

pratos, copos e demais utensílios protegidos.

XIV. Os restaurantes que dispõem os alimentos em Buffet para o autosserviço devem colocar no local onde ficam os pratos e talheres, dispensadores com álcool a 70% e luvas descartáveis. Os clientes devem higienizar as mãos com 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 trabalhador para orientar os clientes sobre a conduta descrita.

XV. 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.

XVI. Promover a higienização das superfícies das mesas, cadeiras e balcões, bem como de cardápios com álcool a 70% imediatamente após a saída do cliente e antes da entrada do próximo.

XVII. Só é permitida a disponibilização de temperos, molhos, condimentos e similares de forma individualizada, em sachês, e apenas no momento de cada refeição.

XVIII. Fica proibido o oferecimento de alimentos e bebidas em cortesia, experimentações, degustações ou demonstrações que estejam em mesas, balcões ou similares, de uso comum ou compartilhado.

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

XX. 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).

XXI. 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).

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

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

XXIV. A manipulação de alimentos deverá seguir os requisitos estabelecidos no Protocolo de Serviços Alimentícios, Restaurantes e Afins bem como atender os requisitos de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, conforme RDC Nº216/2014-ANVISA.

XXV. É vedada a entrada de pessoas nas áreas de manipulação e/ou preparação de alimentos que não sejam desses setores e sem os devidos cuidados de higienização necessários para segurança sanitária.

XXVI. Organizar as filas de caixa e de atendimento mantendo o distanciamento interpessoal de 2,0 m entre os clientes.

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

XXVIII. Os responsáveis pelo estabelecimento devem orientar os trabalhadores sobre a correta higienização do estabelecimento e higiene pessoal.

XXIX. Os espaços de recreação, parques de diversão, espaço kids, parques, brinquedotecas, salões de jogos e similares deverão seguir o disposto nas Diretrizes Sanitárias para parques infantis. Poderão ser utilizados com 30% de sua capacidade no nível gravíssimo, 50% no nível grave, 70% no nível alto e 100% no nível moderado da Matriz de Risco Potencial Regional, e desde que observadas as seguintes condições:

a) Os ambientes deverão ser mantidos com ventilação natural com portas e janelas abertas para aumentar o fluxo de ar externo. Para aumentar a eficácia da ventilação natural, os estabelecimentos podem utilizar ventiladores de teto em baixa velocidade e na direção de fluxo reverso ou ventiladores com fluxo de ar direcionado para um canto desocupado do ambiente;

b) Nos ambientes que possuam sistema de climatização este deverá estar contemplado no Plano de Manutenção Operação e Controle (PMOC), garantindo a boa qualidade do ar, bem como a taxa de renovação do ar adequada de ambientes climatizados, a fim de minimizar os riscos potenciais à saúde das pessoas que ocupam esses espaços, conforme determina a Resolução - RE nº 9, de 16 de janeiro de 2003;

c) É obrigatório o uso de máscaras descartáveis, ou de tecido não tecido (TNT), ou de tecido de algodão, para crianças com idade de 6 anos ou mais, pais ou responsáveis e trabalhadores, durante todo o período de permanência nestes espaços;

d) Todos os brinquedos, equipamentos e materiais deverão passar por limpeza e desinfecção minimamente a cada turno, não sendo permitido o uso de brinquedos e outros materiais que não sejam passíveis de higienização;

e) É obrigatória a disponibilização, em pontos estratégicos, de dispensadores de álcool a 70% ou preparações antissépticas de efeito similar, devendo ser orientada e estimulada à constante higienização das mãos;

f) É vedado o consumo de bebidas e alimentos nestes ambientes;

g) O limite de ocupação referente a cada nível de risco deve ser compreendido como o número máximo permitido de pessoas presentes simultaneamente no mesmo ambiente, respeitando o

distanciamento obrigatório de 1,5m, sendo obrigatória a disponibilização desta informação nos locais;

h) Deverão ser seguidas as orientações estabelecidas nas Diretrizes Sanitárias gerais e específicas para praças, parques e locais de entretenimento infantil para prevenção e mitigação da disseminação da COVID-19 no Estado de SC publicadas no site <https://www.coronavirus.sc.gov.br/>.

XXX - Fica permitido o trabalho em regime de tele entrega (delivery) e retirada (take away) para os estabelecimentos, desde que cumpram as normas sanitárias vigentes.

