

PORTARIA SES Nº 256 DE 21/04/2020

O SECRETÁRIO DE ESTADO DA SAÚDE, no uso das atribuições conferidas pelo art. 41, V, da Lei Complementar Estadual nº 741, de 12 de junho de 2019, e art. 6º do Decreto n. 515, de 17 de março de 2020,

CONSIDERANDO a declaração de emergência em saúde pública de importância internacional pela Organização Mundial de Saúde (OMS), em 30 de janeiro de 2020, em decorrência da infecção humana pelo novo coronavírus (COVID-19);

CONSIDERANDO a Portaria n. 188/GM/MS, de 04 de fevereiro de 2020, que declara Emergência em Saúde Pública de Importância Nacional (ESPIN), em decorrência da infecção humana pelo novo coronavírus (COVID-19);

CONSIDERANDO o Decreto nº 562, de 17 de abril de 2020 que dispõe sobre novas medidas para enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do coronavírus e estabelece outras providências;

CONSIDERANDO a retomada das atividades se faz necessário o estabelecimento de cuidados importantes para os trabalhadores, estabelecimentos e para os cidadãos em geral.

CONSIDERANDO a Portaria n. 235, de 08 de abril de 2020, que estabelece precauções gerais para população, as atividades que estão sendo retomadas e que poderão ser, em decorrência da infecção humana pelo novo coronavírus (COVID-19);

CONSIDERANDO as análises realizadas pelo Governo do Estado de Santa Catarina em relação à evolução da pandemia no estado, combinadas com a disponibilidade de leitos e da estrutura de saúde existentes, neste momento e sua evolução programada, para enfrentamento da COVID-1,

RESOLVE:

Art. 1º Ficam estabelecidas as normativas de funcionamento de serviços de alimentação (restaurantes, bares, cafeterias, pizzarias, casas de chás, casas de sucos, lanchonetes, confeitarias e afins), a partir de 22 de abril de 2020.

Art. 2º Os serviços de alimentação têm autorização para permanecerem abertos e com atendimento ao público, com acesso e uso do ambiente interno, durante o período de enfrentamento da pandemia causada pela COVID-19, cumprindo as seguintes orientações:

I. Fica determinado que os estabelecimentos constantes do Art. 1º deverão providenciar que seja mantido o afastamento mínimo de distância de 1,5 m (um metro e cinquenta centímetros) de raio entre cada cliente, que estiver consumindo no local;

II. Os locais disponíveis para assento deverão estar sinalizados de forma adequada para fácil identificação por parte dos clientes;

III. Somente os clientes que estiverem de máscaras poderão acessar o estabelecimento;

IV. O estabelecimento deve fornecer na entrada e no início da fila do *buffet* (autosserviço), álcool 70% para os clientes;

V. Manter os talheres embalados individualmente, e manter os pratos, copos e demais utensílios protegidos;

VI. Os restaurantes que dispõem os alimentos em *buffet* para o autosserviço devem colocar no local onde ficam os pratos e talheres, dispensadores de álcool 70% e luvas descartáveis. Os clientes higienizarão as mãos com o álcool gel, calçarão as luvas, antes de pegar os pratos e os talheres. Os talheres para servir só poderão ser manuseados com as luvas; deve ser mantido no início da fila de acesso ao *buffet* um funcionário para orientar os clientes sobre a conduta descrita;

VII. Os equipamentos de buffet devem dispor de anteparo salivar de modo a prevenir a contaminação dos alimentos em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor, dos trabalhadores e de outras fontes;

VIII. Intensificar a higienização dos cardápios e galheteiros com álcool 70%;

IX. Não oferecer produtos para degustação;

X. Intensificar a higiene e manter os ambientes ventilados naturalmente, incluindo os locais de alimentação dos trabalhadores e os locais de descanso;

XI. Aumentar a frequência de higienização de superfícies (mesas, cadeiras, maçanetas, superfícies do *buffet*, café e balcões) do estabelecimento bem como os procedimentos de higiene da cozinha e do(s) banheiro(s);

XII. Os responsáveis pelo estabelecimento devem fazer orientações aos trabalhadores sobre a correta higienização das instalações, equipamentos, utensílios e higiene pessoal (com comprovação documental, de acordo com a Resolução RDC nº 216/2004);

XIII. Os trabalhadores devem ser orientados a intensificar a higienização das mãos e antebraços, principalmente antes e depois de manipularem alimentos, após tocarem o rosto, nariz, olhos e boca, após

uso de sanitários e após tocar em dinheiro ou cartões de banco;

XIV. Disponibilizar álcool 70% no caixa para higienização das mãos, dos clientes e dos trabalhadores;

XV. Os saneantes utilizados devem estar devidamente regularizados junto a ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos;

XVI. Não será permitida a entrada de entregadores e outros trabalhadores externos no local de manipulação dos alimentos;

XVII. Organizar as filas de caixa e de atendimento mantendo a distância mínima de 1,5 (um metro e cinquenta centímetros) metros entre os clientes;

XVIII. A máquina de pagamento por cartão deve ser higienizada com álcool 70% após cada uso, podendo ser revestida de plástico filme;

XIX. Os responsáveis pelo estabelecimento devem fazer orientações aos funcionários sobre a correta higienização do estabelecimento e higiene pessoal.

