



MUNICÍPIO DE
PATO BRANCO
Secretaria de Saúde

PORTARIA Nº 09/2020

A Secretária Municipal de Saúde, no uso das atribuições que lhe são conferidas por Lei,

RESOLVE:

Normatizar o funcionamento de bares, restaurantes e similares.

Art. 1º Os bares, restaurantes e similares deverão observar a restrição de público de no máximo 50% (cinquenta por cento) de sua capacidade, exceto em clubes e observadas as seguintes recomendações:

1. QUANTO AOS COLABORADORES

ORIENTAR OS COLABORADORES QUANTO ÀS PRÁTICAS DE HIGIENE PESSOAL E HÁBITOS DENTRO E FORA DO AMBIENTE DE TRABALHO:

- a) 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.
- b) Utilizar antisséptico à base de álcool 70% para higienização das mãos após a higiene com água e sabão;
- c) Cobrir a boca ou o nariz com a parte interna do braço ao tossir ou espirrar (etiqueta respiratória) ou utilizar lenços descartáveis, que devem ser imediatamente descartados e as mãos higienizadas;
- d) Evitar o toque de olhos, nariz e boca;
- e) Evitar o compartilhamento de objetos entre funcionários (celular, calculadoras, computadores - higienizar o teclado e mouse, canetas, blocos de anotação, entre outros...);
- f) Evitar contato próximo com pessoas que apresentem sintomas de gripes ou resfriados;
- g) Informar o empregador caso apresente sintomas de gripes e resfriados;
- h) Evitar o cumprimento de pessoas por meio de contato físico;

- i) Evitar aglomeração de pessoas e manter distanciamento de pelo menos 2 metros entre os colaboradores;
- j) Não fazer uso e não compartilhar chimarrão no local de trabalho entre os colaboradores e **clientes**;
- k) É obrigatório o uso de máscara no ambiente de trabalho.

2. QUANTO AO LOCAL DE TRABALHO:

2.1 AMBIENTES GERAIS:

- a) Manter a disposição, na entrada no estabelecimento e em locais estratégicos, álcool em gel 70% (setenta por cento), para utilização dos clientes e funcionários do local;
- b) Higienizar, após cada uso, durante o período de funcionamento e sempre quando do início das atividades, as superfícies de toque (**balcões, bancadas, corrimão, mesas, cadeiras, caixas registradoras, calculadoras, máquinas de cartão, telefones fixos/móveis, maçanetas, cardápios (ideal não manter cardápio), dentre outras**), preferencialmente com álcool em 70% (setenta por cento) ou água sanitária de sua preferência - leia o rótulo a fim de verificar se a concentração de princípio de cloro ativo é de 2 a 2,5% .
- c) Higienizar uma vez na semana, as paredes e forro, preferencialmente com água sanitária;
- d) Manter locais de circulação e áreas comuns com os sistemas de ar-condicionado limpos (filtros e dutos) e, obrigatoriamente, manter pelo menos uma janela externa aberta ou qualquer outra abertura, contribuindo para a renovação de ar;
- e) Manter os talheres higienizados e devidamente individualizados de forma a evitar a contaminação cruzada;
- f) Diminuir o número de mesas no estabelecimento, mantendo o distanciamento de 2 (dois) metros e limitando o número de clientes por mesa;
- g) 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;
- h) A lotação não poderá exceder a 50% (cinquenta por cento) da capacidade máxima prevista no alvará de funcionamento ou de prevenção e proteção contra incêndio, sendo que conforme capacidade, todos os clientes deverão permanecer sentados tanto na área interna quanto externa do estabelecimento respeitando o distanciamento;
- i) Afastar, de imediato, todo funcionário que apresentar sintomas gripais, independente de atestado médico.
- j) Não disponibilizar alimentos e bebidas para degustação, se manter, disponibilizar alguém para servir;
- k) Disponibilizar informações visíveis ao público com as orientações das medidas para contenção da Covid-19, nas áreas de circulação e uso comum.
- l) Estimular métodos eletrônicos de pagamento;
- m) Manter fechado os espaços kids a fim de evitar aglomeração de pessoas.

2.2 SERVIÇOS DE BUFFET

- a) Disponibilizar funcionários para servir o buffet devidamente paramentados (touca, luva, avental tendo atenção com a etiqueta e higiene) evitando o contato do cliente com pegadores;
- b) Dispor de protetor salivar eficiente impedindo o contato do usuário diretamente com a comida;
- c) Faz-se obrigatório o uso de máscara no serviço de Buffet (funcionários e consumidores);
- d) Se não houver funcionários para servir o Buffet, o estabelecimento deverá, obrigatoriamente, disponibilizar luvas descartáveis, no início do serviço, para que todos os consumidores façam uso;

e) Manter disponível para higiene de mãos, no início do Buffet, álcool em gel 70% (setenta por cento).

2.3 INSTALAÇÕES SANITÁRIAS

- a) Manter disponível kit completo de higiene de mãos nos sanitários de clientes e funcionários, utilizando sabonete líquido, álcool em gel 70% (setenta por cento) e toalhas de papel não reciclado;
- b) Higienizar, o piso, portas e maçanetas, dispenser de álcool e de sabonetes dos banheiros com frequência de no mínimo 3 horas durante o período de funcionamento, preferencialmente com água sanitária.

2.4 APRESENTAÇÕES MUSICAIS

- a) Os estabelecimentos poderão promover música ao vivo durante o período de funcionamento;
- b) Para apresentações em grupo é obrigatório o uso de máscara, exceto para o vocalista durante a apresentação;
- c) Não serão permitidas aglomerações no palco e seu entorno, bem como danças no ambiente.

Preparo DO HIPOCLORITO (ÁGUA SANITÁRIA COM PRINCÍPIO ATIVO DE 2% A 2,5%)

- 1 - Coloque 25 mL de água sanitária em uma garrafa de plástico com capacidade de 1 L,
- 2 - Complete o volume da garrafa com água até completar 1 litro, tampe e agite para misturar a água sanitária com a água.
- 3 – ATENÇÃO: Não deixe o frasco exposto à luz, guarde em lugar fresco, dentro de um armário e somente retire no momento que for utilizar (a diluição vale para 1 dia)

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se a Portaria nº 04/2020, de 20 de abril de 2020 e demais disposições em contrário.

Cumpra-se, Gabinete da Secretária Municipal de Saúde, em 28 de outubro de 2020.



Marcia Fernandes de Carvalho
Secretária Municipal de Saúde