MINISTÉRIO DA DEFESA

MD42-M-05

DOUTRINA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DAS FORÇAS ARMADAS

2026



MINISTÉRIO DA DEFESA
ESTADO-MAIOR CONJUNTO DAS FORÇAS ARMADAS

DOUTRINA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DAS FORÇAS ARMADAS

3ª Edição
2026

MINISTÉRIO DA DEFESA
GABINETE DO MINISTRO

PORTARIA GM-MD Nº 2.981, DE 27 DE MAIO DE 2026.

Aprova a Doutrina de Alimentação e Nutrição das Forças Armadas - MD42-M-05 (3ª Edição/2026).

O MINISTRO DE ESTADO DA DEFESA, no uso das atribuições que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso I, da Constituição, tendo em vista o disposto no art. 1º, incisos III e IX, do Anexo I, do Decreto nº 11.337, de 1º de janeiro de 2023, e de acordo com o que consta do Processo Administrativo nº 60080.000222/2025-78, resolve:

Art. 1º Esta Portaria aprova a Doutrina de Alimentação e Nutrição das Forças Armadas - MD42-M-05 (3ª Edição/2026), na forma do Anexo.

Art. 2º Fica revogada a Portaria Normativa nº 13/MD, de 23 de março de 2018, publicada no Diário Oficial da União nº 60, Seção 1, páginas 46 e 47, de 28 de março de 2018.

Art. 3º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

JOSÉ MUCIO MONTEIRO FILHO

(Publicado no D.O.U. nº 99, de 28 de maio de 2026, seção 1, pág 41)

REGISTRO DE MODIFICAÇÕES

NÚMERO DE ORDEM	ATO DE APROVAÇÃO	PÁGINAS AFETADAS	DATA	RUBRICA DO RESPONSÁVEL
01; xxxxxxxxx	PORTARIA GM-MD N° 5.326, DE 26 DE OUTUBRO DE 2026; xxxxxxxxxxxxxxxxxxx	Item 1.2.1.11; página 12/30; xxxxxxxxxxxxxx	26/10/2026; xxxxxxxxxxxx	Parecer de Mérito n° 318/CGISSOP/SUBLOP/CHELOG/EMCFA-MD; Processo nº 60080.000222/2025-78; xxxxxxxxxxxxxx

SUMÁRIO

CAPÍTULO I - INTRODUÇÃO..... 11
1.1 Finalidade..... 11
1.2 Considerações Iniciais..... 11
1.3 Referências..... 12
1.4 Aplicação..... 13
1.5 Aprimoramento..... 13

CAPITULO II - ALIMENTAÇÃO MILITAR 15

CAPÍTULO III - NUTRIÇÃO MILITAR..... 17

CAPÍTULO IV - DEFESA ALIMENTAR..... 19

CAPÍTULO V - SEGURANÇA DOS ALIMENTOS..... 21

CAPÍTULO VI - GESTÃO DE RISCOS NA ALIMENTAÇÃO MILITAR..... 23

CAPÍTULO VII - ALIMENTAÇÃO OPERACIONAL..... 25

CAPÍTULO VIII - SUPRIMENTO CLASSE I EM OPERAÇÕES..... 27

CAPÍTULO IX - DISPOSIÇÕES FINAIS..... 29

DISTRIBUIÇÃO

Este manual está disponível na página virtual do Ministério da Defesa, no endereço
https://www.gov.br/defesa/pt-br/assuntos/estado-maior-conjunto-das-forcas-armadas/doutrina-militar/publicacoes-1/publicacoes-padronizadas

CAPÍTULO I

INTRODUÇÃO

1.1 Finalidade

Estabelecer os fundamentos técnicos e doutrinários da alimentação e da nutrição como capacidades essenciais à saúde, à prontidão e ao desempenho operacional, no âmbito das Organizações Militares (OM) do Setor de Defesa, difundindo princípios e recomendações voltados à excelência da alimentação militar e à otimização dos recursos alimentares, orientando o planejamento do suprimento Classe I (Cl I) nas atividades de preparo e emprego das Forças Armadas.

