

DEPARTAMENTO LOGÍSTICO

PORTARIA Nº 10-D LOG, DE 20 DE JULHO DE 2005.

Aprova Normas para Inspeção de Alimentos e Bromatologia para a Força Terrestre.

O CHEFE DO DEPARTAMENTO LOGÍSTICO no uso das atribuições constantes do inciso IX, do art. 11 do capítulo IV da Portaria nº 201, de 2 de maio de 2001 - Regulamento do Departamento Logístico (R-128), de acordo com a Portaria nº 214, de 3 de maio de 2001 e por proposta da Diretoria de Suprimento (DS), resolve:

Art. 1º Aprovar as Normas para Inspeção de Alimentos e Bromatologia para a Força Terrestre (NIAB), que com esta baixa.

Art 2º Determinar que esta Portaria entre em vigor na data de sua publicação.

Art 3º Revogar a Portaria nº 12-DGS, de 24 de março de 2000.

NORMAS PARA A INSPEÇÃO DE ALIMENTOS E BROMATOLOGIA (NIAB)

ÍNDICE DOS ASSUNTOS

		Art
TÍTULO I	GENERALIDADES	
CAPÍTULO I	DA FINALIDADE	1º
CAPÍTULO II	DAS CONCEITUAÇÕES	2º
CAPÍTULO III	DAS ATRIBUIÇÕES	3º
TÍTULO II	DOCUMENTAÇÃO	
CAPÍTULO I	DA DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA	4º a 14
TÍTULO III	MATERIAL	
CAPÍTULO I	DA PROVISÃO	15 e 16
TÍTULO IV	CONTROLE	
CAPÍTULO I	DO RECEBIMENTO	17 a 20
CAPÍTULO II	DA CONDENAÇÃO E DO EXPURGO	21 a 23
CAPÍTULO III	DA SEGURANÇA ALIMENTAR	24 e 25
CAPÍTULO IV	DAS PRESCRIÇÕES DIVERSAS	26 a 35

ANEXOS

ANEXO	A	LAUDO DE INSPEÇÃO E ANÁLISE DE ALIMENTOS E BROMATOLOGIA
ANEXO	B	MAPA DE INSPEÇÃO E REINSPEÇÃO DE ALIMENTOS
ANEXO	C	RELATÓRIO DAS ATIVIDADES DO LABORATÓRIO DE INSPEÇÃO DE ALIMENTOS E BROMATOLOGIA (LIAB)
ANEXO	D	ROTEIRO PARA AVALIAÇÃO SANITÁRIA DOS ARMAZÉNS
ANEXO	E	ROTEIRO PARA AVALIAÇÃO SANITÁRIA DAS CÂMARAS FRIGORÍFICAS
ANEXO	F	PEDIDO ANUAL DE MATERIAL PERMANENTE

TÍTULO I GENERALIDADES

CAPÍTULO I DA FINALIDADE

Art. 1º As presentes normas têm por finalidade coordenar e controlar as atividades de inspeção e análise bromatológica dos alimentos (víveres e forragens) destinados ao consumo na Força Terrestre, por intermédio de seus laboratórios especializados.

CAPÍTULO II DAS CONCEITUAÇÕES

Art. 2º Os principais conceitos adotados para as atividades relacionadas com o controle da inspeção e a análise bromatológica dos alimentos e forragens são:

I - alimento - toda substância, ou mistura de substâncias que, ingerida pelo organismo humano ou animal, é capaz de fornecer os elementos necessários à sua formação, manutenção e desenvolvimento;

a) quando se destina a alimentação do homem, designa-se por “gênero alimentício” ou por “víveres”;

b) quando para alimentação de animais, designa-se por “forragem” ou “alimento para animais”.

c) ração balanceada é o alimento composto de diversos produtos contendo, em proporções adequadas, os princípios nutritivos indispensáveis à exploração de uma função zootécnica definida.

