



Defesa Alimentar nas Forças Armadas: evolução na Biossegurança

Por José Roberto Pinho de Andrade Lima*

Os conflitos armados marcaram a história, definiram fronteiras e delinearam a organização geopolítica do mundo como o conhecemos hoje. Um fator crítico sempre esteve presente nos campos de batalha e impactou o desfecho de algumas guerras, os aspectos higiênico-sanitários das tropas. Em diversas frentes de combate duas Grandes Guerras Mundiais, morreram mais soldados por doenças e infecções de ferimentos em combate que nos confrontos propriamente ditos. Já no Século XXI, mesmo após inúmeras inovações tecnológicas e avanços na medicina, a diarreia segue como a mais importante etiologia infecciosa que leva as tropas dos EUA e de diversos outros países a baixas em combate. E onde estão estas ameaças invisíveis ao poder de combate? Estão no ambiente, nos alimentos e na água consumida nos quartéis e teatros de operações, sendo o fator humano um elemento essencial para barrar estas ameaças, controlar os riscos biológicos.

A Segurança de Alimentos é constituída por métodos, técnicas, processos e equipamentos empregados para reduzir a contaminação “acidental” da água e alimentos. Esta doutrina é promovida pela Organização Mundial de Saúde (OMS) em toda a cadeia que produz, industrializa e manipula alimentos. No Brasil, esta atividade é normatizada e fiscalizada por órgãos como a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), Ministério da Saúde, Ministério da Agricultura e seus congêneres nos níveis estadual e municipal. Nas Forças Armadas, a Segurança de Alimentos passou a funcionar de forma estruturada em 2005, com a publicação da primeira edição do Regulamento de Segurança Alimentar das Forças Armadas – Portaria SELOM 854/2005. Este Regulamento foi atualizado e transformado no Regulamento de Segurança dos Alimentos nas Forças Armadas - MD42-R01 (Portaria Normativa nº 753/MD, de 30 de março de 2015).

O Comando Logístico do Exército Brasileiro (COLOG) estruturou o Programa de Auditoria em Segurança de Alimentos (PASA), tendo por suporte o Regulamento MD42-R01. Desde 2010, as mais de 400 Organizações Militares (OM) que possuem cozinhas e produzem refeições coletivas passaram a ser auditadas por equipes de auditores treinados pela Diretoria de Abastecimento, gestora dos suprimentos Classe I na Força Terrestre. Com elevado índice de exigência, o PASA passou a certificar as OM que atingissem conformidade acima de 85% no *check list* de Boas Práticas de Fabricação (BPF), ou seja, externavam elevado padrão higiênico no recebimento, armazenamento e preparo dos alimentos. Nos primeiros anos, menos de 5% das cozinhas foram certificadas, mas, passados 10 anos, o PASA é um verdadeiro caso de sucesso e contribuiu para elevar o padrão de Segurança dos Alimentos no Exército

Brasileiro, favorecendo a proteção da saúde da Força e a manutenção da operacionalidade.

A Força Aérea Brasileira (FAB), também com base no Regulamento de Segurança dos Alimentos nas Forças Armadas, implantou um Programa de auditoria externa de segurança dos alimentos. Este Programa emprega empresas especializadas, contratadas para realizar a auditoria dos processos nas cozinhas das unidades militares. Estas empresas realizam, ainda, a coleta periódica de amostras dos alimentos produzidos submetendo-as à análise microbiológica. A investigação laboratorial permite confirmar se o alimento e a água servidos à tropa estão isentos de contaminações.

O GT Defesa Alimentar tem como principal objetivo elaborar o Regulamento de Defesa Alimentar das Forças Armadas, instrumento que estabelecerá os requisitos essenciais à implantação da Defesa Alimentar no âmbito das Forças Armadas, respeitadas as particularidades de cada Força Singular.

Em 2001, os atentados terroristas nos EUA mudaram alguns paradigmas globais nas áreas da Segurança e da Defesa. Percebeu-se que a cadeia alimentar poderia ser uma via muito vulnerável para contaminações intencionais. A OMS e os países desenvolvidos passaram a adotar nova postura na área de Segurança dos Alimentos, vigiando as ameaças de bioterrorismo alimentar. Esta nova abordagem considera não apenas os riscos de contaminações acidentais por agentes químicos, físicos ou biológicos, mas a introdução intencional destes agentes na cadeia de suprimentos. Para mitigar estas novas ameaças percebidas, foram estruturadas técnicas de mapeamento de riscos e protocolos de prevenção contra contaminações intencionais e fraudes, sendo estruturados Sistemas de Defesa Alimentar – *Food Defense*.

As primeiras iniciativas para implementar a Defesa Alimentar ocorreram nos EUA, ainda em 2002, organizadas pelos Departamentos de Defesa e Segurança Interna. Na sequência, a agência de vigilância sanitária americana (*Food and Drug Administration - FDA*) reestruturou a área de segurança em todo o setor alimentício, inclusive nas exportações e importações, com a aprovação da Lei de Modernização da Segurança dos Alimentos (*Food Safety Modernization Act - FSMA*). Em paralelo, foram desenvolvidas metodologias de implementação e auditoria, como a Avaliação de Ameaças e Pontos Críticos de Controle - TACCP, a Avaliação de Vulnerabilidades e

Pontos Críticos de Controle - VACCP e a Análise de Perigos e Riscos com Base em Controles Preventivos – HARPC.

No Brasil, raríssimas indústrias implantaram protocolos de Defesa Alimentar, em geral por força de exigências contratuais e regras de exportação. De forma proativa, em 2018, o Ministério da Defesa (MD) incluiu um novo conteúdo na Doutrina de Alimentação e Nutrição das Forças Armadas - MD42-M-05 (Portaria Normativa nº 13/MD, de 23 de março de 2018), o Capítulo IV - Defesa Alimentar. Em mais um passo deste processo de incremento da capacidade de Defesa Alimentar, em 2019, a Chefia de Logística e Mobilização do MD instituiu o Grupo de Trabalho (GT) Defesa Alimentar, formado por especialistas em segurança de alimentos e nutrição do Exército, Marinha e Força Aérea, basicamente nutricionistas, veterinários, farmacêuticos e intendentes. O GT Defesa Alimentar tem como principal objetivo elaborar o Regulamento de Defesa Alimentar das Forças Armadas, instrumento que estabelecerá os requisitos essenciais à implantação da Defesa Alimentar no âmbito das Forças Armadas, respeitadas as particularidades de cada Força Singular.

A Defesa Alimentar está baseada na avaliação de risco e considera que a adulteração intencional do suprimento pode ocorrer em qualquer ponto da produção de alimentos, desde a propriedade rural até o prato do militar. Nos quartéis, operações e concentrações de tropa, um dos alvos potenciais para sabotagens e contaminação intencional são os reservatórios de água potável. Nas OM que possuam Serviços de Alimentação ou que realizem atividades de recebimento, armazenamento, manipulação, produção, transporte, distribuição e consumo de alimentos, serão estruturadas equipes e elaborados os Planos de Defesa Alimentar. A Implantação da Defesa Alimentar nas Forças Armadas significará um passo além da segurança dos alimentos. Esta nova etapa significará importante evolução na cultura interna de segurança e na proteção da saúde das Forças Armadas.

* José Roberto Pinho de Andrade Lima
Tenente-Coronel Veterinário / Pós-doutor em
Saúde Global e Ambiental
Escola Superior de Guerra – Campus Brasília
jose.roberto@defesa.gov.br
Vinculação ao NEEDS - Mar / 2019

