



DECRETO Nº 294 / 2020

“Dispõe sobre medidas de flexibilização para a abertura gradual dos restaurantes, lanchonetes, padarias e bares no âmbito do Município de São Geraldo - MG”.

O Prefeito do Município de São Geraldo, Marcílio Moreira Barros, no uso de uma de suas atribuições legais, consubstanciado na forma da Lei Orgânica Municipal, e considerando o Decreto Federal nº 10.282, de 20 de março de 2020, que estabelece atividade religiosa como essencial, e:

CONSIDERANDO a permanência da Situação de Emergência em Saúde Pública reconhecida no Município de São Geraldo;

CONSIDERANDO a manutenção das medidas emergenciais e restritivas estabelecidas pelos Decretos Municipais;

CONSIDERANDO o controle da disseminação do vírus em nosso Município, o que autoriza a flexibilização de medidas mais restritivas;

CONSIDERANDO que nestas situações o órgão de saúde municipal é responsável pelo direcionamento das medidas a serem adotadas;

CONSIDERANDO que o Estado de Minas Gerais, através do programa Minas Consciente, emitiu protocolos e deliberou sobre a flexibilização de diversos setores comerciais, e assim,

DECRETA:

Art. 1º - Fica autorizada a abertura de restaurantes, lanchonetes e bares, desde que respeitadas as medidas sanitárias aqui estabelecidas, que passa a fazer parte integrante deste Decreto.

Art. 2º - Permanece proibida a venda de bebidas alcoólicas para consumo dentro dos estabelecimentos comerciais, podendo apenas, a venda por delivery ou drive thru, aglomeração de pessoas e a realização de qualquer festividade presencial também está proibida.

Art. 3º - A autorização disposta no artigo 1º deste Decreto e o Protocolo expedido poderão ser revogados a qualquer tempo.

Art. 4º – Este Decreto entra em vigor na data da sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

São Geraldo, 10 de agosto de 2020.

Marcílio M. Barros

Marcílio Moreira Barros
Prefeito Municipal



Protocolo 01

1º Fase

Abertura dos restaurantes, lanchonetes e bares

Unidade Responsável: Secretária Municipal de Saúde de São Geraldo/Setor de Vigilância Sanitária, Profissionais preparados para enfrentamento da Covid- 19 e Secretaria de Segurança Pública/ Setor de Fiscalização.

I – FINALIDADE

- a) Dispõe sobre instruções normativas da Vigilância Sanitária do Município de São Geraldo/Minas Gerais para funcionamento dos restaurantes, lanchonetes, padarias e bares objetivando a implementação de procedimentos de controle ao enfrentamento da Pandemia do Novo Coronavírus – COVID-19.

II – ABRANGÊNCIA

- a) Abrange todos os restaurantes, lanchonetes, padarias e bares do Município de São Geraldo/Minas Gerais.

III – CONCEITOS

Documento que estabelece os procedimentos a serem adotados objetivando a padronização de Plano de Ação para a Flexibilização de restaurantes, lanchonetes , padarias e bares frente ao Enfrentamento da Pandemia do Novo Coronavírus COVID – 19.

IV.OBJETIVO GERAL

Esta recomendação destina-se às atividades de restaurantes, lanchonetes, padarias e bares visando garantir a prevenção e a segurança Frente ao Combate a Pandemia do Novo Coronavírus - Covid-19.

V.CONSIDERAÇÕES GERAIS

Horários de funcionamento:

- Os horários de funcionamento de lanchonetes, restaurantes e padarias continuam os mesmos segundo os horários já convencionados no município
- Os Bares ficarão sujeitos ao horário de funcionamento
 - ✓ Domingo a domingo: 18:00h às 22:00h



- O Estabelecimento comercial deverá fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados para a atividade exercida e em quantidade suficiente, incluindo obrigatoriamente máscara, para trabalhadores (sempre) e clientes (quando necessário);
- Não deverá ocorrer o compartilhamento de itens de uso pessoal entre as pessoas, como EPIs, fones, aparelhos de telefone, e outros, fornecendo esses materiais para cada pessoa;
- Priorizar métodos eletrônicos de pagamento e, sempre que possível, providenciar barreira de proteção física quando em contato com o cliente (placa de acrílico ou face shield), principalmente nos momentos de atendimento e pagamento. Promover o uso de canais de venda à distância;
- Só permitir a entrada de pessoas que estiverem utilizando máscaras;
- Poderá ser disponibilizado na porta dos estabelecimentos sistema de medição de temperatura, com restrição de entrada em caso da temperatura aferida ser superior a 37,5°. Os acompanhantes, independentemente da temperatura, também estarão sujeitos à restrição de entrada;
- Providenciar, obrigatoriamente, cartazes com orientações de higiene e proteção por todo o espaço utilizado pelos clientes;
- Manter o ambiente de trabalho com ventilação adequada, com portas e janelas abertas e evitando o uso de ar condicionado. Na impossibilidade, seguir rigorosamente os procedimentos de manutenção e limpeza dos equipamentos segundo as normas vigentes e orientações do fabricante;
- Os dispensadores de água que exigem aproximação da boca para ingestão (bebedouros), devem ser lacrados, permitindo-se o funcionamento apenas do dispensador de água para copos descartáveis ou itens de uso pessoal;
- Não oferecer produtos para degustação e proibir que clientes consumam produtos dentro daqueles estabelecimentos que não estejam liberados para consumo interno;
- Não promover atividades promocionais que possam causar aglomerações e manter suspensos eventos e espaços que possam gerar aglomerado de pessoas (eventos de inauguração, "Espaço Kids", sinucas, etc);

LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO:

- Disponibilizar lavatório com dispensador de sabonete líquido e papel toalha ou dispensador com álcool gel a 70%, para higienização das mãos, para uso dos clientes, funcionários e entregadores, na entrada do estabelecimento e ainda em pontos estratégicos (corredores, balcões de atendimento, caixas e outros);



- Priorizar o uso de toalhas de papel e lixeira acionada sem contato manual;
- Realizar a higienização dos pisos, depósitos, áreas de circulação, estoques, balcões, sanitários, maçanetas, torneiras, corrimões, interruptores, botões de elevadores, pisos, ralos, paredes e todas as superfícies metálicas constantemente com desinfetantes a base de cloro para piso e álcool a 70% para as demais superfícies, no mínimo, duas vezes ao dia, ou conforme necessidade, utilizando os produtos apropriados e EPIs;
- Não utilizar espanadores para limpeza de poeira;
- Realizar a limpeza e desinfecção das luvas utilizadas com água e sabão seguido de fricção com álcool a 70% por 20 segundos, reforçando o correto uso das mesmas (não tocar com as mãos enluvasadas em maçanetas, telefones, botões de elevadores, etc.);
- Realizar a higienização obrigatória antes e após uso, de qualquer objeto ou espaço utilizado por duas pessoas diferentes, como carrinhos de supermercado, cestinhas, máquinas de cartão de crédito, computadores, teclados, terminais de consulta, mostruário, mesas, cadeiras, balcões, equipamentos, máquinas de cartão de crédito, etc;
- Proteger todas as máquinas de pagamento com plástico transparente para serem higienizadas com álcool 70% (líquido ou gel) após cada uso.

FLUXO E DISTANCIAMENTO:

- Reduzir o fluxo e permanência de pessoas (clientes e colaboradores) dentro do estabelecimento para atingir o distanciamento de 2 metros entre as pessoas e baias de trabalho, sinalizando as áreas de circulação interna, incluindo espaços próximos às gôndolas, prateleiras e afins;
- Para fins de cálculo de número máximo de pessoas (clientes, alunos e funcionários), deve ser atingida a marca de 4m² por pessoa (Exemplo: área livre de 32m² / 4 m² = 8 pessoas no máximo);
- O acesso ao estabelecimento do lado de fora também deverá ser controlado evitando aglomeração, demarcando a distância de 2 metros para as filas;
- Flexibilizar os horários de trabalho com a adoção de sistemas de escalas, alterações de jornadas, revezamentos de turnos, transportes e saídas para almoço e lanches.



ORIENTAÇÕES PARA MANUSEIO, PREPARO E SERVIÇO DE ALIMENTOS

- Só será permitido o consumo interno quando a região a qual o município estiver situado se encontrar na onda amarela. Para regiões em onda vermelha só será permitido o fornecimento de alimentos por delivery, entrega ou retirada. Exceção para os restaurantes de beira de estrada, onde o consumo interno pode ser realizado independentemente da onda;
- A utilização de toucas pelos funcionários será obrigatória para atividades que envolvam a preparação e entrega de alimentos;
- Intensificar a atenção e o cuidado no cumprimento das boas práticas de manipulação de alimentos de acordo com a legislação em vigor (RDC ANVISA 216/04), incluindo higienização das mãos e antebraços com água, sabonete líquido inodoro e agente antisséptico após a secagem das mãos em papel toalha;
- Não disponibilizar alimentos e bebidas para degustação. Eliminar galheteiros, saleiros, açucareiros, ou qualquer outro alimento/tempero que seja acondicionado de forma semelhante, provendo sachês para uso individual;
- Proibir a entrada de pessoas externas, como entregadores, no local de manipulação dos alimentos;
- Lavar com água e sabão os utensílios do serviço, como espátulas, pegadores, conchas e similares, a cada 30 minutos, higienizando-os completamente, inclusive os cabos;
- Determinar funcionários para servirem a comida e entregarem os alimentos aos clientes de forma individual, respeitando a distância mínima de 2m de distância, suspendendo self-service autosserviço, incluindo pães e similares;
- Os estabelecimentos deverão fornecer copos descartáveis aos clientes e funcionários;
- Quando liberado o consumo interno, as mesas deverão possuir distanciamento mínimo de 2 metros e priorizar a utilização da mesa pela mesma família sem consumo de bebida alcoólica.
- Para a limpeza dos utensílios utilizados na alimentação recomenda-se aplicar água e detergente líquido e para a desinfecção empregar álcool 70%, hipoclorito de sódio a 1% ou outro saneante registrado pela Anvisa para esse fim, seguindo as orientações do fabricante.