II - inspeção de alimentos - é a atividade que tem por objetivo controlar a qualidade e o estado sanitário dos produtos destinados à alimentação humana ou animal;

III - reinspeção de alimentos - é a inspeção realizada em víveres ou forragens já inspecionados, no âmbito do Exército Brasileiro (EB);

IV - rejeição de víveres ou forragens - consiste em recusar o artigo considerado, por não atender às especificações previstas no Catálogo de Especificações dos Artigos de Subsistência (CEAS), no Edital de Licitação ou na legislação em vigor;

V - condenação de víveres ou forragens - é o ato ou efeito de considerar impróprio para o consumo um determinado artigo, quando em inspeção ou reinspeção for constatada a presença de agentes nocivos à saúde humana ou animal;

VI - expurgo em víveres ou forragens - é a prática utilizada para prevenir ou destruir parasitas vivos, ovos, larvas e pupas que infestem ou possam vir a infestar os gêneros armazenados, utilizando-se agente químico apropriado;

VII - fumigação - tratamento quarentenário com um agente químico em estado gasoso, visando a eliminação de pragas;

VIII - praga - é qualquer espécie, raça ou biótipo de vegetal, animal ou agente patogênico nocivo aos vegetais ou produtos vegetais;

IX - infestação por pragas - é a ocorrência ou a atuação de insetos, ovos, larvas e pupas em víveres e forragens;

X - Órgão Provedor (OP) - É o Órgão de Suprimento (tipo Batalhão/Depósito de Suprimento ou Base Logística) destinado à estocagem do nível de suprimento prescrito pelos órgãos gestores, para distribuição aos elementos a apoiar, cumprindo, ainda, atividades de obtenção, recebimento e controle.

CAPITULO III DAS ATRIBUIÇÕES

Art. 3º Compete aos órgãos e agentes da administração que tenham atribuições relacionadas com as atividades de inspeção de alimentos e análise bromatológica.

I - Departamento Logístico (D Log) - supervisionar as atividades de inspeção e análise bromatológica dos alimentos e forragens;

II - Diretoria de Suprimento (DS) – coordenar e exercer o controle técnico normativo das atividades de inspeção e análise bromatológica dos alimentos (víveres e forragens), bem como a gestão do material dos Laboratórios de Inspeção de Alimentos e Bromatologia (LIAB); e

III- Cmt/Ch do Órgão Provedor (OP) – realizar inspeções e análises bromatológicas dos alimentos expedindo o laudo de inspeção.

Parágrafo único. A responsabilidade técnica pela inspeção e análise bromatológica dos alimentos (víveres e forragens) e pelo parecer do Laudo Fiscal será de um oficial veterinário.

TÍTULO II DOCUMENTAÇÃO

CAPÍTULO I DA DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA

Art. 4º A DS realizará o controle de qualidade dos alimentos e forragens adquiridos para consumo no Exército Brasileiro, por intermédio dos Laboratórios de Inspeção de Alimentos e Bromatologia (LIAB), regionais e de guarnições, encarregados da elaboração dos seguintes documentos:

I - Mapa de Inspeção e Reinspeção de Alimentos (Anexo B);

II - Relatório Anual das Atividades do LIAB (Anexo C); e

III - Pedido Anual de Material Permanente (Anexo F).

Art. 5º A documentação citada no artigo anterior deverá ser elaborada de acordo com o calendário proposto pela DS, para o ano A+1, e encaminhada à Região Militar correspondente, para análise, consolidação e remessa à DS, acompanhada dos respectivos pareceres.

Art.6º A documentação elaborada pelos LIAB será confeccionada em 03 (três) vias, tendo a seguinte destinação:

I - 1ª via: DS;

II - 2ª via: RM; e

III - 3ª via: LIAB.

Art. 7º Os Laudos de Inspeção e Análise (Anexo “A”) emitidos pelos LIAB constituem documentos internos do Exército Brasileiro, tendo por finalidade expressar os resultados das análises realizadas. Os tipos de análises a serem realizadas são:

I - análise prévia - realizada em artigos não adquiridos, porém em fase de licitação;

II - análise fiscal (Inspeção) - realizada em artigos adquiridos, por ocasião do recebimento;

III - análise de reinspeção - realizada em artigos já recebidos e armazenados ou procedentes de outra OM do Exército; e

IV - análise especial - a que não se enquadra nos tipos acima citados.

Art. 8º De acordo com a respectiva análise, os laudos emitidos serão designados: prévio; fiscal (inspeção); reinspeção ou especial.

