento dos princípios nos quais estão baseados, além do envolvimento de pesquisadores de campo bem capacitados e padronizados (BOCCHI et al., 2019).

No Brasil, o uso de uma escala de medida baseada na experiência de insegurança alimentar tem se mostrado promissor para mapear e identificar populações vulneráveis, bem como entender os fatores que contribuem para essa situação e suas consequências. Por essa razão, é recomendável que sejam realizados estudos na América Latina e no Caribe com o objetivo de adotar um instrumento regional único, adaptado às realidades locais, por meio de investigações qualitativas que permitam confirmar as propriedades psicométricas das escalas utilizadas. Dessa forma, será possível aprimorar o diagnóstico da insegurança alimentar na região e tomar medidas efetivas para garantir que todos tenham acesso a alimentos seguros, nutritivos e suficientes para uma vida saudável.

A experiência brasileira do projeto de medida de insegurança alimentar, provavelmente, oferecerá subsídios ideias úteis para outros países da região (NASCIMENTO et al., 2019).

A segurança nutricional é um processo que pode ser entendido no nível do organismo, pois é alcançado quando as células e os tecidos e órgãos que compõem o corpo humano são adequadamente nutridos. A segurança nutricional é o produto da segurança alimentar e da segurança sanitária e da inter-relação entre ambas. Assim, a segurança nutricional decorre do acesso tanto a uma alimentação saudável quanto a cuidados de saúde preventivos e curativos. Tanto a segurança alimentar quanto a saúde estão fortemente ligadas à renda familiar disponível.

Outro fator que influencia a segurança alimentar é a disponibilidade de uma variedade de alimentos nutritivos em nível local, regional e nacional. A disponibilidade de alimentos a nível nacional depende da produção local para consumo local, bem como da capacidade de importar uma variedade de alimentos saudáveis e nutritivos. Por isso, um abastecimento alimentar global estável e sustentável é essencial para garantir a segurança alimentar. Em suma, a segurança alimentar familiar e a segurança nutricional do indivíduo dependem de fatores locais, regionais, nacionais e globais.

2.1.2 Segurança alimentar no Exército

A segurança alimentar é um tema de extrema importância no Exército Brasileiro (EB), pois a alimentação dos militares é fundamental para garantir sua saúde, bem-estar e capacidade de desempenhar suas funções. Para isso, devem ser adotadas medidas rigorosas de controle e monitoramento em todas as etapas do processo alimentar, desde o recebimento dos ingredientes até o momento da distribuição das refeições. Essa questão deve receber uma maior atenção ainda, uma vez que nos quartéis são servidas refeições para um grande número de pessoas, o que pode ampliar o risco de contaminação e, conseqüentemente, de doenças alimentares.

O Setor de Aprovisionamento é responsável pelo correto recebimento dos alimentos e seu armazenamento, sendo este de extrema importância, pois feito corretamente garante segurança e uma boa qualidade dos gêneros armazenados. Algumas medidas que devem ser tomadas e controladas são a temperatura do depósito, identificação do produto junto com datas de validade e de recebimento, limpeza e a gestão do estoque.

Além dessas atividades o Setor de Aprovisionamento também é responsável por garantir a qualidade dos alimentos fornecidos, planejando cardápios equilibrados e saudáveis, controlando a qualidade dos ingredientes e verificando a correta manipulação dos alimentos durante o preparo. Os manipuladores de alimentos passam por treinamentos específicos para

garantir a higiene, tanto pessoal quanto das instalações e equipamento, assim como a segurança na manipulação dos alimentos, seguindo as normas e regulamentos estabelecidos. Todos os funcionários que trabalham no refeitório devem seguir rigorosamente as normas de higiene, incluindo a lavagem das mãos e a utilização de uniformes e equipamentos de proteção adequados. Em um rancho, é necessário adotar uma série de medidas que visam minimizar os riscos de contaminação e preservar a qualidade dos alimentos servidos.

É importante ressaltar que a segurança alimentar no EB não se limita apenas aos militares, mas também se estende aos funcionários e prestadores de serviços envolvidos na preparação e distribuição das refeições. Dessa forma, o Exército garante que todos os envolvidos no processo alimentar estejam protegidos contra possíveis contaminações e riscos à saúde.

