

Seguindo proposta do Ministério Público do Trabalho, o grupo de trabalho com representantes do SNA, da Azul Linhas Aéreas e da Anvisa realizou na segunda-feira (22) a terceira e última reunião para tratar da questão da alimentação a bordo na companhia. Agora, a Anvisa irá elaborar um relatório final dos encontros para entregar ao MPT, que dará andamento ao inquérito civil sobre o assunto.

O objetivo das reuniões foi identificar problemas e propor soluções até que seja feita a instalação de fornos elétricos em todas as aeronaves ou até que haja nova frota com fornos já instalados.

A Azul apresentou um novo modelo de hotbox do fabricante Adarve, que já é fabricado com termômetro e que não requer adaptações. O modelo possibilita que a temperatura dos alimentos seja aferida sem a abertura da caixa, em todos os momentos do processo de transporte, armazenamento e consumo. Isso permitiria a manutenção das condições ideais para consumo por mais tempo.

A Azul informou que os resultados dos testes preliminares realizados pelo fabricante foram satisfatórios e que os alimentos permaneceram em condições ideais por quatro horas e meia, o que atende às especificações da Anvisa e às necessidades operacionais da Azul. A companhia realizará testes em voos para verificar se as condições de qualidade são mantidas.

Caso os resultados dos testes finais sejam satisfatórios, a empresa implementará o novo modelo de caixa a partir de 1º de fevereiro de 2019.

A Azul reconheceu que alguns tripulantes se machucaram ao manusear as hotboxes atuais. Por isso, informou que substituirá imediatamente as unidades que apresentaram problemas.

Ressaltamos que o SNA e a própria Anvisa já apontaram que a melhor solução para esse impasse é a instalação dos fornos em todas as aeronaves além da apresentação de um cronograma para esta alteração na atual frota de aeronaves.

Fiquem atentos aos meios de comunicação do SNA para novidades sobre o assunto.

O departamento jurídico do SNA fica à disposição para eventuais esclarecimentos pelo telefone (11) 5090-5100 ou pelo e-mail Este endereço de email está sendo protegido de spambots. Você precisa do JavaScript ativado para vê-lo..