



ESTADO DE SERGIPE
PROCURADORIA GERAL DE JUSTIÇA
COORDENADORIA DE COMUNICAÇÃO

ORLA DA ATALAIA

Bar usa água de poço

O Poder Judiciário de Sergipe determinou que seja suspensa a utilização de água extraída de poço artesiano misturada à água fornecida pela concessionária de abastecimento, e que seja realizadas as adequações sanitárias do Bar e Restaurante Amanda. De acordo com o coordenador da Vigilância Sanitária de Aracaju, Ávio Britto, não é comum denúncia sobre esse tipo de irregularidades, e que desde que assumiu a pasta, nenhuma denúncia desse tipo havia chegado ao órgão. De acordo com o coordenador da Vigilância, em média o órgão recebe por mês seis denúncias do Ministério Público Estadual, a exemplo de uso de anabolizantes em academias, e denúncias de feiras livres.

Britto explica que a Vigilância Sanitária não é responsável pela fiscalização de poços artesanais, pois este é um papel da Secretaria Municipal de Recursos Hídricos (Semarh), e que para fazer um posto artesiano, o estabelecimento precisa pedir autorização à Semarh, e dizer a finalidade do poço, para que ele deverá ser usado. "Um estabelecimento pode sim ter um poço artesiano, mas que não pode ser utilizado em hipótese alguma para cozinhar ou para beber. Essa água só deve ser usada em banheiros e lavagem. A Vigilância Sanitária só é responsável por fazer análise da água da Deso, de mangue e de marés; mas na medida em que denúncias como a do Ministério Público chegam ao órgão, nós vamos fazer a fiscalização, apesar desse já ser um trabalho constante.

Sobre o Amanda, a nossa parte não é fiscalizar o poço, mas a higienização é de nossa total responsabilidade", esclarece.

Ávio Britto afirma que existe um trabalho constante de fiscalização, e mesmo que um estabelecimento tenha licença sanitária para funcionar, o estabelecimento pode perder essa licença até que se adequar novamente. "A licença tem validade de um ano, mas se mesmo assim a gente receber uma denúncia ou se numa fiscalização de rotina a gente encontrar a falta de padrões sanitários, nós suspendemos a licença dele. Se no prazo de 30 dias não se adequar, se antes ele se adequar, a gente libera a licença, se não, é aberto um auto de infração, se novamente não se adequar, a gente abre um de infração, e se depois de 30 dias permanecer com as irregularidades, ele vai ter que se explicar judicialmente, e por fim pode ser aplicado uma multa que varia de R\$ 2 mil até R\$ 50 mil", falou.

O coordenador da Vigilância reforça que o órgão trabalha com várias gerências, e que cada uma é responsável por um setor: alimentos, hospitais, veterinária, medicamentos e ambiental. Ávio orienta que o cidadão que presenciar alguma irregularidade ou quiser fazer uma denúncia, pode ligar para o 190, ou para a Vigilância Sanitária através do número 2106-9768. "Se preferir por chamar a polícia, eles vão nos chamar e nos acionar, e é o melhor a se fazer, pois você nunca sabe como o denunciado vai reagir", pontua.