Além disso, a Fiscalização Administrativa realiza inspeções rotineiras para garantir que todas as normas e procedimentos estejam sendo seguidos corretamente. São realizadas análises microbiológicas periódicas dos alimentos e do ambiente de trabalho, além de inspeções nos locais de armazenamento e manipulação dos alimentos.

Em resumo, a segurança alimentar é uma prioridade absoluta no EB, garantindo que os militares tenham uma alimentação saudável e segura, fundamental para o desempenho de suas funções. Todos os envolvidos no processo alimentar devem passar por treinamentos e medidas rigorosas de controle e monitoramento, garantindo que segurança alimentar seja sempre uma prioridade máxima.

2.2 DAS CONCEITUAÇÕES BÁSICAS NO APROVISIONAMENTO DO EXÉRCITO BRASILEIRO

2.2.1 Controle de água para consumo

O consumo de água é vital para a sobrevivência humana e, portanto, a qualidade da água consumida é de extrema importância. É recomendado que a água utilizada para consumo direto ou no preparo dos alimentos seja proveniente de serviços públicos de abastecimento de água, uma vez que estes são responsáveis por garantir a qualidade da água distribuída. No entanto, mesmo a água fornecida por serviços públicos pode conter impurezas ou microorganismos prejudiciais à saúde. Por isso, é essencial que a água seja submetida a um processo de desinfecção ou cloração para eliminar qualquer risco de contaminação.

Além disso, é importante que a água seja monitorizada, independentemente das práticas

de manipulação dos alimentos, para garantir que ela permaneça segura para consumo humano. Toda a água empregada para o consumo humano direto, deve ser, prioritariamente, oriunda do serviço público de fornecimento, atravessar por processo de desinfecção ou cloração e, ademais, deve ser monitorizada, independentemente das práticas de manipulação dos alimentos. A presença de depósito de água construído e/ou revestido com matérias-primas que não comprometam a qualidade da água, em bom estado de higiene e preservação, sem rachaduras, fugas e infiltrações, é mandatória.

O Serviço de Aprovisionamento deve efetuar a limpeza e desinfecção do depósito de água a cada 6 (seis) meses, segundo as instruções contidas no manual de procedimentos para higiene de caixa d'água ou por meio de contratação de empresa especializada. O controle da qualidade da água para consumo deve ser realizado somente após a conclusão do processo de higienização, em laboratório especializado, por meio da análise de contaminantes biológicos. É atribuição do Responsável Técnico a avaliação dos resultados apresentados nos laudos laboratoriais e a aplicação de medidas corretivas, se necessário.

A execução das atividades de monitoramento da qualidade da água para consumo requer a elaboração de um Procedimento Operacional Padronizado (POP), como estabelecido no documento "POP para Higienização do Reservatório e Garantia da Potabilidade da Água".

No âmbito do EB, a garantia da qualidade da água é uma questão de grande importância, especialmente em atividades de campo e operações militares, em que o acesso à água potável pode ser limitado.

Assim, é importante destacar que a Portaria Nº 146, de 23 de março de 2000, estabelece as normas para controle de qualidade da água para consumo humano nas Organizações Militares. Essa norma define os parâmetros e limites de qualidade da água para consumo humano, bem como as metodologias para as análises laboratoriais e os procedimentos de higienização e desinfecção dos reservatórios de água. Além disso, o Manual de Campanha EB20-MC-10.024-Manual de Campanha de Água Potável em Operações Militares define as orientações e procedimentos para a produção, distribuição e consumo de água potável em operações militares, abrangendo desde a seleção das fontes de água até a distribuição e armazenamento em reservatórios.

Ainda, é importante ressaltar que o EB tem adotado medidas de proteção ambiental, como a utilização de tecnologias mais limpas para a produção de água potável, o tratamento adequado de efluentes e o controle de resíduos sólidos, a fim de garantir a sustentabilidade das operações militares e a preservação do meio ambiente.

