

## PORTARIA SES nº 82 de 29 de janeiro de 2021

O SECRETÁRIO DE ESTADO DA SAÚDE, no uso das atribuições conferidas pelo art. 41, inciso V, da Lei Complementar Estadual nº 741, de 12 de junho de 2019, e pelo art. 32 do Decreto nº 562, de 17 de abril 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 que o momento atual demanda o emprego urgente de medidas de prevenção, controle e contenção de riscos, danos e agravos à saúde pública, a fim de evitar a disseminação da doença (COVID-19) no Estado de Santa Catarina, conforme Decreto nº 562/2020;

CONSIDERANDO a importância e a necessidade da retomada gradativa das atividades sociais e econômicas, respeitada a situação epidemiológica local, associado ao cumprimento das exigências para prevenção e mitigação da disseminação da COVID-19;

CONSIDERANDO as análises realizadas pelo Governo do Estado de Santa Catarina em relação à evolução da pandemia nas diferentes regiões do estado, combinadas com a disponibilidade de leitos e da atual estrutura de saúde existentes;

CONSIDERANDO a Portaria nº 464, de 03 de julho de 2020, que instituiu o programa de descentralização e regionalização das ações de combate a COVID-19;

CONSIDERANDO a Portaria nº 592, de 17 de agosto de 2020, que estabelece os critérios de funcionamento das atividades de interesse regional e local, bem como as medidas de enfrentamento da COVID-19, de acordo com os níveis de risco da Avaliação do Risco Potencial Regional das regiões de saúde;

CONSIDERANDO a Portaria nº 658, de 28 de agosto de 2020, que altera a Portaria nº 592, de 17 de agosto de 2020;

### 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).

**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 devem providenciar que seja mantido o afastamento interpessoal de 1,5 m entre cada cliente que estiver consumindo no local, exceto os que coabitam;

II. Os locais disponíveis para assento devem 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* (autoserviço), álcool 70% para os clientes;

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

VI. Os restaurantes que dispõem os alimentos em *buffet* para o autoserviço devem colocar, no local onde ficam os pratos e talheres, dispensadores com álcool 70% e luvas descartáveis. Os clientes devem higienizar as mãos com o álcool e calçar as luvas, antes de pegar os pratos e os talheres. Os talheres para servir só podem 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 à ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos;

- XVI. Não é 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 o distanciamento interpessoal de 1,5m 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 orientar os trabalhadores sobre a correta higienização do estabelecimento e higiene pessoal.

**Art. 3º** É permitido Música ao vivo, com devido distanciamento entre cantores e clientes, ficando proibida a publicidade e propaganda que promova aglomerações nos estabelecimentos, bem como fica proibido dançar nestes estabelecimentos.

**Art. 4º** Medidas para os clientes quando utilizarem os serviços de alimentação:

- I. Usar máscara ao entrar no estabelecimento, retirando apenas no momento da refeição, colocando-a novamente após o término;
- II. Ao entrar no estabelecimento realizar a higienização das mãos com álcool 70% (no mínimo 20 segundos) ou água e sabonete líquido (no mínimo 40 segundos);
- III. Quando se dirigir ao *Buffet*, o cliente deve 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. 5º** Quanto aos trabalhadores dos estabelecimentos citados no artigo 1º:

- I. Usar máscaras durante todo o turno de trabalho, realizando a troca sempre que necessário;
- II. 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;
- V. Disponibilizar álcool 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. É recomendável 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 entre outros;
- IX. Os locais para refeição, quando presentes, devem ser utilizados respeitando o distanciamento interpessoal de 1,5 metros;
- X. Os lavatórios dos locais para refeição e sanitários devem 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 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. Os trabalhadores suspeitos ou confirmados devem ser afastados conforme orientações do Manual de Orientações da COVID-19 (vírus SARS COV-2) de Santa Catarina de 23/10/2020.

**Art. 6º** A fiscalização dos estabelecimentos referidos nesta Portaria fica a cargo das equipes de Vigilância Sanitária e das equipes de Segurança Pública e Salvamento.

**Art. 7º** O não cumprimento do regramento disposto nessa Portaria configura infração sanitária nos termos da Lei 6320/1983.

**Art. 8º** 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. 9º** Esta Portaria não revoga as demais normas sanitárias vigentes que se aplicam às atividades ora autorizadas.

**Art. 10.** Revogar a Portaria SES 256 de 21/04/2020.

**Art. 11.** Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação e tem vigência limitada ao disposto no art. 1º do Decreto Estadual nº. 562, de 17 de abril de 2020.

**ANDRÉ MOTTA RIBEIRO**  
Secretário de Estado da Saúde