

LEVANTAMENTO DAS DESQUALIFICAÇÕES SANITÁRIAS E FISCAIS EM ALIMENTOS NA ACADEMIA MILITAR DAS AGULHAS NEGRAS NO ANO DE 2012

(FOOD SANITARY AND FISCAL DESQUALIFICATIONS SURVEY AT AGULHAS NEGRAS MILITARY ACADEMY IN THE YEAR 2012)

O. A. B. SOARES^{1*}, C. H. C. CAMPOS², B. H. F. F. T. FERREIRA³, R. F. S. PRADO⁴, A. G. MENDONÇA⁵, R. N. COUTINHO⁶, F. S. MARQUES⁷

O Exército Brasileiro possui uma rede de dezenove Laboratórios de Inspeção de Alimentos e Bromatologia (LIAB) chefiados por Médicos Veterinários, que objetiva periciar os alimentos adquiridos para a detecção de inadequações sanitárias e fiscais e, por consequência, garantir a saúde dos militares e os interesses econômicos do estado. O Hospital Veterinário da Academia Militar das Agulhas Negras, através de seu LIAB, realiza ações de proteção da água e dos alimentos consumidos pelos militares da referida organização, situada em Resende, Rio de Janeiro, e que conta com um serviço de alimentação que prepara cerca de oito mil refeições diariamente. O presente trabalho objetivou levantar as causas de desqualificação sanitárias e fiscais encontradas em alimentos, durante inspeções de recebimento realizadas em 2012. Foram inspecionadas 899,37 toneladas de alimentos, 53,93% de origem vegetal, 45,17% de origem animal e 0,90% de outras origens. Deste total, 184,85 toneladas (20,55 %) apresentaram uma ou mais causas de desqualificação. As causas, por ordem de prevalência, foram: porcentagem de defeitos acima do recomendado para o tipo (13,37%), porcentagem de grãos mofados, ardidos e germinados acima do limite (13,37%), porcentagem de grãos danificados acima do limite (11,99%), porcentagem de grãos quebrados acima do limite (11,99%), mais de 60 dias de industrialização no momento do recebimento (9,45%), mais de 10 dias de industrialização no momento do recebimento (8,88%), porcentagem de cocção abaixo do limite (7,61%), embalagem inadequada (6,79%), pH inadequado (4,57%), concentração inadequada (4,45%), transporte em condições inadequadas (4,05%), sinais de descongelamento (1,29%), temperatura inadequada (0,95%), data de validade inadequada (0,66%), outras causas (0,57%). Através dos números ante expostos, é possível concluir que parte importante do controle da qualidade dos alimentos, dá-se pela inspeção de recebimento realizada no LIAB e que uma quantidade significativa de inadequações sanitárias e fiscais pode ser evitada através destas ações de biossegurança.

-
- 1 Doutor em Medicina Veterinária, Hospital Veterinário da Academia Militar das Agulhas Negras/Exército Brasileiro, tenvetaugusto@aman.ensino.eb.br
 - 2 Mestre em Ciências Veterinárias, Hospital Veterinário da Academia Militar das Agulhas Negras/Exército Brasileiro
 - 3 Mestre em Produção Animal, Hospital Veterinário da Academia Militar das Agulhas Negras/Exército Brasileiro
 - 4 Médico Veterinário, Hospital Veterinário da Academia Militar das Agulhas Negras/Exército Brasileiro
 - 5 Mestre em Ciências e Tecnologia dos Alimentos, Hospital Veterinário da Academia Militar das Agulhas Negras/Exército Brasileiro
 - 6 Médico Veterinário, Hospital Veterinário da Academia Militar das Agulhas Negras/Exército Brasileiro
 - 7 Mestre Produção Animal em Hospital Veterinário da Academia Militar das Agulhas Negras/Exército Brasileiro