2.2.2 Higiene, saúde e segurança dos manipuladores de alimentos no Exército Brasileiro

O manuseador de alimentos deve acatar virtuosos hábitos de asseio e aparência individual, portando uniforme preservado e limpo. Os manuseadores de alimentos devem adotar práticas de antissepsia frequente das mãos, especialmente antes de manusear utensílios sanitizados e ao envergar luvas de uso único, em consonância com o itinerário de lavagem de mãos.

A manipulação de alimentos prontos para o consumo, que foram submetidos a tratamento térmico ou que não serão submetidos a tal procedimento, bem como a manipulação de frutas, legumes e verduras já higienizadas, devem ser executadas com as mãos previamente higienizadas, ou por meio de utensílios de manuseio ou luvas de uso único. É importante, contudo, ponderar alguns aspectos no emprego das luvas. Embora o uso de luvas seja importante para garantir a segurança e higiene em diversas atividades, é fundamental lembrar que isso não dispensa a necessidade de lavar e higienizar as mãos regularmente. O uso de luvas descartáveis de borracha, látex ou plástico não é permitido em procedimentos que envolvam calor, como cocção e fritura, e também quando se utilizam máquinas de moagem, trituração ou outros dispositivos que acarretem riscos de acidentes (SCHOR et al., 2021).

Cabe destacar que as boas práticas de manipulação de alimentos são de fundamental importância em todos os setores que lidam com alimentos, especialmente em instituições que servem refeições coletivas, como o EB. Além disso, o cumprimento rigoroso das normas de higiene e segurança alimentar previne a ocorrência de doenças transmitidas por alimentos, garantindo a saúde e o bem-estar dos consumidores.

Nesse sentido, é imprescindível que os manipuladores de alimentos adotem medidas preventivas como a lavagem frequente das mãos, a utilização de uniformes limpos e conservados, e a utilização de luvas descartáveis apenas em situações específicas. Ressalta-se ainda que o uso inadequado de luvas pode representar um risco à segurança alimentar, uma vez que a luva pode se tornar um veículo de contaminação se não for utilizada corretamente.

O EB, instituição que tem como missão defender a Pátria e garantir a segurança da sociedade, deve ter um compromisso ainda maior com a observância das boas práticas de manipulação de alimentos, a fim de garantir a saúde e a segurança dos militares. Por isso, é fundamental que os manipuladores de alimentos sejam capacitados e treinados regularmente, a fim de que possam executar suas funções com a máxima eficiência e segurança, sempre seguindo as normas estabelecidas pelos órgãos competentes.

No âmbito das boas práticas de manipulação de alimentos, é essencial que os manipuladores de alimentos estejam cientes de que a troca e o descarte adequados das luvas utilizadas durante o processo são elementos fundamentais para prevenir a contaminação cruzada, que pode ser prejudicial à saúde dos consumidores. Em particular, durante o processo de corte e desossa de carnes, é recomendável o uso de luvas de malha de aço, que oferecem maior proteção e segurança. Além disso, em situações de calor intenso, como o cozimento em fornos, é imprescindível o uso de luvas térmicas, que devem estar em perfeitas condições de limpeza e conservação.

Cumpra ainda destacar que a manipulação de produtos saneantes durante a higienização do ambiente, equipamentos e utensílios, coleta e transporte de lixo, higienização de contentores de lixo e limpeza de sanitários requer o uso obrigatório da luva nitrílica de cano longo, que oferece a proteção adequada e necessária para evitar a contaminação do produto e garantir a segurança do manipulador.

Os manipuladores de alimentos devem estar cientes de que algumas atividades são vedadas durante o processo de manipulação para evitar a contaminação do alimento. Por exemplo, fumar, falar excessivamente, cantar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manusear dinheiro ou realizar qualquer outra atividade que possa afetar a segurança do alimento devem ser evitados durante as atividades de manipulação.

Além disso, é expressamente proibido experimentar alimentos com as mãos, tocar o corpo, o nariz ou orelhas, mexer no cabelo, pentear, ou usar panos ou peças de roupa para enxugar o suor. O estrito cumprimento dessas normas é fundamental para garantir a segurança alimentar e a qualidade do produto oferecido aos consumidores.