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

- I. Somente os clientes que estiverem de máscaras poderão acessar e permanecer no estabelecimento, podendo retirá-la apenas durante o consumo. Após o consumo, a máscara deverá ser imediatamente recolocada, cobrindo nariz e boca.
- 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 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 raio 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 trabalhador do caixa.
- VI. Respeitar a marcação do estabelecimento nos assentos onde não se deve sentar.
- VII. Os responsáveis pelo estabelecimento deverão orientar os clientes quanto às medidas que os mesmos devem seguir.
- VIII. É proibida a circulação de pessoas no ambiente interno e externo do estabelecimento sem a utilização de máscaras de proteção facial, cobrindo o nariz e a boca.

Art. 5º Quanto aos trabalhadores dos estabelecimentos citados no artigo 1º:

- I. Os trabalhadores/prestadores de serviço deverão utilizar máscaras do tipo PFF2 ou N95 durante todo o período do evento para a realização de suas atividades, seguindo as orientações do fabricante bem como as substituindo quando necessário, além de utilizarem protetores faciais (face shield) quando necessário.
- II. Todos os trabalhadores/prestadores de serviço devem ser treinados de acordo com as normas sanitárias vigentes, para orientar corretamente os clientes sobre as medidas sanitárias de prevenção contra a Covid-19.
- III. Caso a atividade necessite de mais de um trabalhador ao mesmo tempo manter a distância mínima entre eles de raio de 1,5 m (um metro e meio), sendo que todos deverão usar máscaras do tipo PFF2 ou N95 durante a atividade, substituindo-as quando necessário.
- IV. Deverá ser disponibilizado álcool gel 70% em cada posto de trabalho, devendo ser orientada e estimulada a sua utilização pelos trabalhadores.
- V. Manter ventilados todos os postos de trabalho.
- VI. Recomendar que os trabalhadores não retornem às suas casas diariamente com suas roupas de trabalho quando estes utilizarem uniforme.
- VII. 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.
- VIII. Os locais para refeição, quando presentes, deverão ser utilizados com apenas 1/3 (um terço) da sua capacidade (por vez).
- IX. 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 raio de 1,5 metros (um metro e meio).
- X. Os lavatórios dos locais para refeição e sanitários deverão estar providos de sabonete líquido, toalha de papel e álcool gel 70%.
- XI. Deverão ser adotadas medidas relacionadas à saúde do trabalhador necessárias para evitar a transmissão do coronavírus no ambiente de trabalho, além de orientar a vacinação contra a Covid-19 de todos os trabalhadores/prestadores de serviço assim que as vacinas estiverem disponíveis para seu grupo etário.
- XII. Os trabalhadores que apresentem sintomas de infecção pelo coronavírus devem ser orientados a buscar orientações médicas bem como os 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 ou outro que o substitua.

Art. 6º Quanto às atividades de música ao vivo em serviços de alimentação:

- I. Deverá ser garantido um distanciamento mínimo de 2,0 m (dois metros) entre o palco/artista(s) e os convidados.

- II. Quando não for possível manter o distanciamento mínimo de 2,0 m (quatro metros) entre o palco/artista(s) e os convidados, deverá ser instalada barreira física de material transparente, liso, resistente ao processo de limpeza e desinfecção, com anteparos frontais e laterais dispostos em frente de todo o palco, com altura superior a 50 centímetros acima da cabeça do(s) artista(s).
- III. O uso de máscara do tipo PFF2 ou N95 com cobertura de nariz e boca é obrigatório para todos os artistas que não estiverem em apresentação vocal, bem como para todos os integrantes da equipe de produção.
- IV. Não deverá ser permitido o compartilhamento de microfones, equipamentos e instrumentos musicais sem a prévia higienização.
- V. Não deverá ser permitida qualquer atividade interativa que possa resultar em contato ou aproximação do(s) artista(s) ou da equipe de produção com os frequentadores do estabelecimento.
- VI. O estabelecimento não deverá permitir espaço para dança durante as apresentações musicais, bem como deverá inibir quaisquer atividades interativas que gerem contato ou proximidades entre os frequentadores, a exemplo de dança e aproximações ao palco ou ao local da apresentação.
- VII. Imediatamente antes do início de cada apresentação musical, inclusive após os intervalos, o artista deverá obrigatoriamente informar os frequentadores quanto às medidas de prevenção contra a Covid-19, com ênfase no distanciamento interpessoal, no uso correto e obrigatório de máscaras, no risco de aglomerações e no compartilhamento de objetos.
- VIII. Não é permitida a publicidade e propaganda que promova aglomerações nos estabelecimentos.
- IX. Quando não estiverem ocorrendo apresentações artísticas, os estabelecimentos poderão veicular som ambiente em volume baixo, que não interfira na comunicação interpessoal.

