



**TRIBUNAL SUPERIOR DO TRABALHO
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO, ORÇAMENTO E FINANÇAS**

ORDEM DE SERVIÇO Nº 1/SEAOF, DE 27 DE NOVEMBRO DE 2009

O **SECRETÁRIO DE ADMINISTRAÇÃO, ORÇAMENTO E FINANÇAS DO TRIBUNAL SUPERIOR DO TRABALHO**, no uso de suas atribuições legais e regulamentares,

RESOLVE:

Art. 1º Fica determinado que os servidores incumbidos da fiscalização do Contrato CP- 001/2008 de concessão de uso de espaço físico e bens para exploração de serviços de restaurante e lanchonete, nas dependências do Tribunal Superior do Trabalho, deverão observar os artigos do presente normativo.

Art. 2º Quanto à área de manipulação de alimentos, deverão ser observadas as seguintes prescrições:

I. A área de manipulação de alimentos deve ser mantida limpa e organizada.

II. Os ralos e as pias não podem apresentar restos de alimentos.

III. Deverá existir lavatório adequado para higienização das mãos dos manipuladores.

IV. Deve ser evitada a permanência de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente causador de foco de contaminação.

V. As lixeiras disponíveis devem possuir tampa com acionamento por pedal. Estas devem ser mantidas fechadas e sem excesso de detritos.

VI. Os equipamentos devem ser mantidos limpos, bem como devem passar por processo de higienização ao término das atividades. Após a higienização deverão ser acondicionados corretamente.

VII. Os utensílios utilizados na manipulação deverão ser mantidos limpos, higienizados e armazenados corretamente.

VIII. Os produtos impróprios para consumo e/ou vencidos deverão ser retirados da Área de Manipulação. O mesmo procedimento será aplicado no caso de produtos sem identificação ou com identificação incorreta.

IX. Os produtos deverão ser acondicionados de acordo com as boas práticas de serviços de alimentação, consubstanciadas na Resolução-RDC nº.216/2004, emanada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

X. As práticas utilizadas na manipulação dos produtos deverão ser adequadas, de modo a não colocar em risco a integridade dos produtos.

Art. 3º Quanto à área de distribuição de alimentos, deverão ser observadas as seguintes prescrições.

I. A área de atendimento deverá ser mantida limpa e organizada.

II. Área de distribuição será mantida livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.



III. Deverá ser verificada a existência e permanência em pleno funcionamento de sistema (álcool gel) para higienização das mãos.

IV. As lixeiras deverão ser mantidas fechadas e sem excesso de detritos.

V. Os equipamentos deverão ser mantidos limpos e passar por processo de higienização ao término das atividades. Após a higienização deverão ser acondicionados corretamente.

VI. Os utensílios utilizados na manipulação deverão ser mantidos limpos e higienizados e seu armazenamento deve seguir as boas práticas de serviços de alimentação, constantes da Resolução-RDC nº.216/2004, emanada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

VII. Os produtos impróprios para consumo e/ou vencidos deverão ser retirados da área de distribuição. O mesmo procedimento será aplicado no caso de produtos sem identificação ou com identificação incorreta.

VIII. Os produtos deverão ser acondicionados conforme disposições da Resolução- RDC nº.216/2004, emanada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

IX A referida Resolução também fundamentará as práticas utilizadas na manipulação

X. A área de recebimento de dinheiro será reservada aos funcionários responsáveis por essa atividade. Estes não poderão manipular alimentos-embalados ou não.

Art. 4º Quanto à área de estoque de alimentos, deverão ser observadas as seguintes prescrições.

I. Os produtos serão armazenados adequadamente, sem empilhamentos excessivos e/ou obstrução da refrigeração.

II. O local de estoque deverá ser mantido limpo, higienizado e organizado corretamente.

III. Os produtos impróprios para consumo e/ou vencidos deverão ser retirados da área de estoque. O mesmo procedimento será aplicado no caso de produtos sem identificação ou com identificação incorreta.

IV. As prateleiras deverão ser mantidas limpas.

V. Os produtos deverão ser expostos em recipiente e/ou equipamentos adequados à sua conservação ou comercialização, como vidros tampados e sacos fechados, com identificação de fornecedor e data de validade.

Art. 5º Quanto à área de limpeza de alimentos, deverão ser observadas as seguintes prescrições.

I. As caixas utilizadas para transporte de frutas e verduras deverão ser lavadas diariamente.

II. Deverá ser verificada a limpeza, por meio de produtos adequados, de panelas, tabuleiros, assadeiras, richôs, bandejas, entre outros equipamentos correlatos.

III. As prateleiras deverão ser mantidas limpas.

Art. 6º Quanto às câmaras resfriadas e de congelados, deverão ser observadas as seguintes prescrições.

I. A área deverá ser mantida limpa.

II. Área deverá ser mantida livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.

III. Os alimentos armazenados nas câmaras resfriada e congelada devem ser acondicionados e identificados corretamente com papel filme.

IV. Os alimentos utilizados deverão ser provenientes de empresas idôneas e que seguem as práticas corretas de fabricação e fiscalização. Esta situação poderá ser verificada pela aposição de carimbo do Serviço de Inspeção

Federal – SIF ou do registro em órgão competente da localidade.