Art. 9º O laudo deverá, além do já previsto, observar o seguinte:

I - ter numeração anual com 03 algarismos, seguidos de barra e de mais 2 algarismos do ano correspondente - Exemplo: Laudo (tipo) nº 010/01;

II - ser assinado por oficial veterinário inspetor de alimentos, visados pelo Chefe do LIAB e despachados, em seu verso, pelo Chefe ou Comandante do Órgão Provedor (Ch/Cmt OP);

III - os laudos serão confeccionados em três vias, com os seguintes destinos:

a) 1ª via - LIAB;

b) 2ª via - Comando de Operações de Suprimento do OP (COS/OP); e

c) 3ª via - DS.

IV - no caso de análise de reinspeção (artigo sem alteração) ou prévia, o laudo será confeccionado em apenas duas vias, sendo a 2ª via encaminhada para quem a solicitou;

V - o parecer emitido pelo oficial veterinário deve definir a qualidade do alimento analisado, buscando resumir seu estado sanitário, de acordo com as especificações e as exigências da legislação vigente sobre o artigo inspecionado. Devem constar do parecer, dentre outros, os seguintes dados:

a) marca do produto examinado (tipo e/ou classificação);

b) se a amostra é representativa da partida analisada ou não;

c) se atende ou não às exigências da legislação vigente (em caso negativo, justificar);

d) se é próprio ou impróprio para consumo (se impróprio, justificar); e

e) proposta das providências a serem adotadas.

VI - no caso de recebimento de artigo fora de conformidade com a legislação em vigor, o Cmt/Ch OP deverá remeter à DS uma cópia do laudo fiscal, em separado, num prazo máximo de 72 horas, para acompanhamento técnico.

VII - o laudo fiscal poderá vir acompanhado de registro fotográfico do artigo em questão, resguardada a identidade da empresa, a fim de caracterizar a impropriedade do gênero.

VIII - para os artigos adquiridos por um OP, para suprimento de outro, será remetida uma cópia dos laudos emitidos ao depósito a que se destinam os artigos, onde sofrerão reinspeção; e

IX - para os artigos adquiridos por um OP, para suprimento de outro, cuja entrega for feita diretamente ao contemplado, deverá ser remetida uma cópia dos laudos ao OP que realizou a aquisição.

Art. 10. O Mapa de Inspeção e Reinspeção de Alimentos, com periodicidade anual - Anexo "B" - visa fornecer dados que permitam o controle técnico dos víveres e forragens analisados pelos LIAB.

Art. 11. O Relatório das Atividades do LIAB, com periodicidade anual - Anexo "C" - visa acompanhar as atividades dos LIAB, relacionadas com o efetivo de pessoal, instalações e atividades específicas.

Art. 12. O Roteiro para Avaliação Sanitária dos Armazéns, com periodicidade anual - Anexo "D" - visa assessorar ao Cmt/Ch OP sobre as condições de armazenagem convencional do Depósito.

Art. 13. O Roteiro para Avaliação Sanitária das Câmaras Frias, com periodicidade anual - Anexo "E" - visa assessorar o Cmt/Ch OP sobre as condições de armazenagem a frio do Depósito, sendo um documento de uso interno do OP.

Art. 14. O Pedido Anual de Material Permanente - Anexo "F" - visa avaliar as necessidades dos laboratórios em materiais permanentes necessários ao desempenho das atividades de inspeção e análise de alimentos, devendo ser encaminhado pelo Cmt/Ch OP ao Diretor de Suprimento.

TÍTULO III MATERIAL

CAPÍTULO I DA PROVISÃO

Art. 15. Os LIAB deverão ser providos com material e equipamentos adequados à realização das inspeções e ensaios de suas competências.

Art. 16. A DS disponibilizará aos OP dotados de LIAB os recursos necessários para o suprimento de meios e reagentes, necessários à realização das análises de alimentos adquiridos pelo EB nos níveis sensorial, estereomicroscópico, físico-químico, microbiológico e toxicológico.