1.2 Considerações Iniciais

1.2.1 A Doutrina de Alimentação e Nutrição das Forças Armadas fundamenta-se em princípios orientadores que asseguram a operacionalidade, a saúde da tropa e a eficiência do apoio alimentar, especialmente em cenários de operações conjuntas, combinadas e interagências. São considerados princípios básicos:

1.2.1.1 O zelo e a preservação do bem-estar físico e funcional do militar como fator essencial à prontidão operacional e à eficácia no cumprimento da missão;

1.2.1.2 Uniformidade de ações gerais comuns às Forças Armadas visando à coordenação do suprimento CL I em operações conjuntas ou combinadas, no preparo ou emprego, no que se refere à alimentação e nutrição, proporcionando a padronização de ações alimentares, com ênfase na interoperabilidade técnica, tática e normativa, contemplando protocolos comuns, capacidades integradas e estruturas unificadas de apoio alimentar;

1.2.1.3 A promoção da saúde alimentar e nutricional da tropa, garantindo aporte energético adequado à demanda física e cognitiva dos diversos perfis de missão;

1.2.1.4 O estímulo ao desenvolvimento científico e tecnológico no campo da alimentação militar, com fomento à Base Industrial de Defesa (BID) e à adoção de soluções inovadoras para ambientes operacionais diversos;

1.2.1.5 A economia de numerário e de meios, promovendo a otimização de recursos logísticos por ações de modernização dos processos produtivos, da incorporação de alimentos regionais e da safra, da integração com a agricultura familiar e da valorização do aproveitamento integral dos alimentos;

1.2.1.6 A prevenção de distúrbios nutricionais e maus hábitos alimentares, por meio de programas de educação alimentar institucionalizados, com impacto direto na saúde e no desempenho coletivo das tropas, contribuindo para a educação alimentar de parcela do povo brasileiro, pelos exemplos administrativo e operativo;

1.2.1.7 A harmonização dos sistemas de subsistência nos Planos de Emprego Conjunto, com vistas à sinergia logística, à otimização de meios e à atuação integrada entre as Forças Armadas,

inclusive no planejamento de apoio Cl I, conjugando esforços para facilitar a coordenação logística;

1.2.1.8 Sempre que possível, a incorporação de práticas sustentáveis na cadeia alimentar militar, incluindo redução de resíduos, conservação de insumos naturais, uso de materiais de baixo impacto ambiental e educação ambiental dos efetivos;

1.2.1.9 O incentivo permanente à formação técnica e à capacitação profissional dos militares envolvidos na gestão, manipulação e preparo de alimentos, com foco em ambientes de campanha e operações de campo;

1.2.1.10 A observância de evidências científicas e diretrizes técnico-nutricionais oriundas das comunidades de alimentação, medicina e saúde militar, adaptadas ao contexto tático e estratégico das operações armadas;

1.2.1.11 A fiscalização e o acompanhamento da qualidade dos gêneros alimentícios nos processos de aquisição, assegurando a conformidade com os padrões sanitários estabelecidos pelos órgãos competentes, priorizando alimentos in natura ou minimamente processados, as preparações culinárias realizadas com esses alimentos, limitando, sempre que possível, a utilização de alimentos processados e ultraprocessados, especialmente aqueles com elevado teor de açúcares adicionados, gorduras, sódio e outros aditivos, observadas as necessidades nutricionais, operacionais e a adaptabilidade ao ambiente de emprego;

1.2.1.12 A vigilância contínua da segurança e da defesa alimentar ao longo de toda a cadeia logística, de transporte, de armazenamento, de preparação e distribuição, garantindo a inocuidade e rastreabilidade dos alimentos em todas as condições operacionais; e

1.2.1.13 O fortalecimento de parcerias institucionais com entes civis e governamentais, promovendo o alinhamento doutrinário e tecnológico, com ênfase na abordagem de “Uma Só Saúde” e nas estratégias nacionais de resiliência alimentar e biossegurança.

1.3 Referências

a) Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências;

b) Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006. Estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais;

c) Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010. Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos; altera a Lei nº 9.605, de 12 de fevereiro de 1998, e dá outras providências;

d) Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) aplicados aos Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos e Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos;

e) Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviço de Alimentação;

f) Portaria Normativa nº 9/GAP/MD, de 13 de janeiro de 2016. Aprova o Glossário das Forças Armadas - MD35-G-01 (5ª Edição/2016);

g) Portaria Normativa nº 219/MD, de 12 de fevereiro de 2010. Aprova o Manual de Alimentação das Forças Armadas, Brasília-DF;

h) Portaria Normativa nº 40/MD, de 23 de junho de 2016. Aprova a Doutrina de Logística Militar - MD42-M-02 (3ª Edição/2016);