V. Todos os alimentos preparados e não utilizados devem ser acondicionados e identificados corretamente.

VI. Os alimentos impróprios para consumo e/ou vencidos deverão ser retirados das câmaras resfriadas e de congelados. O mesmo procedimento será aplicado no caso de alimentos sem identificação ou com identificação incorreta.

VII. Todos os alimentos em processo de descongelamento deverão ser identificados com os dados que indiquem os fornecedores e data de validade.

VIII. Se forem, eventualmente, encontrados alimentos impróprios para consumo e/ou vencidos, estes deverão ser mantidos separados dos demais produtos em perfeitas condições de consumo.

IX. Os alimentos destinados à inutilização devem ser acondicionados e identificados corretamente.

X. Em nenhuma hipótese será aceito que alimentos estejam em contato direto com o piso.

XI. As câmaras devem apresentar temperaturas adequadas para armazenamento ininterruptamente.

Art. 7º Quanto à área reservada ao armazenamento do lixo, deverão ser observadas as seguintes prescrições.

I. O local deverá ser mantido fechado e não poderá apresentar excesso de detritos.

II. O lixo deverá ser mantido somente dentro do local apropriado.

III. Deverá ser verificada a ocorrência de empoçamento no local ou extravasamento de líquido do interior das caçambas de lixo, de modo a permitir adoção de medidas pertinentes.

IV. A área deverá ser mantida limpa e organizada e livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.

V. O transporte de lixo deverá ser adequado, de modo a manter a conservação e integridade do produto.

VI. Em nenhuma hipótese será admitido derramamento de líquido no interior do elevador, bem como em áreas externas.

VII. Os contêineres de lixo deverão ser mantidos limpos e dispostos em número suficiente para armazenamento do lixo produzido pelo Restaurante.

Art. 8º Quanto aos sanitários destinados a uso por servidores do TST e ao destinado à utilização pelos funcionários do restaurante, deverão ser observadas as seguintes prescrições.

I. As instalações sanitárias deverão ser mantidas limpas e organizadas.

II. As instalações sanitárias deverão ser dotadas de produtos destinados a higiene pessoal.

Art. 9º Quanto à higiene pessoal dos funcionários da contratada no recinto, as seguintes normas deverão ser observadas.

I. Os funcionários deverão seguir as normas referentes a asseio pessoal.

II. Deverá ser observada a incompatibilidade do ato de manipulação de alimentos com a apresentação de manchas, machucados, alergias ou moléstias que acometam os funcionários.

III. Os funcionários deverão utilizar uniformes adequados, limpos e em bom estado de conservação.

IV. Os funcionários farão uso de contentor de cabelo e luvas descartáveis.

Art. 10. Quanto à utilização de equipamentos de proteção individual – E.P.I, as seguintes normas deverão ser observadas.

I. Os E.P.I's deverão ser mantidos em bom estado de conservação e limpeza.

II. Os E.P.I's serão fornecidos em número suficiente para utilização de todos funcionários do restaurante.

Art. 11. Deverá ser observada a periodicidade de desinsetização exigida no contrato, verificada a sua efetiva ocorrência e qual a empresa que a realizou, bem como se a substância empregada para combater o controle de pragas foi adequada.

Art. 12. Quanto à publicação e elaboração do cardápio, as seguintes normas deverão ser observadas.

I. O cardápio semanal deverá ser previamente submetido a exame e aprovação da Comissão de Fiscalização, na forma do contrato.

II. As preparações oferecidas diariamente devem estar de acordo com o cardápio enviado pela Contratada.

III. As alterações apresentadas no cardápio devem ser comunicadas, previamente, à Comissão de Fiscalização.

IV. O horário estipulado no contrato para abertura das refeições deve ser obedecido pela Contratada.

V. A Contratada deverá disponibilizar, diariamente, azeite, molhos e temperos, sal e açúcar para consumo dos usuários.

VI. A Contratada deverá disponibilizar, diariamente, frutas, verduras e legumes de boa qualidade e com procedência certificada.

Art. 13. Quanto às solicitações à Administração do Restaurante, feitas pela fiscalização contratual, as seguintes normas deverão ser observadas.

I. Deverá ser verificado

a) Se a Contratada apresentou o pagamento da conta telefônica.

b) Se a Contratada efetuou o abastecimento do gás.

c) Se estão sendo cumpridas as normas de higienização e asseio da presente Ordem de Serviço.

d) Se os funcionários e demais usuários da área interna de todos os setores do restaurante fazem uso dos equipamentos obrigatórios.

II. A coleta de amostras de todas as refeições deverá ser feita diariamente. Esta será efetuada com luvas descartáveis e armazenada em frascos apropriados, observados os normativos pertinentes quanto ao manuseio, acondicionamento e descarte.

III. Os equipamentos e as instalações serão submetidos à manutenção preventiva.

Art. 14. A Comissão de Fiscalização deverá apresentar quinzenalmente ao Secretário de Administração, Orçamento e Finanças Administração relatório sobre o cumprimento do contrato e desta Ordem de Serviço, como também das normas específicas da vigilância sanitária.

Art. 15. Esta Ordem de Serviço entra em vigor na data de sua publicação.

JOSÉ TADEU TAVERNARD LIMA