



PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGINHA
Secretaria Municipal de Saúde
Serviço de Vigilância Sanitária
Rua Alferes Joaquim Antônio, 160, Vila Pinto
Tel: 36902204/2208
e-mail: vigilanciasanitaria@varginha.mg.gov.br

**RELATÓRIO DE INSPEÇÃO DA IMPLEMENTAÇÃO DO PLANO DE SEGURANÇA
SANITÁRIA E CONTINGENCIAMENTO
03.22DM**

CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS (CEFET)

Endereço: Av dos Imigrantes, 1000, Vargem

Telefone: 3690-2192

Diretor Adjunto da unidade: André Rodrigues Monticeli

Pessoa que acompanhou a inspeção/cargo: André

Atividade: Educação Técnica de nível médio e ensino superior

Data da inspeção: 12/01/2022

DOCUMENTOS APRESENTADOS:

- Comprovante de Treinamento dos colaboradores quanto aos Protocolos sanitários para prevenção da COVID-19.
- Cópia dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) de Higiene dos ambientes e materiais.
- Comprovante de Treinamento dos colaboradores quanto aos POP's de Higiene dos ambientes e materiais.
- Cópia dos POP's sobre uso, higienização, acondicionamento e descarte dos EPI's.
- Comprovante de Treinamento para todos colaboradores e professores quanto ao POP de EPI's.

FLUXO DE ENTRADA, SAÍDA E PERMANÊNCIA

- Foi observado presença de sinalização de rotas para facilitar e direcionar o fluxo de pessoas.
- Foram afixados sinais de advertência (cartazes, etc) para promover medidas protetoras sobre a transmissão do vírus, uso de máscaras e higiene das mãos.
- Foram disponibilizados álcool gel 70% (toten) na entrada.
- Apresentou álcool em gel em pontos estratégicos da escola.

SALA DE ISOLAMENTO

- Foi providenciada uma sala reservada para o isolamento de estudantes, professores e/ou funcionários que apresentem sinais e sintomas da COVID-19, até que sejam encaminhados para a unidade de saúde de referência.
- A sala apresenta ventilação adequada, mobiliários com superfícies de fácil limpeza e higienização, lixeira com tampa e pedal.

SALAS DE AULA

- Todas as salas de aula foram organizadas de forma a permitir o distanciamento entre os alunos e entre os alunos e os docentes.
- As mesas são Individuais com demarcação das posições.
- Todas as salas possuem janelas amplas que ficarão abertas durante todo o período de aulas.
- Para aula de educação física será utilizada a quadra ao ar livre.
- Todas as salas possuem álcool gel 70% e papel toalha para a higienização das mãos, lixeira com tampa e acionamento por pedal e não possuem decorações que possam dificultar a higienização.

INSTALAÇÕES COMPARTILHADAS E ÁREAS COMUNS

- Foram observados marcações ao longo dos espaços da escola para favorecer o distanciamento social, além de lixeiras com tampas e pedais.
- E não existem cortinas/persianas, nem mesmo, armários compartilhados.
- Salas de uso compartilhado como sala de informática e laboratórios estão organizadas para manter o distanciamento entre pessoas.
- A biblioteca não terá livre acesso para alunos, os mesmos deverão solicitar o livro que será retirado pelo colaborador da biblioteca e após a devolução os livros ficarão em quarentena e após higienização serão novamente disponibilizados para o empréstimo.
- Também foram observados pontos de álcool em gel 70%, lixeiras com tampa e acionamento por pedal e cartazes orientativos sobre medidas de prevenção contra a COVID-19 ao longo dos corredores da escola.

BEBEDOUROS

- Os bebedouros permites apenas o uso de copos e garrafas.
- Foi providenciado cartaz ilustrativo próximo aos bebedouros orientando a utilizá-lo apenas para encher copos e garrafas.

SALA ADMINISTRATIVAS E DOS PROFESSORES

- As salas administrativas e dos professores possuem mesas/espacos de trabalho individual.
- As salas estão organizadas de forma a manter um distanciamento entre as pessoas.

- Todas as salas estão equipadas com álcool gel 70%, papel toalha e lixeira com tampa e pedal.

REFEITÓRIO/ESPAÇOS DE ALIMENTAÇÃO DE COLABORADORES

- A instituição organizou o refeitório/espaço de alimentação de forma a permitir o distanciamento entre os colaboradores.
- Não foram visualizados galheteiros, saleiros e outros dispensadores de uso coletivo.
- Foi observado presença de álcool em gel 70 % e pia com água, sabão, papel toalha e lixeira com tampa e pedal para higienização das mãos.
- Não existe área de manipulação de alimentos para esse refeitório.
- OBS: A alimentação para os alunos é preparada por empresa terceirizada, contudo no momento não existe contrato vigente com nenhuma empresa e por isso o refeitório para os alunos está desativado.

HIGIENIZAÇÃO

- A higienização dos ambientes e mobiliários é realizada por empresa terceirizada.
- Durante a inspeção foi identificado que a instituição estava devidamente limpa e higienizada com produtos para a limpeza e desinfecção devidamente regularizados pela ANVISA.
- Foram apresentadas as fichas de registro das capacitações dos funcionários dos POP's de Higienização dos ambientes e materiais.

VESTIÁRIOS E BANHEIROS

- Os banheiros da instituição possuem lavatórios em perfeito estado de funcionamento devidamente equipados com sabonete líquido, papel toalha, lixeira com tampa e acionamento por pedal.
- Nos sanitários dos colaboradores e no dos alunos do prédio de aulas todos os vasos sanitários possuem tampa. Já no prédio de laboratórios de aulas práticas alguns sanitários estavam sem a tampa dos vasos e foram interditados pela instituição até serem adquiridas novas tampas.
- Os mictórios são do tipo individuais e existe barreira de granito separando os mictórios.

SAÚDE DO TRABALHADOR

- Verificou-se que cada colaborador recebeu Kit com EPIs sendo apresentado ficha de registro da entrega do Kit.
- Foi apresentado o estoque dos EPI's exclusivo para os profissionais da limpeza, composto por luvas, calçado impermeável e avental impermeável.
- Foi apresentada a ficha onde se registrou as entregas de EPI's para os funcionários da limpeza.




- Foram apresentadas as fichas de registro das capacitações dos funcionários a cerca das medidas de prevenção e controle da COVID-19 e POP's relacionados aos EPI's.

CONCLUSÃO

Na inspeção in loco realizada em 12/01/2022 constatou-se que a instituição de ensino realizou todas as adaptações necessárias para a adequação física ao Protocolo Sanitário Municipal Específico para Educação, estando APTO para retorno as atividades presenciais, uma vez que atende os requisitos de estrutura física do Decreto 10131/2020 para fins de prevenção a COVID-19.

Cabe salientar que para as adaptações da estrutura física que foram observadas no momento da inspeção devem ser mantidas, e se preciso, aprimoradas com o objetivo de se manter o ambiente seguro para alunos e colaboradores. Além disso, tão importante quanto as adaptações da estrutura física é a adoção na íntegra das medidas protetivas estabelecidas nos Plano de Segurança Sanitária e Contingenciamento da instituição que são de responsabilidade de toda comunidade escolar.

Varginha, 14 de janeiro de 2022.



Daniele Moreira

Nutricionista CRN-9: 10254

Autoridade Fiscal Matrícula: 25832-6