i) Portaria Normativa nº 84/MD, de 15 de setembro de 2020. Aprova a Doutrina de Operações Conjuntas - MD30-M-01/ Volumes 1 e 2 (2ª Edição/2020);

j) Portaria GM-MD nº 5.703, de 27 de novembro de 2023. Aprova o Regulamento de Segurança dos Alimentos das Forças Armadas - MD42-R-01 (2ª Edição/2023);

k) Portaria GM-MD nº 395, de 23 de janeiro de 2025. Aprova o Manual de Defesa Alimentar das Forças Armadas - MD42-M-06 (1ª Edição/2024);

l) Portaria GM-MD nº 3.751, de 19 de agosto de 2025. Estabelece os Requisitos Técnicos da Ração Operacional Individual destinada a alimentar o militar durante os períodos de seis, doze e vinte quatro horas no âmbito das Forças Armadas, Brasília-DF;

m) Política Nacional de Alimentação e Nutrição - PNAN. 1ª edição, 1ª reimpressão. Brasília-DF, 2013;

n) Guia Alimentar para a População Brasileira, 2ª edição, 1ª reimpressão. Brasília-DF, 2014;

o) *WHO/FAO. Guidelines for the Application of the Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System. Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003*; e

p) *WHO/FAO. Codex Alimentarius. General Principles of Food Hygiene (CXC 1-1969). Rome: FAO/WHO, 2020*.

1.4 Aplicação

Os princípios desta Doutrina aplicam-se a todas as Organizações Militares (OM)/frações militares constituídas que possuam Serviços de Alimentação ou Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) organizados e/ou onde sejam realizadas algumas das seguintes atividades: manipulação; produção; industrialização; fracionamento; armazenamento; comercialização; e transporte e distribuição de água ou alimentos, incluindo as operações militares e grandes eventos.

1.5 Aprimoramento

As sugestões para aperfeiçoamento deste documento são estimuladas e deverão ser encaminhadas ao Estado-Maior Conjunto das Forças Armadas, via cadeia de comando, para o seguinte endereço:

MINISTÉRIO DA DEFESA
Estado-Maior Conjunto das Forças Armadas
Assessoria de Doutrina e Legislação
Esplanada dos Ministérios
Bloco Q (Edifício Defensores da Pátria) - 4º Andar
Brasília - DF - CEP 70.049-900
adl1.emcfa@defesa.gov.br

INTENCIONALMENTE EM BRANCO

CAPÍTULO II

ALIMENTAÇÃO MILITAR

2.1 A alimentação, entendida como o processo sistemático de provisão, preparo e ingestão de alimentos, constitui elemento crítico para a manutenção da saúde, da prontidão e da capacidade operacional do efetivo militar. A alimentação militar envolve todas as etapas da cadeia logística de suprimento Cl I, aquisição, transporte, armazenamento, pré-preparo, preparo, distribuição, consumo e destinação de resíduos, devendo ser planejada de modo a garantir condições adequadas em qualquer cenário de preparo ou emprego.

2.2 Todo militar em atividade deve receber uma alimentação harmônica em quantidade e qualidade, com garantia de acesso permanente e regular, seguro e nutricionalmente balanceado, compatível com as exigências fisiológicas e energéticas decorrentes do cumprimento de suas atribuições, inclusive em ambientes de alta demanda física e psicológica.

2.3 A Administração Militar deve assegurar a excelência da alimentação militar, em todos os contextos operacionais, com ênfase na padronização de diretrizes entre as Forças Armadas e na coordenação integrada em operações conjuntas, visando à uniformização de padrões de qualidade, ao uso racional dos recursos logísticos e à elevação do desempenho coletivo da tropa.

2.4 Para a obtenção da excelência alimentar com enfoque interforças e operacional, as seguintes medidas podem ser adotadas:

2.4.1 Desenvolver planos de alimentação militar interforças, com base em requisitos nutricionais ajustados ao perfil do militar e ao esforço físico exigido por tipo de missão, considerando variáveis como idade, sexo, região, nível de combate e restrições individuais de ordem médica;

2.4.2 Estimular a educação alimentar e nutricional em ambiente militar, com ações regulares voltadas à prevenção de doenças crônicas, melhora da composição corporal, controle de consumo de ultraprocessados e adequação ao esforço de missão;

