

**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\*, C. H. C. CAMPOS, B. H. F. F. T. FERREIRA, R. F. S. PRADO, A. G.  
MENDONÇA, R. N. COUTINHO, F. S. MARQUES**

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 (HVet/AMAN), 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. Os dados foram coletados do Livro de Registro do LIAB/HVet/AMAN. Foram inspecionadas 899,37 toneladas de alimentos, sendo que 53,93% eram 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%). A escassez de publicações dos outros laboratórios de alimentos do Exército Brasileiro e de outras Forças Armadas torna a comparação dos dados difícil. A porcentagem de alimentos que apresentaram desqualificações vem se mantendo relativamente constante nos últimos dois anos (Soares et al., 2012). 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 detectada 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](mailto: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