TÍTULO IV CONTROLE

CAPÍTULO I DO RECEBIMENTO

Art. 17. Os víveres e as forragens a serem recebidos pelos OP serão inspecionados pelos oficiais veterinários dos LIAB, que emitirão os laudos de acordo com o tipo de análise realizada.

Art 18. Cabe ao oficial veterinário acompanhar e orientar as condições higiênicas e sanitárias de estocagem dos artigos, acompanhar as operações de descarregamento de víveres e forragens e proceder à colheita de amostras por ocasião do recebimento.

§ 1º. A amostra deverá ser representativa do lote, estoque ou partida, em proporção adequada entre a quantidade de amostra colhida e a quantidade do produto remanescente no local da colheita, sem exceder a capacidade operacional do LIAB.

§ 2º. Para gêneros refrigerados, deverão ser considerados, para fins de emissão do parecer, as informações a respeito do estado geral da carga, inviolabilidade do lacre, temperatura interna da câmara do veículo frigorífico antes de aberto, sinais de degelo e re-congelamento.

§ 3º. Para gêneros secos, deverão ser considerados, para fins de emissão do parecer os seguintes aspectos: estado geral da carga, perfurações no revestimento, sinais residuais de inseticidas e fumígenos, presença de pragas, integridade da sacaria e sinais de fermentação.

Art 19. A fim de agilizar o processo de recebimento de víveres e forragens e sempre que as condições físicas dos OP e dos LIAB permitirem, o prazo necessário para emissão de parecer prévio e autorização para descarregamento não deverá exceder a 48 horas.

§ 1º Para emissão do parecer conclusivo do laudo fiscal, deverá ser observado o prazo máximo de oito (8) dias, salvo em casos excepcionais quando esse prazo poderá ser estendido, a fim de assegurar a inocuidade e integridade do artigo examinado.

§ 2º No caso específico de produtos enlatados e similares, tais como embalagens flexíveis esterilizadas, deverá ser obedecido o prazo de 10 (dias) em estufa a 35º C, para o exame microbiológico.

§ 3º No caso de suspeita de qualquer irregularidade e sempre que se fizer necessário, poderá ser requisitado apoio da rede de laboratórios oficiais do Governo.

§ 4º No caso do parecer fiscal estabelecer que o gênero é impróprio para o recebimento, o fornecedor ficará responsável pelo recolhimento e substituição dos artigos para realização de nova análise.

Art. 20. A decisão do não recebimento é da competência do Cmt/Ch OP, com base nos laudos resultantes das análises.

Parágrafo único. Os alimentos infestados por pragas devem ser rejeitados, a fim de se preservar os artigos já armazenados.

CAPÍTULO II DA CONDENAÇÃO E DO EXPURGO

Art. 21. A condenação e o expurgo de víveres ou forragens são da responsabilidade dos Chefes de LIAB.

Art 22. Víveres ou forragens considerados, em análise de reinspeção, impróprios para o consumo humano ou animal, deverão ser submetidos a uma análise especial.

Parágrafo único: A análise especial visa determinar as causas que tornaram o artigo impróprio para o consumo.

I - no caso de ocorrer perda do artigo, o Laudo de Análise Especial deverá constituir peça do processo de descarga por quebra de armazenagem ou deterioração de artigos de subsistência, devendo ser indicado o grau de comprometimento do gênero deteriorado e o tipo de impropriedade observada.

II - o processo de descarga deverá ser remetido à DS, por intermédio do Cmdo da RM, para fins de homologação e avaliação das causas que ocasionaram a impropriedade para consumo do artigo.

III - é da competência do Cmt RM tomar outras providências que o caso requeira.

Art. 23. Por ocasião do expurgo, caberá ao Cmt/Ch OP, tecnicamente assessorado, adotar medidas de segurança contra riscos de intoxicação e contaminação.

CAPÍTULO III DA SEGURANÇA ALIMENTAR

Art. 24. Os oficiais veterinários dos LIAB devem avaliar a possibilidade de contaminação dos alimentos nas etapas de armazenamento, transporte, distribuição e manipulação, intervindo sempre que necessário.

Parágrafo único. Sempre que solicitado, o oficial veterinário designado pelo Cmt/Ch OP, deverá assessorar as OM apoiadas nos processos de estocagem, higiene e manipulação dos alimentos, controle de qualidade das águas de abastecimento e no treinamento dos seus colaboradores diretos.