2.4.3 Assegurar a qualidade, segurança sanitária e rastreabilidade dos gêneros alimentícios, priorizando alimentos frescos, nutritivos e oriundos de fontes confiáveis, com observância à legislação vigente, e fomentando o consumo de hortifrutigranjeiros conforme safra e produção local nas regiões de operação;

2.4.4 Priorizar o consumo de alimentos *in natura* ou minimamente processados, sempre que compatível com o cenário logístico e a capacidade de estocagem e preparo local, em consonância com o Guia Alimentar para a População Brasileira e a Política Nacional de Alimentação e Nutrição;

2.4.5 Implementar sistemas de gestão racional de insumos alimentares, com controle de estoque, controle do número de comensais, mitigação de perdas e combate ao desperdício, inclusive por meio de capacitação e controle logístico por módulos padronizados de distribuição;

2.4.6 Estimular a integração entre as Forças Armadas, centros de pesquisa, laboratórios de referência credenciados e a BID para o desenvolvimento de soluções inovadoras e melhorias para

alimentação operacional, com foco em eficiência energética, conservação, preparo, embalagem e consumo;

2.4.7 Fomentar a pesquisa aplicada à alimentação operacional, com estímulo à criação de novos produtos (inclusive rações especiais, suplementos, alimentos funcionais e termo processados) que elevem o padrão nutricional, sanitário e logístico das Rações Operacionais Individuais (RO);

2.4.8 Aprimorar a formação técnica e operacional dos militares envolvidos na atividade de subsistência, com treinamentos voltados à atuação em operações conjuntas, conhecimento em normas sanitárias e higiene; elaboração de protocolos próprios de nutrição que visam melhor desempenho físico e cognitivo do combatente; e emprego de tecnologias logísticas móveis (por exemplo, cozinhas modulares e cozinhas de campanha);

2.4.9 Especificar os alimentos utilizados segundo Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) aplicáveis ao setor militar, alinhando os critérios aos regulamentos do Ministério da Agricultura e Pecuária, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), e às normas de inspeção interna das Forças Armadas, com vistas à segurança alimentar e padronização interforças;

2.4.10 Buscar uma infraestrutura adequada e interoperável nas áreas de preparo e distribuição de alimentos, como cozinhas de campanha compatíveis entre as Forças, refeitórios móveis, contêineres refrigerados e sistemas portáteis de distribuição, adaptáveis a diferentes cenários de emprego; e

2.4.11 Estabelecer procedimentos contínuos de avaliação da alimentação militar, com indicadores de desempenho nutricional, aceitação alimentar, subconsumo e impactos na performance física e cognitiva, incorporando lições aprendidas de operações reais e exercícios conjuntos.

CAPÍTULO III

NUTRIÇÃO MILITAR

3.1 A nutrição é um processo biológico essencial, pelo qual os nutrientes são assimilados pelo organismo para a manutenção das funções vitais, prevenção de doenças e suporte ao desempenho físico e cognitivo. No contexto militar, a nutrição assume função estratégica, sendo direcionada à sustentação da capacidade operacional, à aceleração da recuperação fisiológica e à elevação do moral da tropa, impactando diretamente no cumprimento eficiente da missão.

3.2 Todo militar em atividade deve receber uma alimentação nutricionalmente adequada, equilibrada e segura, que proporcione saúde integral, bem-estar físico e mental, e rendimento compatível com as exigências do serviço ativo.

3.3 Para assegurar uma alimentação equilibrada, eficaz e adaptada à diversidade operacional, devem ser seguidas as diretrizes abaixo:

3.3.1 Elaborar cardápios balanceados e diversificados, com garantia de qualidade e segurança sanitária, priorizando a utilização de alimentos com alta densidade nutricional e evitando itens de baixo valor biológico, como alimentos ultraprocessados ou com excesso de aditivos artificiais;

3.3.2 Estabelecer protocolos de avaliação periódica dos gêneros alimentícios adquiridos, com base em critérios nutricionais, toxicológicos e sanitários atualizados, identificando e restringindo produtos potencialmente danosos à saúde do combatente;

3.3.3 Valorizar os hábitos e culturas alimentares regionais na composição dos cardápios, desde que compatíveis com os requisitos operacionais, respeitando a identidade alimentar da tropa e favorecendo a aceitação alimentar em campo;

3.3.4 Promover a educação alimentar e nutricional em ambiente militar, conscientizando os efetivos sobre a relação direta entre práticas alimentares adequadas, promoção de saúde e prevenção de doenças, resistência física, desempenho cognitivo e capacidade de recuperação diante dos desafios impostos por treinamentos, operações prolongadas ou condições climáticas adversas;

3.3.5 Considerar as condições ambientais e fisiológicas específicas dos ambientes operacionais para a formulação de cardápios e rações que atendam às exigências nutricionais em termos de reposição calórica e hidroeletrolítica; e

3.3.6 Harmonizar as diretrizes nutricionais entre as Forças Armadas em operações conjuntas, garantindo padrões mínimos de aporte energético e balanceado nos macronutrientes, de acordo com documentos doutrinários do MD.

