

**MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA**



SUBSISTÊNCIA

FCA 145-2

**RAÇÕES OPERACIONAIS –
ORIENTAÇÕES PARA O RECEBIMENTO,
ARMAZENAMENTO E DISTRIBUIÇÃO**

2008

**MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA
DIRETORIA DE INTENDÊNCIA**



SUBSISTÊNCIA

FCA 145-2

**RAÇÕES OPERACIONAIS –
ORIENTAÇÕES PARA O RECEBIMENTO,
ARMAZENAMENTO E DISTRIBUIÇÃO**

2008



**MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA
DIRETORIA DE INTENDÊNCIA**

PORTARIA DIRINT Nº 34, DE 10 DE ABRIL DE 2008.

Aprova a edição do Folheto que dispõe sobre Rações Operacionais – Orientações para o recebimento, armazenagem e distribuição.

O DIRETOR DE INTENDÊNCIA, no uso da atribuição que lhe confere o art. 11, inciso III, do Regulamento da Diretoria de Intendência (ROCA 21-26/2005), aprovado pela Portaria nº 317/GC3, de 16 mar. 2005; considerando o que consta o Ofício nº 082/AB4/649, de 21 nov. 2007, da SDAB (Processo 67423.001833/2007-83), resolve:

Art. 1º Aprovar a edição do FCA 145-2 “Rações Operacionais – Orientações para o recebimento, armazenagem e distribuição”, que com esta baixa.

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação no Boletim do Comando da Aeronáutica (BCA).

Art. 3º Revoga-se o FMA nº 145-2 “Rações Operacionais – Orientação para o recebimento, armazenamento e distribuição de Suprimento Classe I”, publicado no Boletim Interno nº 185, de 20 set. 1986, da Diretoria de Intendência.

Maj Brig Int ELISEU MENDES BARBOSA
Diretor de Intendência

SUMÁRIO

1 DISPOSIÇÕES PRELIMINARES	7
1.1 <u>FINALIDADE</u>	7
1.2 <u>ÂMBITO</u>	7
2 NORMAS GERAIS	8
2.1 <u>RECEBIMENTO</u>	8
2.2 <u>ARMAZENAMENTO</u>	9
2.3 <u>DISTRIBUIÇÃO</u>	10
2.4 <u>ESTOCAGEM NAS UNIDADES</u>	11
2.5 <u>INFORMAÇÕES TÉCNICAS</u>	11
3 DISPOSIÇÕES FINAIS	13
REFERÊNCIAS	14

1 DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

1.1 FINALIDADE

O presente Folheto estabelece as normas para recebimento, armazenamento e distribuição de Suprimento de Classe I, item Rações Operacionais, pelo Depósito Central de Intendência (DCI).

1.2 ÂMBITO

O presente Folheto aplica-se a todas as organizações do Comando da Aeronáutica com Serviço de Subsistência organizado.

2 NORMAS GERAIS

2.1 RECEBIMENTO

2.1.1 O recebimento compreende duas modalidades de inspeções das Rações Operacionais:

- a) Inspeção Visual; e
- b) Inspeção Laboratorial.

2.1.2 A Inspeção Visual, realizada pela Seção de Recebimento do DCI, deve verificar se:

- a) as Rações estão acondicionadas nos volumes (caixas) previstos;
- b) os volumes contêm as quantidades previstas;
- c) os volumes estão rotulados e contêm impresso o nome do fabricante, o conteúdo, a data de fabricação, a validade, as quantidades, a referência da nota de empenho, o peso, a cubagem, a limitação de empilhamento e outras informações;
- d) os volumes não estão sujos, engordurados ou apresentam sinais evidentes de violação;
- e) o peso de volume confere com a indicação prevista;
- f) o lote de volumes acompanha a Nota Fiscal ou documento equivalente;
- g) a data do documento é recente (inferior a dois dias);
- h) os volumes estão secos e com temperatura inferior a 35° C;
- i) contém avisos de manuseio (Ex.: Não Vire, Não Fure, Não Molhe, Não Exponha ao Sol, Frágil, etc);
- j) as condições do transporte foram adequadas; e
- k) as embalagens estão de acordo com o estabelecido no Manual de Embalagens e Acondicionamentos (MCA 168-1/2004).

2.1.3 O Exame Laboratorial é promovido pela SDAB e procedido por Laboratórios credenciados pela Comissão de Estudos de Alimentação para as Forças Armadas (CEAFA) ou por cooperação do Laboratório Químico-Farmacêutico de Aeronáutica (LAQFA) ou, ainda, por outro Laboratório de Análise de Alimentos, credenciado ou conveniado com aquela Subdiretoria.