Art 25. O oficial gestor do armazém de víveres ou forragens é o responsável pelo planejamento das visitas e/ou inspeções técnicas do chefe do LIAB, devendo apresentar proposta ao Cmt/Ch OP, no mínimo, duas vezes por semestre.

CAPÍTULO IV DAS PRESCRIÇÕES DIVERSAS

Art. 26. É vedado aos LIAB realizar quaisquer exames que não sejam os de alimentos (víveres e forragens).

Parágrafo único: Em casos especiais, o Cmt de RM, ouvido o Cmt/Ch OP, poderá autorizar que o LIAB realize outros exames de interesse para o Exército.

Art. 27. É vedado informar aos participantes de licitação e fornecedores os resultado de análises, antes da elaboração dos respectivos laudos e sem a autorização do Cmt/Ch OP.

Art. 28. Os artigos para análise prévia deverão ser remetidos pelo COS/OP ao LIAB, devidamente documentados e autorizados pelo Cmt/Ch OP.

Art. 29. Quando o artigo for recusado em virtude de estar impróprio para o consumo, além de informar à DS, deverá fazê-lo também ao órgão Fiscalizador da Vigilância Sanitária competente nos níveis Federal, Estadual ou Municipal.

Art. 30. Poderá ser facultada a realização de estágio nos LIAB por médicos veterinários e alunos do curso de graduação em medicina veterinária, desde que não haja qualquer ônus ou vínculo empregatício para o Exército.

Art. 31. O Cmt RM poderá realizar convênios com entidades públicas federais, estaduais e municipais que realizam atividades ligadas à Bromatologia, valendo-se das instalações, equipamentos e pessoal especializado do LIAB e do órgão a ser conveniado, sem ônus para o Exército.

Art. 32. Sempre que possível, os oficiais veterinários deverão participar de atividades de atualização científica e de educação continuada na área das ciências de alimentos.

Art. 33. O Chefe do LIAB é o assessor do Cmt/Ch OP para assuntos ligados à sua atividade.

Art. 34. O previsto no presente documento para os OP, aplica-se também a Academia Militar das Agulhas Negras (AMAN).

Art. 35. Os casos omissos serão solucionados pelo D Log.

DESPACHO

1.

Concordo	
Não concordo	

com o parecer do inspecionador.

2. O artigo deve ser

recusado	
recebido	

3. Notifique-se o fornecedor

sim	
não	

4. Notifique-se o órgão fiscalizador competente

sim	
não	

5. Justificativa (Quando o artigo estiver fora de conformidade com os Padrões de Identidade e Qualidade previstos no CEAS e/ou em desacordo com a legislação oficial).

Cmt/Ch OP

(1) Deve constar obrigatoriamente a marca do produto e o prazo de validade.

ANEXO "B" ÀS NORMAS PARA INSPEÇÃO DE ALIMENTOS E BROMATOLOGIA PARA A FORÇA TERRESTRE-NIAB

EXÉRCITO BRASILEIRO

MAPA DE INSPEÇÃO E REINSPEÇÃO DE ALIMENTOS REFERENTE AO ANO DE 20_____

Nº de Ordem	ARTIGO	LAUDO Nº	QUANTIDADE			CAUSA DA REJEIÇÃO
			INSPECIONADOS	APROVADOS	REJEITADOS	
Total	Kg					
	Lt					
Nº de Ordem	ARTIGO	LAUDO Nº	QUANTIDADE			CAUSA DA CONDENAÇÃO
			REINSPECIONADOS	APROVADOS	CONDENADOS	
Total	Kg					
	Lt					

Quartel _____, _____ de _____ de 20_____

Chefe do LIAB

ANEXO "C" ÀS NORMAS PARA INSPEÇÃO DE ALIMENTOS E BROMATOLOGIA PARA A FORÇA TERRESTRE-NIAB

EXÉRCITO BRASILEIRO

RELATÓRIO DAS ATIVIDADES DO LABORATÓRIO DE INSPEÇÃO DE ALIMENTOS E BROMATOLOGIA (LIAB)

01. EFETIVO

POSTO/ GRADUAÇÃO	PREVISTO	EXISTENTE	NOME	FUNÇÃO

02. INSPEÇÃO DE ALIMENTOS

TOTAL INSPECIONADO (1)									
TOTAL		ORIGEM ANIMAL		ORIGEM VEGETAL		DIVERSOS		FORRAGENS	
Kg		Kg		Kg		Kg		Kg	
Lt		Lt		Lt		Lt			

(1) Soma dos artigos aprovados e rejeitados.