Art. 7º É de responsabilidade da Vigilância Sanitária Municipal, compartilhada com a Vigilância Sanitária Regional, Polícia Civil, Polícia Militar, Corpo de Bombeiros Militar do Estado de Santa Catarina, fiscalizar todos os estabelecimentos que trata o Art. 1º.

Parágrafo único. Estabelecimentos que realizarem práticas compatíveis com atividades de outros estabelecimentos que estejam suspensos conforme Avaliação da Matriz de Risco Potencial serão infracionados e interditados até o julgamento do Processo Administrativo Sanitário com vista a garantir o cumprimento das medidas sanitárias exigidas.

Art. 8º O descumprimento do disposto nesta portaria constitui infração sanitária nos termos da Lei Estadual 6.320/1983.

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

Art. 10. Esta Portaria entra em vigor a partir do dia 30 de agosto de 2021, cessando efeitos da Portaria SES nº 453 de 30 de abril de 2021.

ANDRÉ MOTTA RIBEIRO
Secretário de Estado da Saúde

Cod. Mat.: 761514

PORTARIA SES nº 901 de 25 de agosto de 2021

Estabelece medidas para a realização de eventos sociais, no Estado de Santa Catarina, considerando a Avaliação do Risco Potencial para COVID19 nas Regiões de Saúde.

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;

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 por SARS-CoV-2 (COVID-19);

CONSIDERANDO a Portaria nº 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 SARS-CoV-2 (COVID-19);

CONSIDERANDO que compete à Secretaria de Estado da Saúde (SES) a coordenação técnica das ações necessárias ao enfrentamento da pandemia de Covid-19, de acordo com o art. 3º do Decreto Estadual nº 1.371, de 14 de julho de 2021;

CONSIDERANDO o avanço da vacinação contra a COVID-19 em Santa Catarina;

CONSIDERANDO o alerta emitido pela Organização Mundial da Saúde frente à disseminação da Variante de Preocupação (VOC, em inglês) Delta do Coronavírus (classificação de linhagem PAN-GO B.1.6.17.2), que vem causando um aumento exponencial de casos de Covid-19 no mundo, apresentando risco de saturação do sistema de saúde;

CONSIDERANDO que a SES/SC confirmou no dia 19 de agosto

de 2021 a transmissão comunitária da variante Delta no Estado;

RESOLVE:

Art. 1º Regulamentar a realização, de forma gradual e monitorada, dos eventos sociais, no Estado de Santa Catarina, considerando a Avaliação do Risco Potencial para COVID19 nas Regiões de Saúde.

§ 1º Os eventos terão o acesso controlado, sejam em espaços públicos ou privados, fechados ou abertos, mediante cumprimento dos regulamentos sanitários vigentes.

§ 2º Consideram-se eventos sociais casamentos, aniversários, jantares, confraternizações, bodas, formaturas, batizados, festas em geral e afins.

Art. 2º A realização desta modalidade de evento fica condicionada ao limite de ocupação da capacidade de público do espaço do evento, considerando a Avaliação do Risco Potencial para COVID19 nas regiões de saúde:

§ 1º Em todos os níveis de risco, o acesso à pista de dança deverá permanecer fechado ou ocupado por mesas com distância mínima equivalente ao nível potencial de risco regionalizado.

§ 2º Fica estabelecido que, durante a pandemia da Covid-19, os eventos sociais citados no Art. 1º devem funcionar com um número máximo de Participantes Sentados (PS) permitidos conforme o nível potencial de risco regionalizado, sendo utilizado um Espaço Total do Salão (ES) com uma área mínima em m² a ser calculada pela multiplicação entre Total de Participantes Sentados (PS) e o Fator de Distanciamento (FD) equivalente ao nível potencial de risco regionalizado, ou seja: ES = PS x FD.

I. Nas Regiões de Saúde com Avaliação de Risco Potencial Gravíssimo para COVID-19 (representado pela cor vermelha):
a) Fica permitida a realização de eventos sociais com a participação de no máximo 100 (cem) participantes, respeitando o cálculo do Espaço Total do Salão (ES): ES = PS x FD.

ES = 100 x 2,0 = 200 metros quadrados de área mínima a ser ocupada.

II. Nas Regiões de Saúde com Avaliação de Risco Potencial Grave para COVID-19 (representado pela cor laranja):
a) Fica permitida a realização de eventos sociais com a participação de no máximo 200 (duzentos) participantes, respeitando o cálculo do Espaço Total do Salão (ES):
ES = PS x FD

ES = 200 x 1,8 = 360 metros quadrados de área mínima a ser ocupada.

