Plano Integrado de Fiscalização aplicará punição aos estabelecimentos que não cumprirem medidas de prevenção

Date : 30-01-2021

Nos próximos dias, a Prefeitura vai intensificar a fiscalização nos serviços e estabelecimentos comerciais de Vitória da Conquista. Será uma ação de fiscalização coordenada pela Vigilância Sanitária, em parceria com setor de Posturas, Guarda Municipal, Polícia Militar e Procon.

Foi montado um Plano de Ação Integrado de Fiscalização da Prefeitura Municipal e as equipes estarão alinhadas para avaliar e inspecionar os estabelecimentos, a fim de assegurar que está havendo o cumprimento das medidas estabelecidas em Decreto Municipal. Desde o início da pandemia do Coronavírus, os setores de fiscalização do município vêm orientando e verificando o cumprimento das medidas de prevenção e controle da Covid-19, como forma de conter o avanço da disseminação da doença.

Mas, o coordenador de Vigilância Sanitária, Maico Mares, explica que: “Essa nova fase, consiste em não só informar. Apesar de ter um papel educativo, estaremos também tomando medidas punitivas ostensivas, que vai de uma notificação, auto de infração e até mesmo um auto de imposição de penalidade, que é a interdição parcial ou total do estabelecimento que se nega a fazer a adequação aos protocolos já estabelecidos ou descumprir os decretos e leis em

vigor.”

Por isso, vale relembrar que as equipes de fiscalização irão observar algumas seguintes medidas:

1. Se o local ou a atividade desenvolvida pelo estabelecimento está contemplada no Decreto Municipal referente à fase vigente do Plano de abertura; cujo funcionamento está ou não permitido.
2. Se o estabelecimento disponibiliza meios adequados para higienização das mãos como água, sabonete líquido, toalhas descartáveis e lixeiras e álcool gel a 70%, para trabalhadores e clientes.
3. Se é disponibilizado álcool em gel 70% para uso dos clientes, principalmente em pontos estratégicos do estabelecimento (Exemplos: na entrada, no caixa, antes do bufê).
4. Se há o controle do fluxo de clientes e frequentadores, evitando a aglomeração de pessoas e observando o distanciamento mínimo de um metro e meio entre trabalhadores e clientes – exceto entre pessoas da mesma família; e entre cuidador e criança/pessoa com necessidade especial.
5. Se é cumprida a exigência de que trabalhadores, clientes e frequentadores do local utilizem máscaras de proteção facial.
6. Se há o fornecimento de máscaras em número suficiente para cada trabalhador do estabelecimento, considerando as trocas necessárias durante toda a jornada de trabalho.
7. Se o estabelecimento realiza o afastamento imediato dos trabalhadores que apresentam sintomas respiratórios; se orienta o trabalhador a procurar um serviço de saúde ou ligar para o Call Center e cumpre a manutenção do afastamento pelo período necessário, conforme indicado pelo profissional de saúde.
8. Se é colocado em prática o distanciamento social para os trabalhadores que integram o grupo de risco; e se há estímulo dos demais trabalhadores ao teletrabalho e incentivo da modalidade de compras online e entregas (delivery) ou retirada (drive-thru).
9. Se possui demarcação no solo, nos espaços destinados às filas de espera para atendimento, garantindo a distância mínima de um metro e meio entre os clientes.
10. Se há cartaz afixado orientando o uso obrigatório de máscaras.
11. Se o estabelecimento utiliza barreiras físicas ou EPI específico de proteção entre pessoas, no formato de divisórias transparentes ou protetores faciais, sempre que a distância mínima entre pessoas não puder ser mantida.
12. Se os processos de limpeza e desinfecção são realizados de forma periódica, com intervalos curtos entre uma limpeza e outra compatível com a movimentação do local, com produtos de limpeza adequados (tais como desinfetante, álcool 70% e outros sanitizantes autorizados pela ANVISA) nas superfícies expostas aos clientes e frequentadores – tais como banheiros, lavatórios, cozinhas, caixas registradoras, pisos, maçanetas, corrimãos, elevadores, mesas, balcões, interruptores e móveis de uso comum e individual.
13. Se é garantido o distanciamento mínimo de um metro e meio entre os profissionais, mantendo-se as áreas comuns fechadas ou de acesso restrito, com comunicação visual sobre o quantitativo de pessoas que comporta o local atualmente.
14. Se existe, dentro do possível, uma escala de trabalhadores em dias ou horários alternados, para evitar a aglomeração no transporte público durante os horários de pico.
15. Se é respeitada a recomendação de dar preferência à ventilação natural; e diante a necessidade do uso de ar-condicionado, se existe PMOC (Plano de manutenção,

operação e controle) no do sistema de ar-condicionado.

16. E outras orientações específicas do setor inspecionado.