

SINDICATO EXIGE COM RIGOR ESCLARECIMENTO SOBRE ALIMENTO SERVIDO EM RESTAURANTE

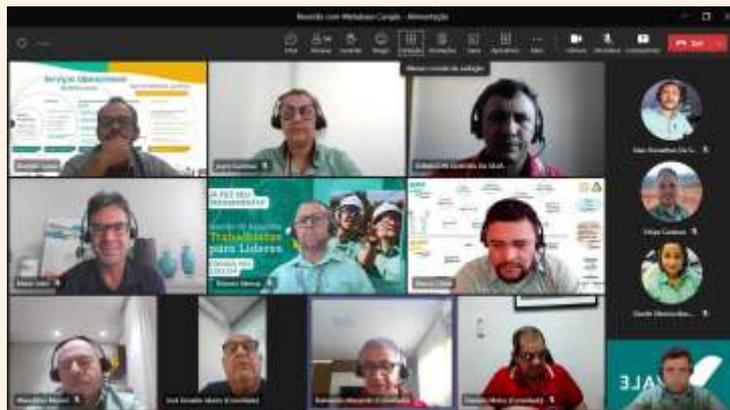
Realizamos na manhã de hoje reunião convocada pelo Sindicato em caráter de urgência com RTs da Vale e reponsáveis pelo controle de restaurante e de alimentação dos trabalhadores, para que nos fosse esclarecido o tramático episódio de denúncia de larva em jantar servido no S11D.

A imagem desesperadora se espalhou fulminantemente em toda a rede social e repercute na imprensa, blogs, noticiando que restaurante na empresa serve alimento deteriorado aos trabalhadores.

O Sindicato cobrou imediatamente explicações da Vale e que seja investigado com rigor os procedimentos sanitários, armazenamento e atendimento da empresa prestadora do serviço terceirizado no restaurante.

A empresa alega que a larva encontrada em carne poderia ser de iguaria servida, como folha de alface, tomate, apesar de passarem por rigoroso processo de lavagem e sanitização, informando que já tomou providências para esclarecer o caso e evitar que novo erro aconteça. Os técnicos informam que a carne é preparada para as refeições sob uma temperatura de 200°, impossível de qualquer larva sobreviver. Tudo, no entanto, está sendo apurado.

O presidente do Sindicato, Raimundo Nonato Macarrão, qualifica como “absurda e nojenta a imagem mostrada pelo trabalhador, que tem todo o direito de denunciar com rigor um alimento servido suspeito de estar estraga-



do, qualificando ainda como inaceitável uma condição desta dentro de uma empresa onde exigimos saúde e proteção como princípios fundamentais”. Macarrão exigiu ainda explicações da Vale sobre o processo de credenciamento de empresa prestadora de serviço para alimentar seus trabalhadores com

evidente falta de cuidados sanitários, de proteção contra insetos, sendo necessárias vistorias e fiscalizações continuamente para que não ocorra uma imundice como esta”.

Acionada imediatamente, a empresa se reuniu com o Sindicato, informando que exigiu da “contratada imediata apuração e adoção de medidas que garantam o padrão de qualidade exigido”.

O Sindicato já confirmou sua presença na segunda-feira no restaurante, para acompanhar todo o processo de armazenagem e processamento dos alimentos servidos, conversar com os trabalhadores, identificar as condições das instalações e conferir todas as medidas para que o sagrado direito do alimento seja tratado com rigor sanitário.

ações TOMADAS PELA EMPRESA

- ✓ coleta e análise das amostras de todas as preparações do jantar do restaurante por laboratório em Belém;
- ✓ retirada de alface e tomate do cardápio até investigação completa;
- ✓ reporte oficial da ocorrência pela GR;
- ✓ envolvimento HSEQ GR para rastreamento e tratativas. Equipe já mobilizada e presente no site na segunda;
- ✓ reforço nos processos de higienização e sanitização;
- ✓ desinsetização geral do restaurante no final de semana;
- ✓ esclarecimento Vale aos clientes com acompanhamento todo o tempo nos atendimentos no dia 18/08 almoço e jantar;
- ✓ programa visite seu restaurante que tem programação mensal passará a ser semanal;
- ✓ inspeção operacional do sindicato na segunda dia 21/08;
- ✓ instalação de um equipamento para lavagem automatizada de folhosos na operação do Tucupi.