INTENCIONALMENTE EM BRANCO

CAPÍTULO IV

DEFESA ALIMENTAR

4.1 A Defesa Alimentar compreende um conjunto de medidas a serem adotadas para prevenir a contaminação intencional nos alimentos e água servidos aos militares, a fim de assegurar o emprego operacional oportuno.

4.2 As medidas de Defesa Alimentar devem ser adotadas em todos os elos da cadeia de suprimentos Cl I, contemplando, inclusive, o setor produtivo. Além disso todos os militares devem contribuir para sua aplicação, por meio de uma postura vigilante diante de qualquer atividade suspeita que envolva a alimentação ou o abastecimento de água. É imprescindível garantir a segurança física da área do Serviço de Alimentação, restringindo o acesso a pessoas estranhas ao setor, de modo a preservar a integridade dos alimentos e evitar riscos de adulteração ou contaminação intencional.

4.3 São consideradas medidas efetivas para atingir a proteção no campo da Defesa Alimentar:

4.3.1 Considerar água e alimentos nativos/locais, nas operações, como potenciais veiculadores de agentes. Por esta razão, os efetivos militares devem ser orientados a somente consumir água potável e alimentos distribuídos por OM das Forças Armadas brasileiras ou de Forças de nações aliadas;

4.3.2 Capacitar e divulgar a cultura de Defesa Alimentar para todos os militares, como primeira etapa das ações de proteção da cadeia de suprimento Cl I;

4.3.3 Realizar, sempre que possível, as análises laboratoriais dos alimentos e água (sensoriais, físico-químicas, microbiológicas e toxicológicas), por amostragem, a fim de assegurar a qualidade e a inocuidade da matéria-prima empregada na elaboração das refeições servidas aos militares, além de detectar possíveis fraudes;

4.3.4 Destruir suprimentos sob evidente suspeita de contaminação microbiológica e/ou química, ou, quando não houver recursos técnicos para assegurar a sua inocuidade;

4.3.5 Realizar auditorias dos processos e o monitoramento microbiológico periódico de instalações, equipamentos, pessoal, utensílios e refeições produzidas;

4.3.6 Implementar medidas de rastreabilidade nos suprimentos para garantir qualidade e procedência em toda a cadeia logística, assegurando interoperabilidade dos sistemas entre as Forças em operações conjuntas;

4.3.7 Definir e implementar protocolos de resposta rápida para identificação e retirada de lotes contaminados do suprimento; e

4.3.8 Fortalecer a estrutura de laboratórios de inspeção de alimentos, garantindo monitoramento constante da qualidade dos insumos.

4.4 Recomenda-se, ainda, elaborar e adotar um Plano de Defesa Alimentar em todas as OM que realizam a aquisição, transporte, armazenamento, processamento e distribuição de alimentos ou água.

4.5 As diretrizes específicas, medidas operacionais e procedimentos detalhados de Defesa Alimentar encontram-se estabelecidos no Manual de Defesa Alimentar das Forças Armadas - MD 42-M-06 (1ª Edição/2024).

CAPÍTULO V

SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

5.1 A segurança dos alimentos e da água constitui um pilar estratégico da prontidão militar, sendo elemento crítico para a preservação da saúde, da capacidade física e cognitiva e da continuidade das operações. Em ambientes operacionais, sobretudo em cenários de emprego conjunto ou combinado, a perda do controle sanitário da alimentação representa risco direto à força, podendo comprometer não apenas a saúde dos militares, mas também a eficácia das ações táticas e o êxito da missão.

5.2 A segurança dos alimentos em contexto militar está voltada à prevenção da contaminação não intencional ou acidental dos suprimentos Cl I, mediante a adoção sistemática de boas práticas de higiene, controle sanitário e monitoramento preventivo, ao longo de toda a cadeia logística de suprimento – desde a origem até o ponto de consumo. Tais práticas devem ser padronizadas entre as Forças Armadas, visando garantir condições higiênico-sanitárias equivalentes e interoperáveis, mesmo em operações conjuntas, desdobramentos de campanha ou bases avançadas.