2.2.3 Conscientização de boas práticas de segurança alimentícia no Exército

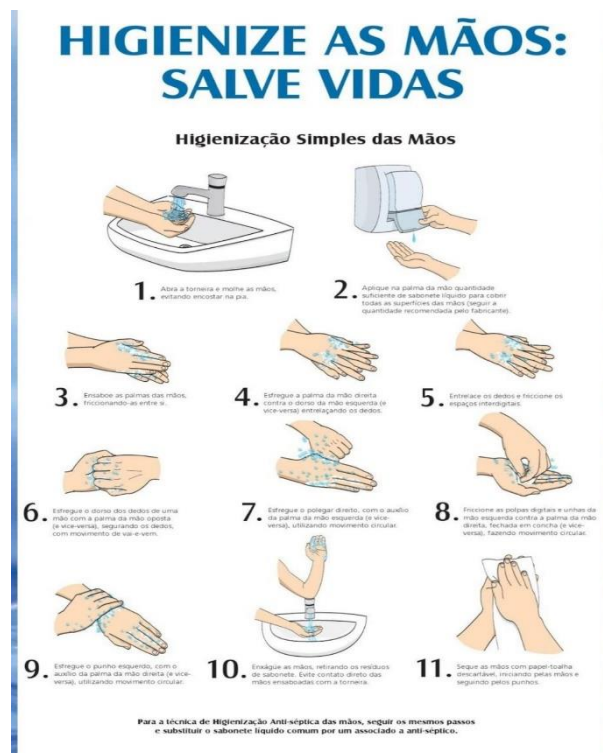
De acordo com as normas estabelecidas pelo EB, é recomendado que sejam utilizados cartazes educativos de orientação, afixados em locais estratégicos das instalações sanitárias e nas pias exclusivas para higienização das mãos, a fim de conscientizar os manipuladores quanto à importância da devida higiene. Além disso, é imprescindível que se realize, semestralmente, o controle da saúde dos manipuladores, garantindo que os mesmos estejam aptos a exercer suas atividades laborais sem apresentar qualquer sintoma aparente ou inaparente de doenças infecciosas ou parasitárias.

As doenças infecciosas e parasitárias podem causar graves consequências à saúde do consumidor e à reputação do estabelecimento. Por isso, é imprescindível que as normas sejam

seguidas e que a higiene no manuseio de alimentos seja tratada com a seriedade que merece. Portanto, é importante que os manipuladores de alimentos estejam sempre atentos às normas de higiene e que os estabelecimentos responsáveis pelo fornecimento de alimentos sigam as boas práticas de manipulação de alimentos. Dessa forma, pode-se garantir a saúde e a segurança alimentar de todos.

Compete ao profissional médico que exerce suas funções na OM realizar a avaliação médica, requisitar os exames laboratoriais habituais e providenciar o registro dos resultados por intermédio da publicação no Boletim Interno da OM dos militares aptos para atividade de manipulação de alimentos. É fundamental que os manipuladores de alimentos que apresentem sintomas de doenças ou lesões que possam prejudicar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos sejam afastados temporariamente de suas atividades de preparação de alimentos até que estejam completamente recuperados. Os procedimentos relacionados à saúde dos manipuladores requerem a formulação de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), em conformidade com o POP de higiene e saúde dos manipuladores. Como POP de lavagem das mãos (Figura 1) que relembram a correta maneira desse procedimento.

Figura 1- POP de Higienização simples das mãos



2.2.4 Disposição sobre as inspeções de segurança alimentar

As vistorias realizadas pelo Comando da Região Militar (RM) são ferramentas essenciais para a avaliação do desempenho das organizações militares sob sua jurisdição e subordinação. Na área de suprimentos, tais inspeções se tornam indispensáveis, ocorrendo pelo menos uma vez ao ano ou de maneira inesperada em qualquer época, devido aos elevados recursos financeiros anualmente empregados na atividade de fornecimento de suprimento classe I.

As inspeções do Comando da RM devem ser realizadas com abrangência, buscando identificar os pontos críticos da OM, de acordo com as normas e diretrizes estabelecidas pela legislação e pelos boletins técnicos emitidos pelo Departamento de Abastecimento. Os gestores do Programa de Auditoria em Segurança Alimentar devem realizar auditorias no Sistema de Aprovisionamento para garantir o acompanhamento sanitário eficiente das OM sob sua jurisdição, em conformidade com as condições estabelecidas pelos boletins técnicos que regem o programa.