III. Nas Regiões de Saúde com Avaliação de Risco Potencial Alto para COVID-19 (representado pela cor amarela):
a) Fica permitida a realização de eventos sociais com a participação de no máximo 300 (trezentos) participantes, respeitando o cálculo do Espaço Total do Salão (ES):
ES = PS x FD.

ES = 300 x 1,5 = 450 metros quadrados de área mínima a ser ocupada.

IV. Nas Regiões de Saúde com Avaliação de Risco Potencial Moderado para COVID-19 (representado pela cor azul):
a) Fica permitida a realização de eventos sociais com a participação de no máximo 500 (quinhentos) participantes, respeitando o cálculo do Espaço Total do Salão (ES):
ES = PS x FD

ES = 500 x 1,5 = 750 metros quadrados de área mínima a ser ocupada.

§ 3º Para os eventos sociais com mais de 500 (quinhentos) participantes, deverá ser obedecido o disposto na portaria SES nº 681 de 28.06.2021 ou outra que a substitua.

§ 4º Os estabelecimentos que possuem Espaço Total do Salão (ES) menor do que a área mínima a ser ocupada segundo cada nível de risco deverá calcular a ocupação máxima de Participantes Sentados (PS) utilizando o Fator de Distanciamento (FD) utilizando a seguinte fórmula, PS = ES/FD. Exemplo: estabelecimento com 120 m2 de Espaço Total do Salão, considerando o FD do risco gravíssimo: 120/2,0 = 60 Participantes Sentados (ocupação máxima simultânea).

Art. 3º Os eventos sociais devem funcionar com as seguintes regras, cabendo ao organizador o cumprimento do disposto a seguir:

I. Limite da ocupação conforme a Avaliação do Risco Potencial para Covid-19 nas regiões de saúde, disposto no Art. 2º e incisos aplicados aos participantes, excetuando-se os prestadores de serviços.

II. Os espaços devem permitir o controle de acesso dos participantes, com lista de presença. Os organizadores deverão manter a lista de contato dos participantes (nome, documento de identificação, e-mail e telefone) enquanto durar a situação de emergência e prestar apoio, fornecendo as informações ao órgão sanitário quando solicitado para investigação de casos, rastreamento e monitoramento de contatos que possam estar relacionados ao evento.

III. Uso obrigatório de máscaras de proteção individual por todos os participantes e prestadores de serviço, durante todo o período de realização do evento, sendo permitida apenas aos participantes a retirada das máscaras quando forem ingerir alimentos e bebidas, o que deve ocorrer apenas quando estiverem sentados nas mesas.

IV. Disponibilizar dispenser com álcool a 70% ou preparações antissépticas de efeito similar, na entrada, em cada uma das mesas e em pontos estratégicos para higienização das mãos.

V. Caso algum participante ou trabalhador/prestador de serviço apresente sintomas gripais como, por exemplo: dor de cabeça, dor de garganta, coriza, congestão nasal, tosse, falta de ar ou febre, não deve ser permitida sua participação no evento, devendo orientá-lo a procurar um serviço de saúde mais próximo de sua residência para atendimento e realização de testagem.

VI. Na recepção, providenciar marcação no piso com distanciamento interpessoal de 1,5 m (um metro e meio).

VII. Manter um distanciamento mínimo de 1,5 m (um metro e meio) entre as mesas, com a ocupação máxima de seis pessoas por mesa.

VIII. Os organizadores deverão priorizar a identificação dos assentos destinados aos participantes, mantendo seu uso, evitando o rodízio destes assentos bem como garantir que não exista a movimentação de mesas e cadeiras durante o evento.

IX. É obrigatória a fixação, em locais visíveis próximos às entradas, de cartazes e informes sobre o uso obrigatório da máscara, cumprimento do distanciamento interpessoal e da capacidade máxima de pessoas permitidas simultaneamente no estabelecimento, conforme a Avaliação de Risco Potencial para a Covid-19.
X. Próximo a todos os lavatórios, devem ser afixadas instruções sobre a correta higienização das mãos, além do uso do álcool gel.
XI. Eventos ao ar livre devem criar um sistema que permita manter as regras de distanciamento interpessoal de 1,5 m (um metro e meio).

XII. Os ambientes internos deverão ser mantidos com ventilação natural, com portas e janelas abertas para aumentar o fluxo de ar externo. Para aumentar a eficácia da ventilação natural, os estabelecimentos podem utilizar ventiladores de teto em baixa velocidade e na direção de fluxo reverso ou ventiladores com fluxo de ar direcionado para um canto desocupado do ambiente.

