

PORTARIA Nº 02, de 15 de abril de 2021

Regulamenta o Decreto Municipal nº8898 de 13 de abril de 2021 para funcionamento de bares e restaurantes no município de Pato Branco durante o estado de emergência em saúde pública causada pelo novo Coronavírus (COVID-19).

A SECRETÁRIA DE SAÚDE DE PATO BRANCO, no uso da competência que lhe confere a Lei Orgânica do Município e a Constituição Federal,

CONSIDERANDO a Portaria nº 188, de 03 de fevereiro de 2020, do Ministério da Saúde, que Declara Emergência em Saúde Pública de Importância Nacional (ESPIN) em decorrência da infecção humana pelo novo Coronavírus (2019- nCoV);

CONSIDERANDO a Declaração de PANDEMIA pela Organização Mundial de Saúde, em 11 de março de 2020

CONSIDERANDO o Decreto Municipal nº 8.849 de 07 de janeiro de 2021., que prorrogou o prazo do estado de calamidade pública em razão dos efeitos decorrentes da pandemia de COVID-19 no município de Pato Branco;

CONSIDERANDO o Decreto nº 8852 de 29 de janeiro de 2021. , que declarou situação emergência no Município de Pato Branco;

CONSIDERANDO Decreto nº 8.898, de 13 de abril de 2021 que estabelece adequações às medidas restritivas destinadas ao combate ao contágio pelo Novo Coronavírus;

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), no município de Pato Branco enquanto perdurar o estado de emergência em saúde pública causada pelo novo Coronavírus (COVID-19).

Art. 2º Os serviços de bares e restaurantes 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 distância de 1,5 m (um metro e meio) entre as mesas, considerando as pessoas sentadas;

II. Retirar do local mesas e cadeiras excedentes;

III. É obrigatório o uso de máscara no estabelecimento, para circulação e especialmente para acesso ao buffet, caixa e banheiro;



IV. O estabelecimento deve fornecer na entrada, início da fila do buffet (autosserviço) e em outros lugares estratégicos, 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; deve ser mantido no início da fila de acesso ao buffet um funcionário para orientar os clientes sobre as medidas;

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% ou outro sanitizante equivalente, devidamente autorizado pelo Ministério da Saúde;

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.

XIII. Os colaboradores 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 colaboradores;

XV. Os sanitizantes 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. Preferencialmente, disponibilizar as comandas para pagamento nas mesas, para evitar aglomerações na frente dos caixas;

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

b) Na impossibilidade de disponibilizar as comandas para pagamento nas mesas, organizar as filas de caixa e de atendimento mantendo a distância mínima de 1,5m (um metro e meio) entre os clientes;



XVIII. Higienizar uma vez na semana, as paredes e forro, preferencialmente com água sanitária;

XIX. Utilizar faixas ou marcações para limitar o distanciamento mínimo de 1,5m (um metro e meio) lineares onde há verbalização (conversa);

XX. Fazer a utilização, se necessário, do uso de senhas ou outro sistema eficaz, a fim de evitar a aglomeração de pessoas dentro ou fora do estabelecimento aguardando mesa;

XXI. A lotação não poderá exceder a 40% (quarenta por cento) da capacidade máxima prevista no alvará de funcionamento ou de prevenção e proteção contra incêndio, bem como de pessoas sentadas, tanto na área interna como externa do estabelecimento, respeitando o distanciamento.

XXII. Afastar, de imediata, todo funcionário que apresentar sintomas gripais, independente de atestado médico.

XXIII. Disponibilizar informações visíveis ao público com as orientações das medidas para contenção da Covid-19, nas áreas de circulação e uso comum.

XXIV. Manter fechado os espaços kids.

XXV. Os estabelecimentos poderão promover musica ao vivo durante o período de funcionamento.

a) É obrigatório o uso de máscara para os músicos, exceto para o vocalista, durante a apresentação.

b) Não será permitido aglomeração no palco, em seu entorno, bem como danças no ambiente.

c) As mesas devem estar distantes a 2m (dois metros) do palco.

d) Só será permitida a participação de platéia sentada;

e) Os músicos devem se apresentar sentados, em no máximo três, respeitando o distanciamento de 1,5m (um metro e meio) entre eles.

XXVI. O uso de calçadas por estes estabelecimentos deve obedecer ao disposto na Lei Municipal nº 3.961, de 18 de dezembro de 2012, ficando o proprietário limitado a posicionar as mesas no espaço externo de seu estabelecimento e com a autorização da Vigilância Sanitária.

XXVII. Visando atender a determinação do toque de recolher vigente, os estabelecimentos devem finalizar os pedidos na cozinha 40 min. (quarenta minutos) antes do fechamento e o bar 20 min. (vinte minutos) antes do fechamento.

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 m (um metro e meio) entre os demais clientes na fila de buffet, na fila do caixa, bem como em outros ambientes do estabelecimento;

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

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

II. Os colaboradores 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 colaborador ao mesmo tempo manter a distância mínima entre eles de 1,5 m (um metro e meio), sendo que todos deverão usar máscaras;

V. Lavar as mãos frequentemente por 40 a 60 segundos com água e sabão, principalmente entre os atendimentos, após qualquer interrupção do serviço, antes de manipular alimentos, nas trocas de atividades, após tocar objetos sujos/contaminados, objetos pessoais e partes do corpo, após manusear resíduos, após uso de sanitários, após se alimentar, após manusear dinheiro e, sempre que necessário.

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

X. 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;

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

XII. Na ocorrência de sintomas de contaminação por Coronavírus, deverão buscar orientações médicas, bem como serem afastados do trabalho, conforme determinação médica, sendo que as autoridades sanitárias devem ser imediatamente informadas desta situação;

XIII. Evitar o compartilhamento de objetos entre funcionários (celular, calculadoras, computadores - higienizar o teclado e mouse, canetas, blocos de anotação, entre outros...);

XIV. Alertar o empregador caso apresente sintomas de gripes e resfriados;

XV. Evitar o cumprimento de pessoas por meio de contato físico (aperto de mão, abraço).

XVI. Não fazer uso e não compartilhar chimarrão no local de trabalho entre os colaboradores e clientes;

Art. 5º O consumo de alimentos nas lojas de conveniências anexas aos postos de combustíveis devem obedecer no que couber as medidas previstas nesta portaria, ficando vedado o consumo de bebida alcoólica no local.

Art. 6º A fiscalização dos estabelecimentos referidos nesta Portaria ficará a cargo das equipes de vigilância sanitária, das equipes de segurança pública e outros órgãos que eventualmente estejam a disposição da Secretaria Municipal de Saúde, para fazer cumprir as medidas de enfrentamento ao Covid-19;

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 entra em vigor na data da publicação.


Liliam Cristina Brandalise
Secretaria Municipal de Saude