Essas medidas são fundamentais para garantir a eficiência e a qualidade das operações militares, bem como para garantir o uso responsável dos recursos financeiros destinados a atividades de suprimento, além de assegurar a integridade física e sanitária dos militares e demais indivíduos envolvidos nessas atividades.

2.3 PAPEL DO OFICIAL DE INTENDÊNCIA NO CONTROLE DA SEGURANÇA ALIMENTAR

2.3.1 Visão geral

É fundamental que haja um controle efetivo em relação às sobras de alimentos e resíduos após cada refeição. Idealmente, não deveria haver nenhuma sobra de comida. Entretanto, não é assim que ocorre, é importante identificar as causas. As sobras podem ter origem em três fatores: primeiro, o excesso de ingredientes na preparação dos alimentos; segundo, a rejeição da comida devido a problemas na sua preparação; e terceiro, o desperdício nos pratos devido ao excesso de porções servidas por alguns indivíduos.

Através da avaliação diária do peso dos resíduos gerados na unidade, a Fiscalização Administrativa poderá acompanhar o consumo mensal e fornecer informações ao Comandante sobre o desperdício de alimentos. Com base nessas informações, medidas podem ser tomadas para reduzir o desperdício, como treinamentos e campanhas de conscientização sobre o uso adequado dos alimentos e a diminuição das porções servidas. É importante destacar que a

redução do desperdício de alimentos é uma prática sustentável e responsável que deve ser incentivada.

É essencial que os Comandantes de OM deem atenção especial à formação dos militares do Setor de Aprovisionamento, selecionando e capacitando indivíduos com as habilidades e vocações necessárias para desempenhar as funções militares atribuídas. O sucesso de uma alimentação adequada e balanceada depende em grande parte da seleção e formação adequada dos militares responsáveis pelo Setor de Aprovisionamento.

Além disso, é fundamental dispensar o mesmo tratamento para a conservação e preparo dos alimentos, garantindo um máximo rendimento qualitativo. Isso implica em cuidados com a higiene, temperatura, armazenamento e preparo adequado dos alimentos, garantindo que os militares consumam alimentos seguros e nutritivos. Deve ser observada também o prazo de validade dos alimentos, cuidando para que não seja guardado alimento vencido, para controlar isso, a validade dos alimentos devem ser considerados no momento de escolher a melhor maneira de armazenamento.

No momento em que uma subunidade é enviada para exercícios no campo e os gêneros são adiantados, é importante registrar esses alimentos na Ficha-Estoque, a fim de garantir um controle rigoroso e preciso do estoque. No retorno dos militares, caso existam gêneros não consumidos, é necessário reincluí-los nas respectivas fichas para que possam ser devidamente monitorados e controlados.

Essas práticas são fundamentais para garantir a eficácia do Setor de Aprovisionamento nas Organizações Militares, proporcionando alimentação adequada e saudável aos militares, além de contribuir para a manutenção da saúde, segurança e bem-estar desses indivíduos.

2.3.2 Responsabilidades do setor de aprovisionamento

O Setor de Aprovisionamento é encarregado de desenvolver um plano anual para assegurar o acesso a recursos do Programa de Auditoria em Segurança Alimentar (PASA), que serão utilizados para aprimorar as instalações destinadas ao armazenamento, preparação e distribuição de alimentos. O PASA é uma ferramenta de fiscalização que o Exército Brasileiro utiliza para garantir a execução de todas as exigências da legislação federal e militar nos serviços de aprovisionamento de suas unidades militares garantindo assim o atendimento básico de todos os requisitos de segurança alimentar no recebimento, preparo e depósito dos alimentos (RODRIGUES JÚNIOR, 2020).

O PASA possui uma lista de verificação na qual vários aspectos da OM são avaliados

como fiscalização, armazenamento de gêneros, equipamentos, preparo, pessoal. Diversos critérios são avaliados podendo ser aprovados ou não (Figura 2). Quanto melhor a avaliação de uma OM no PASA mais recurso essa Organização irá receber.