XIII. Nos estabelecimentos que possuem sistema de climatização, este deverá estar contemplado no Plano de Manutenção Operação e Controle (PMOC), garantindo a boa qualidade do ar, bem como a taxa de renovação do ar adequada de ambientes climatizados, a fim de minimizar os riscos potenciais à saúde das pessoas que ocupam esses espaços, conforme determina a Resolução - RE nº 9, de 16 de janeiro de 2003.

XIV. Realizar procedimentos que garantam a limpeza contínua dos espaços, intensificando a limpeza das áreas com desinfetantes próprios para a finalidade e a frequente desinfecção com álcool a 70% ou preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar, sob fricção, de superfícies expostas como maçanetas, mesas, teclado, mouse, materiais de escritório, balcões, corrimãos, interruptores, elevadores, banheiros, lavatórios, pisos, entre outros.

XV. As lixeiras devem ser providas de tampa e pedal, devendo ser higienizadas frequentemente durante o período de realização do evento.

XVI. Prover papel toalha, sabonete líquido e álcool 70% ou preparações antissépticas de efeito similar nos banheiros e lavabos.

XVII. Controlar o acesso de pessoas aos sanitários, com aviso de capacidade máxima de usuários.

XVIII. Proibir o uso de bebedouros de água com jato inclinado nos espaços comuns dos eventos. Quando existentes devem ser inativados ou adaptados para uso como copo descartável.

XIX. Manter acesso prioritário aos elevadores para pessoas com deficiência, gestantes e idosos, com higienização a cada uso.

Art. 4º Medidas a serem executadas quanto aos serviços de mentação:

I. A distribuição de alimentos e bebidas deve ser feita, preferencialmente, em porções individuais que serão entregues aos participantes pelos garçons, devidamente paramentados com máscara, estando proibido o participante de praticar o autosserviço.

II. Os alimentos podem ser servidos em bandejas ou dispostos em ilhas, porém sempre por um trabalhador paramentado e treinado para este fim.

III. Os talheres devem ser embalados individualmente, e os pra-

tos, copos e demais utensílios devem ser mantidos protegidos. Temperos, molhos, condimentos e similares só devem ser disponibilizados de forma individualizada, em sachês.

IV. A manipulação de alimentos deverá seguir os requisitos estabelecidos no Protocolo de Serviços Alimentícios, Restaurantes e Afins bem como atender os requisitos de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, conforme RDC Nº216/2014-ANVISA.

V. É vedada a entrada de pessoas nas áreas de manipulação e/ou preparação de alimentos que não sejam desses setores e sem os devidos cuidados de higienização necessários para segurança sanitária.

Art. 5º Medidas a serem executadas quanto aos trabalhadores/prestadores de serviço:

I. Os trabalhadores/prestadores de serviço deverão utilizar máscaras do tipo PFF2 ou N95 durante todo o período do evento para a realização de suas atividades, seguindo as orientações do fabricante, bem como as substituindo quando necessário, além de utilizarem protetores faciais (face shield) quando necessário.

II. Todos os trabalhadores/prestadores de serviço devem ser treinados de acordo com as normas sanitárias vigentes, para orientar corretamente os convidados/participantes do evento sobre as medidas sanitárias de prevenção contra a Covid-19.

III. Caso a atividade necessite ser executada por mais de um trabalhador ao mesmo tempo, deve ser mantida a distância mínima de 1,5 m (um metro e meio), entre eles.

IV. Deverá ser disponibilizado álcool gel 70% em cada posto de trabalho, devendo ser orientada e estimulada a sua utilização pelos trabalhadores.

V. Manter ventilados todos os postos de trabalho.

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

VII. 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.

VIII. Os locais para refeição, quando presentes, deverão ser utilizados com apenas 1/3 (um terço) da sua capacidade (por vez).

IX. 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 raio de 1,5 metros (um metro e meio).

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

XI. Deverão ser adotadas medidas relacionadas à saúde do trabalhador necessárias para evitar a transmissão do coronavírus no ambiente de trabalho, além de orientar a vacinação contra a Covid-19 de todos os trabalhadores/prestadores de serviço assim que as vacinas estiverem disponíveis para seu grupo etário.

XII. Os trabalhadores que apresentem sintomas de infecção pelo Coronavírus devem ser orientados a buscar orientações médicas bem como os 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 ou outro que o substitua.

Art. 6º Quanto às atividades de música ao vivo em eventos sociais:

I. Deverá ser garantido um distanciamento mínimo de 2,0 m (dois metros) entre o palco/artista(s) e os convidados.

II. Quando não for possível manter o distanciamento mínimo de 2,0 m (quatro metros) entre o palco/artista(s) e os convidados, deverá ser instalada barreira física de material transparente, liso, resistente ao processo de limpeza e desinfecção, com anteparos frontais e laterais dispostos em frente de todo o palco, com altura superior a 50 centímetros acima da cabeça do(s) artista(s).