APROVADOS									
TOTAL		ORIGEM ANIMAL		ORIGEM VEGETAL		DIVERSOS (2)		FORRAGENS	
Kg		Kg		Kg		Kg		Kg	
Lt		Lt		Lt		Lt			

REJEITADOS									
TOTAL		ORIGEM ANIMAL		ORIGEM VEGETAL		DIVERSOS(2)		FORRAGENS	
Kg		Kg		Kg		Kg		Kg	
Lt		Lt		Lt		Lt			

(2) condimentos (sal de mesa, vinagre e fermentados acéticos).

03. MOVIMENTO DE LAUDOS POR TIPO DE ANÁLISE

TIPO DE ANÁLISE	PRÉVIO	FISCAL	REINSPEÇÃO	ESPECIAL
Nº DE LAUDOS				

04. NECESSIDADE

a) DE PESSOAL

b) DE INSTALAÇÕES

c) DE MATERIAL

05. RELAÇÃO DO MATERIAL PERMANENTE ADQUIRIDO

Nº DE ORDEM	ESPECIFICAÇÃO DO MATERIAL*	INCLUSÃO EM CARGA		OBS
		BI Nº	DATA	

* Especificar detalhadamente cada material (marca, modelo e ano de fabricação).

06. RELAÇÃO DO MATERIAL PERMANENTE DESCARREGADO

Nº DE ORDEM	ESPECIFICAÇÃO DO MATERIAL*	DESCARGA		OBS
		BI Nº	DATA	

* Especificar detalhadamente cada material (marca, modelo e ano de fabricação).

07. CONCLUSÃO E SUGESTÕES

Quartel em _____, _____ de _____ de 20____

Chefe do LIAB

ANEXO "D" ÀS NORMAS PARA INSPEÇÃO DE ALIMENTOS E BROMATOLOGIA PARA A FORÇA TERRESTRE - NIAB

MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO

ROTEIRO PARA AVALIAÇÃO SANITÁRIA DOS ARMAZÉNS

ASPECTOS A VERIFICAR	SIM	NÃO	OBS
1. Se a construção é sólida de modo a permitir proteção contra as intempéries.			
2. Se a construção permite uma ventilação natural e ampla (lateral e superior com regulagem).			
3. Se existem circuladores de ar para aumentar a ventilação.			
4. Se o piso é sólido, impermeabilizado e em nível superior ao terreno.			
5. Se existem telas de proteção contra a entrada de animais (insetos e aves).			
6. Se há problemas de canaletas e ralos no interior do armazém.			
7. Se existem outros dispositivos para impedir a entrada de animais e/ou insetos, como por exemplo o ultra-som.			
8. Se o pé direito é de, no mínimo, 6,0 m.			
9. Se o formato é retangular e com o mínimo de pilastras.			
10. Se existem plataformas para carga e descarga de viaturas e se estão protegidas por cobertura.			
11. Se a área útil é compatível com a quantidade e o volume dos itens previstos para armazenagem.			
12. Se a largura dos corredores é compatível para as manobras dos equipamentos usados na manipulação do suprimentos.			
13. Se as pilhas estão corretamente organizadas, inclusive quanto a distância da altura do pé direito (abaixo 1,50 m) e das paredes.			
14. Se os estrados são adequados ao peso das pilhas e facilitam a ventilação e a limpeza.			
15. Se existe material para as ações de expurgo (lonas plásticas e medicamentos).			
16. Se existe local próprio para guarda do material de limpeza do armazém.			
17. Se nas áreas interna e externa circunvizinhas do armazém as condições de limpeza são compatíveis.			
18. Se as instalações elétricas e hidráulicas (especialmente as calhas) estão em bom estado de conservação e adequadas as necessidades.			
19. Se nas operações de distribuição dos suprimentos está sendo obedecido o princípio do "Primeiro que entra, primeiro que sai " (PEPS).			
20. Se é realizado o tombamento das pilhas para os artigos (cereais) que estão armazenados por tempo superior a 90(noventa) dias.			
21. Se existem planejamentos para desinsetização e desratização periódicos.			
22. Se existe treinamento e proteção adequada para os operadores que executam as ações de Controle de Pragas.			
23. Se existem sinais da existência de roedores nas áreas interna e externa dos armazéns.			
24. Se existem telas de proteção ou qualquer outro tipo de vedação nas aberturas (para ventilação), nos escoadouros e nos bueiros para impedir a entrada de pássaros e roedores.			

