

## EMPRESA QUE SERVE ALIMENTAÇÃO NA MRN CONTESTA RECLAMAÇÕES DOS TRABALHADORES

**A empresa terceirizada respondeu denúncias em ofício**

**A** MRN encaminhou ao Sindicato respostas da empresa que presta serviços de alimentação nos refeitórios, a partir de várias reclamações apresentadas pelos trabalhadores.

A empresa alega que existe um canal de comunicação aberto para ser acionado a qualquer momento pelos trabalhadores em casos extremos (Ouvidoria, pesquisa de satisfação) e que trabalha com todos os cuidados exigidos pela ANVISA, inclusive protocolos de proteção contra a Covid.

A partir da pandemia a vigilância sanitária deixou de fazer as visitas técnicas, mas que todos os alvarás continuam sendo expedidos regularmente para os restaurantes. Sobre a informação de queda na qualidade e quantidade da alimentação servida, afirma que mantém o padrão nos cafés, almoço e jantar. Informa que recentemente recebeu auditoria externa do sistema integrado de Segurança, Saúde e Meio Ambiente, onde a MRN recebeu a certificação quanto aos processos de recebimento, acondicionamento, manipulação e disponibilização de alimentos.

Garantiu que a empresa não trabalha com carnes e suínos enlatados, sendo todos seus produtos atestados pela SIF e pela ANVISA e os cardápios aprovados previamente pela MRN, assim como os estoques são verificados e acompanhados também pela equipe de nutrição.

Os restaurantes dispõem de nutricionista, que analisa o cardápio, aprovado pela equipe de nutrição da MRN, sempre com o prato principal e três tipos de saladas. São oferecidos também pratos de dietas prescritas por recomendação médica, acompanhada pela nutricionista do HPTR.

A empresa esclarece também as reclamações de higiene e aparecimento de moscas e larvas, afirmando que os alimentos são preparados seis horas antes de consumidos e expostos também por apenas seis horas, situação muito inferior ao ciclo de geração de insetos, tendo rígido controle e sugerindo que os trabalhadores façam assepsia das mãos e de botas antes do acesso aos refeitórios.

Refutou também iniciativas de assédio por gerentes e funcionários para controle da quantidade de alimentos e afirmou não ter recebido nenhuma reclamação através da ouvidoria ou nenhum outro canal.

Sobre o odor no restaurante do Aviso, por causa da proximidade de tubulação de esgotos, informou estar fazendo as reformas desde maio/2021 e implantando uma nova Estação de Tratamento de Esgotos Compacta (ETEC), que será concluída no segundo semestre deste ano.

A despeito de todas as respostas da empresa contratada pela MRN, o Sindicato orienta os trabalhadores a ficarem atentos e sempre nos apresentar as eventuais reclamações, como também usar os meios oficiais da empresa para que a qualidade na alimentação seja permanentemente buscada e preservada.



Tipo de Carne	Frequência/mês
Bovino	20
Aves	18
Suíno	8
Pescado	6
Compostos	8
Total mês	60