III. O uso de máscara do tipo PFF2 ou N95 com cobertura de nariz e boca é obrigatório para todos os artistas que não estiveram em apresentação vocal, bem como para todos os integrantes da equipe de produção.

IV. Não deverá ser permitido o compartilhamento de microfones, equipamentos e instrumentos musicais sem a prévia higienização.

V. É proibida qualquer atividade interativa que possam resultar em contato ou aproximação do(s) artista(s) ou da equipe de produção com os convidados.

VI. O organizador não deverá permitir espaço para dança durante as apresentações musicais, bem como deverá inibir quaisquer atividades interativas que gerem contato ou proximidades entre os convidados, a exemplo de dança e aproximações ao palco ou ao local da apresentação.

VII. Imediatamente antes do início de cada apresentação musical, inclusive após os intervalos, o artista deverá obrigatoriamente informar os convidados quanto às medidas de prevenção contra a Covid-19, com ênfase no distanciamento interpessoal, no uso correto e obrigatório de máscaras, na proibição de aglomerações e no risco compartilhamento de objetos.

VIII. Quando não estiverem ocorrendo apresentações artísticas, os organizadores poderão veicular som ambiente em volume baixo, que não interfira na comunicação interpessoal entre os convidados.

Art. 7º É de responsabilidade da Vigilância Sanitária Municipal, compartilhada com Vigilância Sanitária Regional, Polícia Civil, Polícia Militar, Corpo de Bombeiros Militar do Estado de Santa Catarina, fiscalizar todos os eventos e competições esportivas, estabelecimentos e locais públicos com vista a garantir o cumprimento das medidas sanitárias exigidas.

Art. 8º O descumprimento do disposto nesta Portaria constitui infração sanitária nos termos da Lei Estadual 6.320/1983.

Art. 9º Esta Portaria entra em vigor a partir do dia 30 de agosto de 2021, cessando efeitos da Portaria SES nº 455 de 30 de abril de 2021.

ANDRÉ MOTTA RIBEIRO
Secretário de Estado da Saúde

Cod. Mat.: 761517

PORTARIA SES nº 902 de 25 de agosto de 2021

Estabelece medidas para funcionamento de forma gradual e monitorada de casas noturnas, boates, casas de shows, pubs e afins no Estado de Santa Catarina, considerando a Avaliação do Risco Potencial para COVID19 nas Regiões de Saúde.

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;
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 Lei Federal nº 13.979/2020, de 06 de fevereiro de 2020, que dispõe sobre as medidas de enfrentamento da emergência em saúde pública de importância internacional decorrente do coronavírus (COVID-19);
CONSIDERANDO a Portaria nº 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 compete à Secretaria de Estado da Saúde (SES) a coordenação técnica das ações necessárias ao enfrentamento da pandemia de Covid-19, de acordo com o art. 3º do Decreto Estadual nº 1.371, de 14 de julho de 2021;
CONSIDERANDO o avanço da vacinação contra a COVID-19 em Santa Catarina;
CONSIDERANDO o alerta emitido pela Organização Mundial da Saúde frente à disseminação da Variante de Preocupação (VOC, em inglês) Delta do Coronavírus (classificação de linhagem PAN-GO B.1.6.17.2), que vem causando um aumento exponencial de casos de Covid-19 no mundo, apresentando risco de saturação do sistema de saúde;
CONSIDERANDO que a SES/SC confirmou no dia 19 de agosto de 2021 a transmissão comunitária da variante Delta no Estado;

RESOLVE:

Art. 1º Ficam estabelecidas as medidas para funcionamento de forma gradual e monitorada de casas noturnas, boates, casas de shows, pubs e afins no Estado de Santa Catarina, considerando a Avaliação do Risco Potencial para COVID19 nas Regiões de Saúde.

§ 1º O acesso aos estabelecimentos deverá ter o acesso controlado, sejam em ambientes fechados ou abertos, internos ou externos, mediante cumprimento dos regulamentos sanitários vigentes.

Art. 2º Durante o período de enfrentamento da pandemia causada pela Covid-19, as casas noturnas, boates, casas de shows, pubs e afins têm autorização de funcionamento para atendimento a clientes que estejam exclusivamente sentados, sendo proibido o atendimento a clientes que estejam fora das mesas, devendo ser observada a capacidade máxima de ocupação simultânea e regramentos específicos, conforme a Avaliação do Risco Potencial Regionalizado para COVID19.