ANEXO "E" ÀS NORMAS PARA INSPEÇÃO DE ALIMENTOS E BROMATOLOGIA PARA A FORÇA TERRESTRE-NIAB

MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO

ROTEIRO PARA AVALIAÇÃO SANITÁRIA DAS CÂMARAS FRIGORÍFICAS

ASPECTOS A VERIFICAR	SIM	NÃO	OBS
1. Se a estrutura é sólida, impermeável, com isolamento térmico e revestimento adequado.			
2. Se O piso é impermeabilizado, resistente e anti-derrapante.			
3. Se as portas possuem boa vedação, revestimento externo com as ferragens cromadas.			
4. Se possui sistema de escoamento das águas do degelo.			
5. Se os equipamentos de refrigeração são adequados a capacidade da câmara.			
6. Se existem compressores em reserva para atender situações imprevistas.			
7. Se existe ante-câmara, cortina de ar frio e equipamentos de verificação de temperatura, da umidade relativa e da velocidade do ar, bem como o respectivo Programa de Controle.			
8. Se possui iluminação fria.			
9. Se existe espaço suficiente para pesagem e manipulação de suprimento e para guarda de equipamentos e utensílios.			
10. Se existe plataforma coberta para carga e descarga.			
11. Se existem câmaras suficientes que possibilitem a rotação dos suprimentos, em proveito da melhor conservação, da temperatura e das medidas higiênicas necessárias.			
12. Se os estrados são adequados às baixas temperaturas e alta umidade.			
13. Se a fechadura permite a abertura pela parte interna.(segurança).			
14. Se existe planejamento para as operações de limpeza e higienização das câmaras, inclusive para os equipamentos.			
15. Se existe planejamento para sanitização das paredes e/ou das câmaras moduladas.			
16. Se as instalações elétricas, hidráulicas, sanitárias e de esgoto existentes são suficientes e estão em condições adequadas de conservação.			
17. Se o pessoal que trabalha nas câmaras frigoríficas é submetido a exame médico periódico e instruído sobre como operar no interior das câmaras.			
18. Se o transporte de carnes é feito em viaturas isotérmicas ou frigoríficas, de modo a impedir a quebra na "cadeia de frio".			
19. Se há grupo geradores suficientes para manter a continuidade de frio em situações de falta de energia elétrica.			
20. Se os artigos estão armazenados dentro das distâncias previstas entre pilhas, paredes, tetos e baterias de frio, conforme prescreve Manual Técnico de Armazenagem T10-201.			

ANEXO "F" ÀS NORMAS PARA INSPEÇÃO DE ALIMENTOS E BROMATOLOGIA PARA A FORÇA TERRESTRE - NIAB

**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO**

FORNEÇA - SE

CONFERIDO

DIRETOR DE SUPRIMENTO

FISCAL ADMINISTRATIVO

PEDIDO ANUAL DE MATERIAL PERMANENTE

DISCRIMINAÇÃO (1)	QUANTIDADE		OBS (2) (3)
	EXISTENTE	PEDIDA	

(1) Discriminar detalhadamente o material pedido , inclusive marca e modelo.

(2) Anexar 02 (dois) orçamentos do material pedido.

(3) Qual(is) o(s) tipo(s) de análise(s) irá executar e em qual(is) alimento(s), (fundamentar).

.....
.....
Quartel em _____ , _____ de _____ de 20 _____

CHEFE DO LIAB