2.1.4 O exame laboratorial é executado por amostragem, segundo a tabela que se segue, cujas amostras são relacionadas aleatoriamente, pelo DCI, uma de cada volume diferente.

a) Para amostras de Rações de peso unitário igual ou inferior a 1 Kg:

- Lote de 4.800 ou menos.....	6 amostras;
- Lote de 4.801 até 24.000.....	13 amostras;
- Lote de 24.001 até 48.000.....	21 amostras;
- Lote de 48.001 até 84.000.....	29 amostras;
- Lote de 84.000 até 144.000.....	48 amostras;

- Lote de 144.001 até 240.000..... 84 amostras; e
- Lote superior a 240.000 126 amostras.

b) Para amostras de Rações de peso unitário superior a 1 Kg e inferior a 4,5 Kg:

- Lote de 2.400 ou menos..... 6 amostras;
- Lote de 2.401 até 15.000..... 13 amostras;
- Lote de 15.001 até 24.000..... 21 amostras;
- Lote de 24.001 até 42.000..... 29 amostras;
- Lote de 42.000 até 72.000..... 48 amostras;
- Lote de 72.001 até 120.000..... 84 amostras; e
- Lote superior a 120.000.....120 amostras.

2.1.5 A tabela da página anterior está baseada no “*Codex alimentarius*”, da FAO (*Food and Agriculture Organization*), da ONU (Organização das Nações Unidas).

2.1.6 As amostras retiradas devem ser descarregadas do estoque, mediante comunicação do DCI à SDAB, através de mensagem fac-símile e lançamento no SILOMS (Sistema Integrado de Logística de Material e Serviços).

2.1.7 O exame laboratorial deve abranger aspectos de contaminação ou deterioração química e da contaminação microbiológica e radiológica, além da apreciação organoléptica (exame sensorial).

2.1.8 O recebimento do material far-se-á sempre na presença do fornecedor ou do seu representante, para conferência do suprimento entregue.

2.1.9 Deve ser verificada a data de validade dos produtos, confrontando com a data informada na embalagem do volume de forma que estejam consistentes.

2.2 ARMAZENAMENTO

2.2.1 As Rações Operacionais devem ser armazenadas em local limpo, com controle de pragas, higiênico, com ambiente climatizado, ou seja, seco e refrigerado ou refrescado, protegido da luz solar, com temperaturas compatíveis com cada tipo de Ração, tais como:

RAÇÃO	TEMPERATURA
R2-A (Ração de Combate)	Inferior a 35°C
R4-A (Ração de Abandono)	Inferior a 35°C
R4-B (Ração de Sobrevivência)	Inferior a 25°C
R4-C (Ração de Sobrevivência no Mar)	Inferior a 30°C

R6 (Ração Glacial)	Inferior a 25°C ou inferior a 4°C (quando aumentará sua validade para 2 anos)
R8 (Ração Alternativa)	De acordo com o fabricante

2.2.2 Os volumes devem ser agrupados segundo os tipos de Rações, a origem fabril, a data de produção e sem contato direto com o assoalho do pavimento e afastados das paredes laterais.

2.2.3 Os volumes estocados não devem exceder o empilhamento máximo permitido pelo fabricante ou expresso no rótulo das caixas.

2.2.4 No mínimo quinzenalmente, os volumes contendo as Rações Operacionais devem ser inspecionados, visualmente, para um exame exterior que evidencie a possível ocorrência de danos ou deterioração.

2.2.5 Quando ocorrer suspeita de danos ou deterioração, terá cabimento um exame através de amostragem representativa do lote visualmente suspeito.

2.2.6 Este exame, denominado de “Inspeção de Nódos”, deverá ser encaminhado à SDAB para adoção de providências cabíveis, a critério do Subdiretor de Abastecimento. Tal exame dá uma estimativa apurada das verdadeiras condições do suprimento total ou parcial e deve ser aplicado para verificação de suprimentos estocados por longo período de tempo.

2.2.7 Os suprimentos de Classe I não devem ser estocados junto com outras Classes de Material.

2.3 DISTRIBUIÇÃO

2.3.1 Distribuição é o fornecimento das Rações às Unidades Administrativas, mediante Ordem e Portaria de Fornecimento, segundo o Plano de Distribuição Anual, elaborado pela SDAB.