5.3 Para garantir a segurança dos alimentos e da água, as seguintes medidas são recomendadas:

5.3.1 Capacitar periodicamente os militares envolvidos nas atividades de alimentação, com foco em operações de campanha, atuando com base em protocolos sanitários compatíveis com o ambiente operacional. O responsável técnico pelo Serviço de Alimentação deve ser apto a estabelecer protocolos e capacitar as equipes para a manutenção do controle higiênico-sanitário, favorecendo a segurança dos alimentos mesmo em postos desdobrados ou situações de restrição logística;

5.3.2 Realizar a avaliação quantitativa, qualitativa e sensorial dos alimentos e da água desde a recepção até o ponto de distribuição final, assegurando a rastreabilidade e a integridade dos gêneros em todas as fases da operação;

5.3.3 Estabelecer e implementar Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) de higienização periódica das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e das matérias-primas, englobando em todas as etapas do Serviço de Alimentação, inclusive em operações, utilizando produtos registrados na ANVISA e compatíveis com os níveis de segurança exigidos;

5.3.4 Monitorar rigorosamente o tempo e temperatura em todas as fases da produção das refeições, desde o preparo até a distribuição, com coleta de amostras conforme normas vigentes, especialmente em operações com longos deslocamentos, climas extremos e ausência de estruturas fixas;

5.3.5 Implementar o controle de saúde periódico dos manipuladores de alimentos das OM e, sempre que necessário, dos militares das tropas de campanha designados para apoio alimentar. Deve-se garantir que todos estejam instruídos quanto à higiene pessoal, ao uso de EPIs e à prevenção de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA); e

5.3.6 Elaborar e adotar Manuais de Boas Práticas de Manipulação (BPM) de Alimentos nas OM, compatíveis com o ambiente militar, complementados por um Manual Conjunto de Boas Práticas em Subsistência, com diretrizes padronizadas para operações interforças, incluindo:

a) controle de risco biológico e químico nos pontos logísticos;

b) orientação para uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) em campanha;

c) procedimentos de inspeção e descarte em bases avançadas; e

d) medidas de contingência sanitária durante deslocamentos e adestramentos integrados.

5.4 Os requisitos técnicos, normativos e procedimentais relativos à segurança dos alimentos encontram-se estabelecidos no Regulamento de Segurança dos Alimentos das Forças Armadas - MD42-R-01 (2ª Edição/2023).

CAPÍTULO VI

GESTÃO DE RISCOS NA ALIMENTAÇÃO MILITAR

6.1 A gestão de riscos na alimentação militar visa contribuir para a garantia da inocuidade dos alimentos, prevenindo falhas logísticas, contaminações e ameaças à saúde da tropa. O controle sistemático desses riscos é essencial para a manutenção da operacionalidade das Forças Armadas.

6.2 Os principais riscos associados à alimentação militar incluem os biológicos, representados pela contaminação por micro-organismos patogênicos; riscos químicos, associados à presença de toxinas, agrotóxicos e metais pesados; riscos físicos, que envolvem a presença de objetos estranhos nos alimentos; os operacionais, relacionados a falhas no armazenamento, transporte e manipulação dos alimentos; e os estratégicos, que englobam a escassez de suprimentos, sabotagem e impactos logísticos em cenários de crise.

6.3 A avaliação de riscos considera a probabilidade de ocorrência e o impacto na saúde e na missão. Métodos como a matriz de risco e a análise de impacto operacional são utilizados para priorizar ações corretivas e mitigar possíveis falhas. Para uma análise mais robusta, poderá ser a empregado o referencial constante no Manual de Defesa Alimentar das Forças Armadas - MD42-M-06 (1ª Edição/ 2024).

6.4 Para reduzir os riscos, devem ser adotadas medidas como a implementação de protocolos de segurança, incluindo as Boas Práticas de Manipulação (BPM), os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e o sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC); a capacitação contínua dos militares responsáveis pela alimentação; o monitoramento da cadeia logística, por meio de auditorias e inspeções regulares; e o uso de tecnologias de rastreabilidade para assegurar a procedência e a qualidade dos alimentos.