§ 1º Em todos os níveis de risco, o acesso a pista de dança deverá permanecer fechado ou ocupado por mesas com distância mínima equivalente ao nível potencial de risco regionalizado.

§ 2º Fica estabelecido que os estabelecimentos e atividades dispostas no Art. 1º devem funcionar com uma ocupação máxima simultânea de Clientes Sentados (CS) permitidos conforme o ní-

vel potencial de risco regionalizado, sendo utilizado um Espaço Total do Salão (ES) com uma área mínima em m² a ser calculada pela multiplicação entre Total de Clientes Sentados (CS) e o Fator de Distanciamento (FD) equivalente ao nível potencial de risco regionalizado, ou seja, ES= CS x FD.

I. Nas Regiões de Saúde com Avaliação de Risco Potencial Gravíssimo para COVID-19 (representado pela cor vermelha):
a) Fica permitido o funcionamento dos estabelecimentos, com a participação de no máximo 100 (cem) clientes, respeitando o cálculo do Espaço Total do Salão (ES): ES = CS x FD.

ES = 100 x 2,0 = 200 metros quadrados de área mínima a ser ocupada.

II. Nas Regiões de Saúde com Avaliação de Risco Potencial Grave para COVID-19 (representado pela cor laranja):
a) Fica permitido o funcionamento dos estabelecimentos com a participação de no máximo 200 (duzentos) clientes, respeitando o cálculo do Espaço Total do Salão (ES): ES = CS x FD.

ES = 200 x 1,8 = 360 metros quadrados de área mínima a ser ocupada.

III. Nas Regiões de Saúde com Avaliação de Risco Potencial Alto para COVID-19 (representado pela cor amarela):
a) Fica permitido o funcionamento dos estabelecimentos com a participação de no máximo 300 (trezentos) clientes, respeitando o cálculo do Espaço Total do Salão (ES): ES = CS x FD.

ES = 300 x 1,5 = 450 metros quadrados de área mínima a ser ocupada.

IV. Nas Regiões de Saúde com Avaliação de Risco Potencial Moderado para COVID-19 (representado pela cor azul):
a) Fica permitido o funcionamento dos estabelecimentos com a participação de no máximo 500 (quinhentos) clientes, respeitando o cálculo do Espaço Total do Salão (ES): ES = CS x FD

ES = 500 x 1,5 = 750 metros quadrados de área mínima a ser ocupada.

§ 3º Para realização de eventos com mais de 500 (quinhentos) participantes, deverá ser obedecido o disposto na portaria SES nº 681 de 28.06.2021 ou outra que a substitua.

§ 4º Os estabelecimentos que possuem Espaço Total do Salão (ES) menor do que a área mínima a ser ocupada segundo cada nível de risco deverá calcular a ocupação máxima de Clientes Sentados (CS) utilizando o Fator de Distanciamento (FD) utilizando a seguinte fórmula, CS = ES/FD.
Exemplo: estabelecimento com 120 m2 de Espaço Total do Salão: 120/2,0 = 60 Clientes Sentados (ocupação máxima simultânea).

Art. 3º As casas noturnas, boates, casas de shows, pubs e afins devem cumprir as seguintes determinações:

I. Os estabelecimentos devem providenciar que seja cumprida a ocupação máxima simultânea de clientes conforme a Avaliação de Risco Potencial Regionalizado descrita no Art. 2º, bem como manter o distanciamento mínimo de 1,5 m (um metro e meio) entre as mesas com no máximo quatro pessoas por mesa.
II. Só é permitido o consumo quando os clientes estiverem acomodados nas mesas, tanto na parte interna quanto na parte externa do estabelecimento.
III. O uso de máscaras é obrigatório para todos para todos os clientes e colaboradores durante toda a permanência no estabelecimento, sendo permitida apenas aos clientes a retirada das máscaras quando forem ingerir alimentos e bebidas, o que deve ocorrer exclusivamente quando estiverem sentados nas mesas.
IV. Os estabelecimentos devem obrigatoriamente informar aos clientes, no momento da chegada, sobre as regras de funcionamento da casa, incluindo o uso obrigatório de máscaras, distanciamento social e higiene respiratória, bem como informar claramente quais são as restrições vigentes conforme a Avaliação de Risco Potencial para a Covid-19.
V. É obrigatória à fixação, em locais visíveis próximos às entradas, de cartazes e informes sobre o uso obrigatório da máscara, cumprimento do distanciamento interpessoal e da capacidade máxima de pessoas permitidas simultaneamente no estabelecimento, conforme a Avaliação de Risco Potencial para a Covid-19.
VI. Próximo a todos os lavatórios, devem ser afixadas instruções sobre a correta higienização das mãos, além do uso do álcool gel.
VII. Os estabelecimentos devem exercer controle sobre a capacidade do estabelecimento e das filas, evitando internalizar a espera de clientes. Preferencialmente devem trabalhar com reservas antecipadas.
VIII. Quando possível, deve-se priorizar a disposição de clientes em área externa do estabelecimento e/ou em locais com maior ventilação. Para utilização da via pública, os estabelecimentos

deverão buscar autorização com os órgãos municipais competentes, tendo o cuidado de manter as regras de ocupação máxima de pessoas por mesa, distanciamento interpessoal e separação entre as mesas.

