

Os casos confirmados de COVID-19 no país já ultrapassam a marca de 700 mil. Destes, 10 mil são no nosso estado. Rio Grande do Sul. O decreto estadual nº 55240 instituiu o modelo de distanciamento controlado, o qual define uma bandeira para cada região, variando a cor conforme o nível de restrições. Toda semana os dados são atualizados e as cores podem se manter ou mudar (para mais ou menos restrições).

Consultando a situação de nosso município em 07 de junho de 2020, obtive o seguinte resultado:



Sabendo que nossa cidade é “Bandeira Laranja – Risco Médio”, fui ver os protocolos indicados. Na imagem a seguir estão os protocolos para estabelecimentos de alimentação (restaurantes, etc):

Protocolos

MODELO DE DISTANCIAMENTO CONTROLADO DO RS

CRITÉRIOS DE FUNCIONAMENTO

- Teto de Operação
- Modo de operação
- Horário de Funcionamento

PROTÓCOLOS DE PREVENÇÃO OBRIGATÓRIOS (todas as bandeiras)

- Máscara (público e trabalhadores)
- Distanciamento entre pessoas
- Teto de ocupação
- Afastamento de casos positivos ou suspeitos
- Atendimento diferenciado para grupo de riscos
- Higienização (ambiente, trabalhadores e público)
- EPIs obrigatórios
- Proteção de grupos de risco no trabalho
- Cuidados no atendimento ao público
- Restrição específica à atividade

PROTÓCOLOS DE PREVENÇÃO RECOMENDADOS (não obrigatórios, variáveis por bandeiras e atividades)

NOVAS FAÇANHAS

- Informativo visível
- Monitoramento de temperatura
- Testagem dos colaboradores

O motivo da presente manifestação é uma imagem que mostra um desrespeito aos protocolos. No último domingo, dia 08/06/2020, vi em uma rede social uma fotografia tirada no Pesque e Pague

Mayer, aqui do interior do município. Comparando a cena captada pela fotografia com os protocolos, percebo que estes não estão sendo seguidos à risca, o que configura irresponsabilidade do estabelecimento. Isso é preocupante, uma vez que estamos em gravíssima crise de saúde pública. Tomei a liberdade de apagar as referências aos nomes das pessoas envolvidas, deixando visível apenas o local onde a foto foi tirada, o Pesque e Pague Mayer. Segue a fotografia:



Há uma portaria (SES nº 319) que institui as práticas a serem cumpridas pelos estabelecimentos que prestem serviços de alimentação, como é o caso do Pesque e Pague Mayer. Destaco dois pontos importantes desse documento:

Art. 3º A fiscalização dos restaurantes ficará a cargo das equipes de fiscalização competentes dos respectivos municípios e/ou Estado.

Art. 4º O descumprimento das determinações desta Portaria constitui infração de natureza sanitária, sujeitando o infrator a processo administrativo sanitário e às penalidades previstas na legislação pertinente, sem prejuízo de outras sanções cabíveis.

XV - organizar a disposição das mesas de modo a assegurar distanciamento mínimo de 2 metros entre cada uma, evitando que ocorra aglomeração e diminuindo o cruzamento entre os clientes e trabalhadores;

XVI - controlar o acesso dos clientes, por meio de disponibilização de senhas ou outro sistema eficaz, evitando aglomeração de pessoas e garantindo o distanciamento interpessoal mínimo de 2 metros;

Considerando os documentos citados e prezando pela saúde da comunidade butiaense, manifesto minha preocupação com o descumprimento dos protocolos pelo estabelecimento e solicito que seja feita uma averiguação do que foi relatado.

São Pedro do Butiá,

08 de junho de 2020.