6.5 Em caso de falhas na segurança dos alimentos, devem ser adotadas medidas de resposta imediata, como o isolamento de lotes contaminados e a investigação da origem do problema, a implementação de planos de contingência para garantir a continuidade do fornecimento e a coordenação entre as Forças Armadas para mitigar impactos em operações conjuntas.

6.6 A gestão de riscos na alimentação militar deve ser um processo contínuo e sistemático, garantindo segurança, eficiência logística e proteção à saúde da tropa. Recomenda-se a constante atualização das diretrizes conforme novos desafios operacionais emergem.

6.7 O registro de surtos é de fundamental importância para a adoção de medidas preventivas e corretivas das atividades desenvolvidas ao longo da cadeia alimentar, permitindo o aumento da capacidade de predição e intervenção em apoio à Proteção a saúde militar.

6.8 Em caso de suspeita da ocorrência de surto alimentar em organização militar, deve-se ser iniciado e conduzido uma investigação, buscando a determinação da possível fonte de contaminação, e adoção medidas sanitárias e educativas corretivas cabíveis.

INTENCIONALMENTE EM BRANCO

CAPÍTULO VII

ALIMENTAÇÃO OPERACIONAL

7.1 Em operações militares, o gasto energético dos combatentes é elevado, e as condições para preparação e conservação de alimentos frequentemente são restritas. Nesses contextos, a alimentação torna-se um recurso crítico, diretamente relacionado à manutenção do poder de combate, à moral da tropa e à resiliência física e cognitiva dos efetivos.

7.2 As Forças Armadas devem, quando possível, adotar planejamento padronizado e integrado para atender às necessidades nutricionais em ambiente operacional conjunto, considerando fatores como intensidade da missão, duração da operação, características do terreno, clima (umidade, calor, frio extremo), altitude e perfil dos efetivos. Nesse sentido, torna-se necessário:

7.2.1 Estimular o desenvolvimento de alimentos específicos para OM especializadas bem como para os diversos ambientes operacionais, adaptando o valor calórico, densidade energética e ergonomia alimentar à realidade tática e às peculiaridades dessas OM e das exigências de cada ambiente de emprego;

7.2.2 Evitar a monotonia alimentar, responsável por reduções no consumo e no aporte nutricional, comprometendo a saúde e o rendimento operacional. As Rações Operacionais (RO) devem contemplar variação de cardápios com base em preferências regionais, culturais e sensoriais, respeitando os limites logísticos da missão;

7.2.3 Validar as soluções alimentares por meio de testes práticos durante exercícios militares regulares, especialmente os de natureza conjunta ou multinacional, a fim de verificar aceitabilidade, estabilidade, resistência a transporte, desempenho e subconsumo;

7.2.4 Suplementar a alimentação de forma criteriosa, com base em protocolos científicos e supervisão de profissionais de saúde, utilizando suplementos calórico-proteicos, repositores hidroeletrolíticos ou funcionais conforme as exigências do teatro de operações e a duração da campanha;

7.2.5 Utilizar ferramentas de avaliação nutricional em campo, com apoio dos profissionais de saúde das Forças, promovendo acompanhamento contínuo do estado nutricional da tropa, correção de desvios alimentares e prevenção de quadros de fadiga, perda de massa magra, hiponatremia ou imunodepressão induzida por restrição alimentar; e

7.2.6 Sempre que possível, realizar avaliação nutricional prévia nos militares designados para operações, visando identificar carências nutricionais e otimizar o estado fisiológico antes do emprego em campo. Essa etapa deve ser parte de campanhas regulares de avaliação do estado nutricional dos efetivos, com prioridade para grupamentos em missões prolongadas ou em regiões de difícil acesso.

7.3 A aceitabilidade alimentar é fator estratégico para o êxito da alimentação em operações. A recusa alimentar ou o subconsumo pode comprometer o desempenho individual e coletivo, aumentando a suscetibilidade a doenças, acidentes e falhas operacionais. O planejamento alimentar deve assegurar o fornecimento adequado de macronutrientes e micronutrientes.

7.4 O bem-estar, o reconhecimento sensorial e o valor cultural dos alimentos devem ser considerados para aumentar a adesão ao consumo, especialmente em operações de longa duração e ambientes hostis.