2.3.2 O suprimento somente será distribuído às Unidades depois de recebido o Laudo de Análise Laboratorial (exame) com parecer favorável.

2.3.3 O suprimento, cujo laudo considerar impróprio para consumo humano, deverá ser restituído ao fabricante, com uma cópia do laudo, para ser substituído por outro suprimento de nova produção.

2.3.4 O novo suprimento será novamente submetido à análise laboratorial, dentro dos mesmos critérios previstos nos itens 2.1.3 a 2.1.7.

2.3.5 A distribuição deve ser procedida dentro do menor prazo possível para evitar o envelhecimento do suprimento (redução de prazo de utilização).

2.3.6 O suprimento não distribuído constituirá a “reserva de contingência”, para ser consumido nas emergências, a critério da SDAB.

2.3.7 A reserva de contingência que ultrapassar o prazo de validade será submetida a exame laboratorial, para examinar a possibilidade de ser fornecido sem riscos aos usuários.

2.3.8 Em caso afirmativo, o prazo de vencimento fica revalidado por mais 8 (oito) meses, automaticamente, desde que estocado em condições ideais de temperatura e umidade.

2.3.9 Somente será analisado o estoque que for igual ou superior a 100 (cem) unidades, de cada tipo. As amostras para este exame serão o dobro das do recebimento inicial.

2.3.10 As amostras encaminhadas a exame deverão ser acompanhadas de uma informação sobre o histórico das condições de estocagem (tempo de estoque, temperatura, umidade, acidentes eventuais como sol, chuva, interrupção temporária da climatização, surgimento de nódoas nos volumes, odores não característicos, poeira, radiação, etc).

2.3.11 O meio de transporte para entrega de rações para o DCI e demais OM com distância superior a 600Km deverá apresentar as mesmas condições definidas no item 2.2.1, deste Folheto.

2.4 ESTOCAGEM NAS UNIDADES

2.4.1 Os fatores que mais contribuem para a deterioração dos alimentos são o calor e a umidade, portanto as Rações devem ser estocadas em local seco e refrescado. Na falta de local apropriado, as Rações devem ser estocadas no frigorífico de frutas e legumes dos Ranchos.

2.4.2 Nas aeronaves, sempre que possível, deve-se evitar o contato com a chapa metálica da fuselagem, por ser esta superfície a área que recebe a radiação solar e ser a mais quente.

2.5 INFORMAÇÕES TÉCNICAS

2.5.1 PRAZO DE VALIDADE

2.5.1.1 As Rações Operacionais, desde que observadas as condições de temperatura e umidade descritas no item 2.2, tem o seguinte prazo de validade, a contar da data de fabricação:

RAÇÃO	VALIDADE
R2 A (Ração de combate)	1 ano
R4 A (Ração de Abandono)	1 ano
R4 B (Ração de Sobrevivência)	1 ano
R4 C (Ração de Sobrevivência no Mar)	2 anos

R6 (Ração Glacial)	1 ano (quando armazenado em tempo inferior a 25°C). 2 anos (quando armazenado em ambiente climatizado, sem descontinuidade, com temperatura inferior a 4°C).
R8 (Ração Alternativa)	De acordo com o fabricante.

2.5.1.2 As Rações Operacionais que forem expostas, por longo tempo, a temperaturas acima das previstas no item 2.2, deverão ser submetidas a exame bromatológico para serem reavaliadas suas validades para o consumo humano.

3 DISPOSIÇÕES FINAIS

3.1 Este Folheto substitui o FMA nº 145-2 “Rações Operacionais – Orientação para o recebimento, armazenamento e distribuição de Suprimento Classe I”, publicado no Boletim Interno nº 185, de 20 set. 1986, da Diretoria de Intendência.

3.2 Os casos não previstos nesta Instrução serão submetidos ao Diretor de Intendência, através da Subdiretoria de Abastecimento.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviço de Alimentação. Diário Oficial da União de 16 set. 2004.

_____. Ministério da Defesa. Portaria nº 854 de 04 de julho de 2005. Regulamento Técnico de Boas Práticas em Segurança Alimentar nas Organizações Militares. Diário Oficial da União de 07 jul. 2005.

_____. Ministério da Defesa. Comando da Aeronáutica. Portaria nº 032/DIRINT, de 03 nov. 2005. Aprova o MCA 168-1/2005. Boletim do Comando da Aeronáutica 208, de 07 nov. 2005.

SILVA JÚNIOR, E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 6 ed. São Paulo: Varela, 2005.