Figura 2- Parte da Lista de verificação do PASA

PESSOAL		-		
Critérios		PESO	A	NA
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		
SOMA PARCIAL		28	0	0
ABASTECIMENTO DE ÁGUA POTÁVEL		-		
Critérios		PESO	A	NA
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		
SOMA PARCIAL		18	0	0
CONTROLE DE VETORES E PRAGAS URBANAS		-		
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		
SOMA PARCIAL		7	0	0
INSTALAÇÕES SANITÁRIAS		-		
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		

Além disso, o Aprovevisionador deve estar presente durante as refeições durante o expediente, exceto em caso de força maior ou quando dispensado pelo Fiscal Administrativo. O objetivo dessa presença é garantir a qualidade e a adequação das refeições servidas aos militares. Mesmo na ausência do Aprovevisionador, é necessário comunicar ao Fiscal Administrativo quaisquer alterações ocorridas durante as refeições.

Essas práticas são fundamentais para garantir a eficácia e a eficiência do Setor de Aprovevisionamento nas OM. O planejamento anual permite a alocação adequada de recursos e a melhoria contínua das áreas relacionadas à alimentação, enquanto a manutenção adequada dos equipamentos e a presença do Aprovevisionador durante as refeições garantem a qualidade, segurança e adequação das refeições servidas aos militares.

Fora do horário de expediente, o Aprovevisionador é responsável por realizar verificações inopinadas, para garantir a qualidade das refeições oferecidas aos militares. É obrigatório que essas verificações sejam acompanhadas pelo Oficial-de-dia da OM, a fim de garantir transparência e imparcialidade no processo de fiscalização.

O Setor de Aprovevisionamento das Organizações Militares tem como responsabilidade a elaboração semanal dos cardápios. A aprovação desses cardápios deve ser feita pelo Comandante da OM, pois eles são importantes instrumentos de planejamento. É fundamental

que a elaboração dos cardápios seja cuidadosa, para evitar o consumo excessivo de alguns itens e facilitar o processo de planejamento dos pedidos de itens do Quadro de Recebimento.

Além disso, é importante destacar que a elaboração dos cardápios deve levar em consideração as necessidades nutricionais dos militares, bem como a variedade de opções oferecidas. Dessa forma, é possível garantir uma alimentação saudável e balanceada para os militares, contribuindo para a promoção da saúde e do bem-estar. A elaboração cuidadosa dos cardápios é uma das principais estratégias para garantir uma alimentação adequada e de qualidade nas Organizações Militares.

Para garantir uma gestão eficiente e transparente do Setor de Aproveitamento, é importante que toda a documentação relacionada ao planejamento e gestão, como registros de controle das atividades, saques de etapas e movimentação patrimonial, seja enviada à Seção de Conformidade de Registro de Gestão ou órgão equivalente até o quinto dia útil do mês seguinte. Essa prática ajudará a comprovar os atos e fatos administrativos, bem como a manter os procedimentos em conformidade com as normas vigentes. É fundamental revisar e atualizar periodicamente as informações contidas nessas Instruções Regimentares para garantir a eficácia e a adequação dos procedimentos. Dessa forma, será possível promover uma gestão responsável e eficiente dos recursos e um controle efetivo e transparente das atividades do Setor de Aproveitamento.

3 REFERENCIAL METODOLÓGICO

3.1 TIPO DE PESQUISA

Neste trabalho será realizada uma pesquisa exploratória sobre o tema e será feita uma pesquisa bibliográfica com o objetivo de apontar as principais tarefas que devem ser executadas pelo provedor para atingir um padrão mínimo na segurança dos alimentos. Essa análise baseada em estudos e materiais prévios será delimitado em três itens: análise da função de Provedor em uma OM, análise das diretrizes da segurança dos alimentos e avaliação da lista de verificação das boas práticas para serviço de alimentação em OM.

3.2 MÉTODOS

3.2.1 Análise da função do provedor de uma Organização Militar

Será abordada quais as principais funções de um provedor, não apenas no quesito segurança alimentar, mas sim uma visão geral de suas atribuições. Para isso, serão explanados seus principais deveres e como se relacionam com a segurança dos alimentos.