ORIENTAÇÕES PARA SERVIÇO DE DELIVERY

- O transporte de refeições prontas para o consumo imediato deverá ser realizado logo após o seu acondicionamento em equipamento de conservação a quente ou a frio e sob temperatura que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do produto, em embalagens de entrega lacradas e de material adequado ao contato com alimentos (ver maiores detalhes na Resolução SES/MG no 6.458/18);
- Higienizar as mãos com água e sabão ou álcool gel a 70% com periodicidade mínima a cada 2 horas, e sempre antes de pegar o produto para entrega e após o recebimento pelo cliente;
- Não compartilhar capacetes ou outros itens de uso pessoal e higienizar com álcool a 70% a caixa de transporte antes de colocar o produto;

VI. RECOMENDAÇÕES DE DISTANCIAMENTO E CIRCULAÇÃO

g) Dependendo do dimensionamento do local e do número de pessoas, a frequência de limpeza e desinfecção deve ser aumentada.

h) Dispensadores de água dos bebedouros que exigem aproximação da boca com o ponto de saída da água devem ser obrigatoriamente bloqueados.

i) Somente será autorizado o funcionamento de bebedouros onde copos e garrafas podem ser preenchidos diretamente, sem tocar o bocal dos mesmos na saída de água.

j) Cada pessoa deve trazer sua garrafa para esse abastecimento ou ser disponibilizados copos descartáveis no local, sem compartilhá-los em hipótese nenhuma, mesmo entre indivíduos da mesma família.

k) Todos os ambientes devem ser mantidos constantemente abertos, arejados e ventilados, de preferência de forma natural.

l) Recomenda-se que os estabelecimentos verifiquem a necessidade de aperfeiçoar suas rotinas de limpeza e a sua frequência.

m) Os borrifadores e dispensadores de álcool 70% e/ou de outros desinfetantes devem ser abastecidos de acordo com a demanda de uso do local, evitando que fiquem por muito tempo, perdendo sua eficácia. Além disso, precisam ser previamente higienizados antes de serem abastecidos

n) Os borrifadores de álcool 70% abastecidos não devem ser mantidos próximos a equipamentos e fontes geradores de calor, pois podem ocasionar incêndios.



o) Todos os produtos de limpeza utilizados no estabelecimento, fracionados ou não, devem estar devidamente identificados, dentro do prazo de validade e seguindo as orientações dos fabricantes e das legislações vigentes

p) Para que um equipamento, utensílio ou superfície seja considerado higienizado, deve passar pela etapa de limpeza para remoção de sujidades e posterior desinfecção com produto adequado e regularizado pela Anvisa e/ou Ministério da Saúde, e deve ser utilizado somente para as finalidades indicadas pelos fabricantes, dentro do prazo de validade e acompanhados de Fichas de Informações de Segurança de Produtos Químicos (FISPQ).

q) Não devem ser utilizados panos têxteis, mas sim descartáveis, para a higienização de equipamentos e utensílios.

r) Intensifique a higienização dos sanitários existentes, sendo que o colaborador deverá utilizar os equipamentos de proteção apropriados (luva de borracha, avental, calça, sapato fechado).

VIII.RECOMENDAÇÕES E CUIDADOS DE SAÚDE

a) Medidas internas relacionadas à saúde dos colaboradores devem ser adotadas para evitar a transmissão da Covid-19, priorizando o afastamento de quem pertence ao grupo de risco, como pessoas com mais 60 anos, portadores de doenças crônicas, hipertensos e diabéticos, gestantes e imunodeprimidos ou portadores de outras doenças que também justifiquem o afastamento e crianças menores de 10 anos.

b) Caso algum colaborador e prestador de serviços terceirizado, entre outros, apresentem sintomas gripais, ou sejam diagnosticados como casos suspeitos ou confirmados da Covid-19, devem ser afastados de suas atividades pelo período mínimo de 14 dias a contar do início dos sintomas, ou conforme recomendação médica, e só retornar após liberação médica.

c) Atividades que envolvam crianças devem permanecer suspensas devido principalmente à dificuldade na manutenção do afastamento físico entre elas e na adoção de outras práticas de prevenção, como a higiene frequente de mãos e por demonstrarem assumir a forma assintomática da doença, podendo propagá-la de forma silenciosa com maior incidência.

IX. BASE LEGAL

- Nota Técnica COES MINAS COVID-19 Nº 20/2020 - 03/04/2020. Disponível em: https://www.saude.mg.gov.br/images/noticias_e_eventos/000_2020/CoronaLegisl/Nota_T%C3%A9cnica_20- saude trabalhador.pdf
- Lei nº23.636 de 17/04/2020
- Deliberação do Comitê Extraordinário COVID – 19 Nº 17, de 22 de março de 2020.
- Programa Minas Consciente – Recomeçar.