Art. 3º Ficam recomendadas as seguintes medidas para a utilização dos serviços de alimentação pelos clientes:

I. Os clientes devem usar máscara ao entrar no estabelecimento, devendo retirar apenas no momento da refeição, colocando-a novamente após o término;

II. Ao entrar no estabelecimento realizar a higienização das mãos com álcool 70% (por no mínimo 20 segundos) ou água e sabonete líquido (por no mínimo 30 segundos);

III. Quando se dirigir ao *buffet* o cliente deverá espalhar o álcool 70% em toda a superfície das mãos, friccionar por 20 segundos, calçar as luvas descartáveis para então começar a servir-se;

IV. Manter distância mínima de 1,5 metros entre os demais clientes na fila de *buffet*, na fila do caixa, bem como em outros ambientes do estabelecimento;

V. Quando possível, realizar o pagamento com cartão, diminuindo o contato com o funcionário do caixa.

Art. 4º Quanto aos trabalhadores dos estabelecimentos citados no artigo 1º:

I. Os trabalhadores devem usar máscaras durante todo o turno de trabalho, realizando a troca sempre que necessário;

II. Os trabalhadores devem evitar conversar, tocar o rosto, nariz, boca e olhos durante as atividades de manipulação de alimentos;

III. Seguir a etiqueta da tosse, que orienta que ao tossir ou espirrar deve-se cobrir o nariz e a boca com um lenço descartável, descartá-lo imediatamente e realizar higienização das mãos. Caso não tenha disponível um lenço descartável cobrir o nariz e boca com o braço flexionado;

IV. Caso a atividade necessite de mais de um trabalhador ao mesmo tempo manter a distância mínima entre eles de 1,5 metros (um metro e cinquenta centímetros), sendo que todos deverão usar máscaras;

V. Disponibilizar álcool gel 70% em cada posto de trabalho, devendo ser orientada e estimulada a sua utilização pelos trabalhadores;

VI. Manter ventilados, dentro do possível, todos os postos de trabalho;

VII. Recomendar que os trabalhadores não retornem às suas casas com suas roupas de trabalho quando estes utilizarem uniforme;

VIII. Realizar diariamente procedimentos que garantam a higienização do ambiente de trabalho, intensificando a limpeza com desinfetantes próprios para a finalidade, bem como a desinfecção com álcool 70% de maçanetas, corrimãos e interruptores;

IX. Os locais para refeição, quando presentes, deverão ser utilizados com apenas 1/3 (um terço) da sua capacidade (por vez). Deverão organizar cronograma para sua utilização de forma a evitar aglomerações e cruzamento entre os trabalhadores (fluxos interno e de entradas e saídas), além de garantir a manutenção da distância mínima de 1,5 metros (um metro e cinquenta centímetros);

X. Os lavatórios dos locais para refeição e sanitários deverão estar providos de sabonete líquido, toalha de papel e álcool 70%;

XI. Adotar medidas internas relacionadas à saúde do trabalhador, necessárias para evitar a transmissão do Coronavírus no ambiente de trabalho, priorizando o afastamento, sem prejuízo de salários, dos trabalhadores pertencentes a grupos de risco, tais como pessoas com idade acima de 60 (sessenta) anos, hipertensos, diabéticos, gestantes e imunodeprimidos ou portadores de doenças crônicas que também justifiquem o afastamento;

XII. Adotar a modalidade de trabalho remoto para os setores administrativos, sempre que possível;

XIII. Na ocorrência de sintomas de contaminação por Coronavírus, deverão buscar orientações médicas, bem como serem afastados do trabalho, pelo período mínimo de 14 (quatorze) dias, ou conforme determinação médica, sendo que as autoridades sanitárias devem ser imediatamente informadas desta situação.

Art. 5º A fiscalização dos estabelecimentos referidos nesta Portaria ficará a cargo das equipes de vigilância sanitária e das equipes de segurança pública;

Art. 6º O não cumprimento do regramento disposto nessa Portaria implicará em abertura de processo administrativo sanitário nos termos da Lei 6320/1983.

Art. 7º As autorizações previstas nesta Portaria poderão ser revogadas a qualquer tempo diante da evolução da pandemia e seu impacto na rede de atenção à saúde;

Art.8º- Esta Portaria não revoga outras normas sanitárias vigentes que se aplicam às atividades ora autorizadas;

Art. 9º Esta Portaria entra em vigor em 22 de abril de 2020 e tem vigência limitada ao disposto limitada ao disposto no art. 7º do Decreto Estadual n. 515, de 17 de março de 2020.

HELTON DE SOUZA ZEFERINO
Secretário de Estado da Saúde