7.5 A complexidade logística em ambientes remotos e de difícil acesso, com destaque para a Região Amazônica, ilhas oceânicas e Antártica, exige planejamento diferenciado, que, entre outros pontos, poderá abranger:

7.5.1 Antecipação de rotas de abastecimento Cl I;

7.5.2 Utilização de insumos regionais e de longa durabilidade;

7.5.3 Apoio terrestre, aéreo e fluvial na cadeia logística de suprimento; e

7.5.4 Redimensionamento dos estoques estratégicos.

CAPÍTULO VIII

SUPRIMENTO CLASSE I EM OPERAÇÕES

8.1 O apoio de suprimento CL I é uma função crítica da sustentação operacional das Forças Armadas, sendo responsável por garantir o suporte nutricional contínuo, seguro e eficaz aos efetivos empregados em contextos de campanha, adestramento e operações reais. Em cenários de emprego conjunto ou combinado deve, quando possível, ser planejado de forma integrada, contemplando a interoperabilidade entre as Forças Armadas.

8.2 A complexidade dos teatros de operações modernos, caracterizados por alta mobilidade, exigência de autonomia logística, ambientes inóspitos e restrições de estrutura impõe condicionantes específicos ao suprimento Cl I, exigindo soluções técnicas adequadas às condições do terreno, da missão e do perfil dos efetivos empregados.

8.3 Dessa forma, é recomendável observar os seguintes princípios na concepção de emprego do suprimento Cl nas operações:

8.3.1 Integração dos sistemas de suprimento Cl I em operações conjuntas, com capacidade de resposta pronta e adequada nos níveis de comando e escalonamento, evitando duplicidades, desperdícios e rupturas de abastecimento;

8.3.2 Unificação dos protocolos e padrões técnicos entre as Forças Armadas, incluindo formatos de rações, níveis de calorias por perfil de missão, normas sanitárias, prazos de validade, rastreabilidade e requisitos de embalagem, assegurando compatibilidade de emprego;

8.3.3 Coordenação conjunta da subsistência, com vistas à integração do apoio alimentar entre as Forças, assegurando interoperabilidade, racionalização de meios e adaptação às condições do terreno e da missão;

8.3.4 Adoção de um modelo de gestão integrada da alimentação em operações conjuntas, com estruturas logísticas compartilhadas, racionalização de insumos e ciclos contínuos de avaliação de consumo, aceitação e reposição;

8.3.5 Padronização dos cardápios operacionais conjuntos, com menus mínimos compatíveis e flexíveis que atendam aos requisitos nutricionais das tropas, promovendo escalabilidade, modularidade e sustentabilidade em campo; e

8.3.6 Compartilhamento dos laboratórios de controle de qualidade e unidades de inspeção bromatológica, estabelecendo protocolos sanitários interoperáveis e infraestrutura conjunta para garantir a segurança e a defesa alimentar.

INTENCIONALMENTE EM BRANCO

CAPÍTULO IX

DISPOSIÇÕES FINAIS

9.1 Recomenda-se implementar um programa de educação alimentar para militares, incentivando práticas alimentares saudáveis desde o treinamento básico. Para isso, os Comandos das Forças Armadas poderão produzir, ou rever, suas orientações, normas e currículos escolares, sobre alimentação e nutrição, de forma a adequá-los a esta Doutrina.

9.2 Ao desenvolver protocolos alimentares, deve-se considerar o perfil nutricional dos efetivos, com base em dados como faixa etária, sexo, composição corporal e necessidades fisiológicas predominantes, promovendo uma alimentação voltada à promoção da saúde, prevenção de doenças e sustentação do desempenho militar.

9.3 Especial atenção deve ser dada à inovação na produção de alimentos, reforçando a importância de parcerias com centros de pesquisa, órgãos governamentais e indústria alimentícia.

9.4 Recomenda-se coletar periodicamente informações sobre os produtos existentes na cadeia de suprimento, diretamente com militares consumidores, permitindo consolidar impressões sobre perfil dos gêneros existentes, assim como oportunizar possíveis melhorias.

9.5 Propostas de alterações poderão ser deliberadas em sessões plenárias da Comissão de Estudos para Alimentação das Forças Armadas (CEAFA), mediante solicitação da Força Singular interessada, ou por iniciativa da Comissão.

INTENCIONALMENTE EM BRANCO

Ministério da Defesa
Estado-Maior Conjunto das Forças Armadas
Brasília, 28 de maio de 2026.

MINISTÉRIO DA DEFESA
Esplanada dos Ministérios – Bloco Q – 4º Andar
Brasília - 70049-900
www.gov.br/defesa