3.2.2 Análise das diretrizes da segurança dos alimentos

Para atingir o padrão desejado na segurança dos alimentos algumas requisitos devem ser seguidas como por exemplo: como devem ser as instalações, como devem ser recebidos e armazenados os gêneros, saúde e higiene dos manipuladores, documentação e registro, entre outros. Esses requisitos serão explorados de acordo com o Regulamento de Segurança dos Alimentos das Forças Armadas - MD42-R01 e relacionados com o papel do provedor no cumprimento dos mesmos.

3.2.3 Avaliação da lista de verificação das boas práticas para serviço de alimentação de uma Organização Militar

Lista de Verificação das Boas Práticas para o Serviço de Alimentação em Organização Militar é um instrumento para avaliação e controle utilizada para que auxiliar na avaliação do

risco sanitário inerente a determinada instalação e/ou modo de produção (BRASIL, 2015). Com base nela, será analisado os principais requisitos do Regulamento de Segurança dos Alimentos das Forças Armadas – MD42-R01 que futuramente servirão de auxílio para ser elaborado um relatório referente àquela OM.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Como foi mostrado durante a pesquisa, foi possível observar que o oficial de intendência desempenha um papel fundamental na garantia das boas práticas na segurança alimentar. Seu trabalho é essencial para assegurar que os alimentos sejam produzidos, armazenados e distribuídos de acordo com os mais altos padrões de segurança, visando a proteção da saúde dos consumidores.

Em primeiro lugar, o Aprovevisionador desempenha um papel vital na implementação e manutenção de sistemas de gestão de segurança alimentar. Eles são responsáveis por desenvolver e implementar programas de boas práticas. Essas práticas ajudam a prevenir a contaminação e a propagação de doenças transmitidas por alimentos, garantindo a segurança dos consumidores.

As boas práticas são fundamentais para qualquer serviço de alimentação, não apenas no EB, que tenha como objetivo oferecer alimentos seguros e de qualidade aos seus clientes. Essas práticas envolvem uma série de medidas e procedimentos que visam garantir a segurança alimentar.

Além disso, o Aprovevisionador é responsável por monitorar e auditar regularmente as instalações de produção de alimentos para garantir a conformidade com os regulamentos e normas de segurança alimentar. Eles inspecionam os processos de manipulação, armazenamento e transporte de alimentos, verificando se estão sendo seguidos os procedimentos adequados e se as condições higiênicas estão sendo mantidas, assim como foram ensinadas. Essa supervisão constante ajuda a identificar quaisquer problemas ou deficiências e permite que sejam tomadas medidas corretivas.

Desempenha um papel crucial na capacitação e treinamento dos funcionários envolvidos na produção e manipulação de alimentos. Eles fornecem orientações e instruções detalhadas sobre as boas práticas de segurança alimentar, garantindo que todos os membros da equipe entendam e sigam os protocolos estabelecidos. Isso inclui treinamento em higiene pessoal, manipulação correta de alimentos, controle de temperatura, correto armazenamento e limpeza de equipamentos. A educação contínua é essencial para manter a consciência e a responsabilidade de todos os envolvidos na cadeia alimentar.

O Aprovevisionador coordena com outras partes interessadas, como fornecedores, laboratórios de teste e autoridades que realizam fiscalizações. Eles trabalham em estreita colaboração com essas entidades para garantir que os gêneros alimentícios estejam em

conformidade com os padrões de segurança estabelecidos. Isso envolve a verificação da qualidade e origem dos ingredientes, a realização de análises laboratoriais e a garantia de que todas as regulamentações estejam sendo seguidas.

Assim fica destacada que a importância do Aproveitador na segurança alimentar é inegável. Sua atuação é essencial para garantir que os alimentos estejam livres de riscos, desde a produção até o consumo final. Por meio da implementação de programas de boas práticas, inspeções regulares, treinamento de funcionários e coordenação com outras partes interessadas, eles desempenham um papel crucial na proteção da saúde dos consumidores e na manutenção da confiança na indústria alimentícia.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante do exposto, pode-se afirmar que o papel do Oficial intendente como Aproveisionador no controle da segurança alimentar é de suma importância para garantir a efetividade do serviço de alimentação nas Organizações Militares. O gerenciamento das atividades de aquisição, armazenamento, produção e distribuição dos alimentos requer um alto nível de conhecimento técnico e habilidades gerenciais para que sejam alcançados os objetivos almejados, tais como a melhoria da qualidade dos alimentos e a prevenção de desperdícios.

Em uma OM, a segurança alimentar é uma questão crucial, pois uma alimentação inadequada pode prejudicar a saúde e a capacidade operacional dos militares. Nesse contexto, o Aproveisionador desempenha um papel fundamental na garantia da qualidade e da segurança dos alimentos consumidos pelos membros da organização.

O Aproveisionador é o responsável por supervisionar todas as etapas do processo de alimentação, desde o planejamento das refeições, passando pela seleção de gêneros alimentícios, até a distribuição e o consumo pelos militares. No momento de elaboração do cardápio, ele junto com o nutricionista devem estar atentos às necessidades nutricionais dos militares, considerando fatores como idade, sexo, atividade física e condições de saúde. Além disso, é imprescindível que o Aproveisionador esteja capacitado para identificar possíveis riscos à saúde dos militares, tais como a contaminação dos alimentos ou a falta de higiene no preparo, armazenamento e manipulação dos alimentos.

Para isso, o Aproveisionador deve estar sempre atualizado e preparado para lidar com situações adversas, como a identificação de alimentos estragados, a ausência de determinados insumos e a necessidade de ajustes nos cardápios, com o objetivo de garantir a nutrição adequada dos militares. Ademais, é fundamental que o Aproveisionador atue em conjunto com outras áreas da OM, como a Fiscalização Administrativa e o Setor de Aproveisionamento, a fim de otimizar os processos e garantir a efetividade das atividades de alimentação.

Em conclusão, o controle da segurança alimentar nas Organizações Militares é uma responsabilidade crucial do Aproveisionador, que exige conhecimento técnico, habilidades gerenciais e a capacidade de identificar possíveis riscos à saúde dos militares. É necessário que esse militar atue com excelência e rigor na supervisão das etapas do processo de alimentação, bem como na promoção da qualidade dos serviços prestados, garantindo assim a adequada nutrição dos militares e a sua pronta disponibilidade operacional.

Com um Aproveisionador competente e comprometido, a OM pode garantir que seus membros recebam uma alimentação adequada e segura, o que contribui para a sua saúde e bem-

estar.

REFERÊNCIAS

BOCCHI, Carmem Priscila et al. A década da nutrição, a política de segurança alimentar e nutricional e as compras públicas da agricultura familiar no Brasil. **Revista Panamericana de Salud Pública**, v. 43, 2019.

BRASIL. Ministério da Defesa. Exército Brasileiro. Estado-Maior do Exército. Comando Logístico. Diretoria de Abastecimento. **Roteiro para PASA**. Disponível em: <http://intranet.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/108-2-programa-de-auditoria-eseguranca-alimentar-pasa>. Acesso em: 01 mar. 2023.

BRASIL. Ministério da Defesa. **Manual de Campanha, Logística Militar Terrestre. EB70-MC-10.238** 1. ed. Brasília, DF, 2018.

BRASIL. Ministério da Defesa. **Regulamento De Segurança Dos Alimentos Das Forças Armadas. MD42-R-01** 1. ed. Brasília, DF, 2015.

BRASIL. Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Cartilha sobre Boas Práticas para Serviço de Alimentação: Resolução RDC 216, de 15 de setembro de 2004**. Brasília, 2014.

NASCIMENTO, Shirley GS et al. Produção agroecológica e segurança alimentar e nutricional (Brasil). **Revista de Ciências Agrárias**, v. 42, n. 1, p. 294-304, 2019.

RODRIGUES JÚNIOR, José Dinarte. **Avaliação do Programa de Auditoria em Segurança Alimentar (PASA) do Exército Brasileiro**. 2020.

SCHOR, Tatiana et al. Cadernos de campo: Saba–Relação entre a variabilidade hidrológica e a Segurança Alimentar na Bacia Amazonica: uma análise da fronteira Brasil-Peru. **Confins. Revue franco-brésilienne de géographie/Revista franco-brasilera de geografia**, n. 51, 2021.