IX. Os estabelecimentos devem realizar o controle de acesso dos clientes, com lista de presença. Os organizadores deverão manter a lista de contato dos clientes (nome, documento de identificação, e-mail e telefone) enquanto durar a situação de emergência e prestar apoio, fornecendo as informações ao órgão sanitário quando solicitado para investigação de casos, rastreamento e monitoramento de contatos que possam estar relacionados aos frequentadores deste estabelecimento.

X. Caso algum cliente ou trabalhador/prestador de serviço apresente sintomas gripais como, por exemplo: dor de cabeça, dor de garganta, coriza, congestão nasal, tosse, falta de ar ou febre, não deve ser permitida sua participação no evento, devendo orientá-lo a procurar um serviço de saúde mais próximo de sua residência para atendimento e realização de testagem.

XI. Disponibilizar dispenser com álcool a 70% ou preparações antissépticas de efeito similar, na entrada, em cada uma das mesas e em pontos estratégicos para higienização das mãos.

XII. Na recepção, providenciar marcação no piso com distanciamento interpessoal de 1,5 m (um metro e meio).

XIII. Os organizadores deverão priorizar a identificação dos assentos destinados aos clientes, mantendo seu uso, evitando o rodízio destes assentos bem como garantir que não exista a movimentação de mesas e cadeiras.

XIV. Os ambientes internos devem ter boa ventilação natural ou mecânica indireta, mantendo-se portas e janelas abertas, visando garantir uma maior renovação do ar.

XV. Os ambientes internos deverão ser mantidos com ventilação natural, com portas e janelas abertas para aumentar o fluxo de ar externo. Para aumentar a eficácia da ventilação natural, os estabelecimentos podem utilizar ventiladores de teto em baixa velocidade e na direção de fluxo reverso ou ventiladores com fluxo de ar direcionado para um canto desocupado do ambiente.

XVI. Nos estabelecimentos que possuem sistema de climatização, este deverá estar contemplado no Plano de Manutenção Operação e Controle (PMOC), garantindo a boa qualidade do ar, bem como a taxa de renovação do ar adequada de ambientes climatizados, a fim de minimizar os riscos potenciais à saúde das pessoas que ocupam esses espaços, conforme determina a Resolução - RE nº 9, de 16 de janeiro de 2003.

XVII. Realizar procedimentos que garantam a limpeza contínua dos espaços, intensificando a limpeza das áreas com desinfetantes próprios para a finalidade e a frequente desinfecção com álcool a 70% ou preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar, sob fricção, de superfícies expostas como maçanetas, mesas, teclado, mouse, materiais de escritório, balcões, corrimãos, interruptores, elevadores, banheiros, lavatórios, pisos, entre outros.

XVIII. Prover papel toalha, sabonete líquido e álcool 70% ou preparações antissépticas de efeito similar nos banheiros e lavabos.

XIX. Controlar o acesso de pessoas aos sanitários, com aviso de capacidade máxima de usuários.

XX. Proibir o uso de bebedouros de água com jato inclinado nos espaços comuns dos eventos. Quando existentes devem ser inativados ou adaptados para uso com copo descartável.

XXI. As máquinas de pagamento por cartão devem ser higienizadas com álcool 70% após cada uso, podendo ser revestida de plástico filme.

XXII. Evitar aglomeração nos caixas, organizando o distanciamento de 1,5 (um metro e meio) entre as pessoas.

XXIII. Não utilizar fichas ou ingressos retornáveis, em nenhum dos setores; utilizar somente fichas descartáveis.

XXIV. Fica proibido realizar atividades promocionais que possam causar aglomerações, tipo ingresso liberado ou promoção de bebidas.

XXV. Estabelecer fluxo único para entrada de clientes do estabelecimento.

XXVI. Quando possível, a saída dos clientes do estabelecimento deve ser realizada por local diferente da entrada.

XXVII. Uso obrigatório de máscaras de proteção individual por todos os clientes durante todo o período de permanência no estabelecimento, sendo permitida a retirada das máscaras quando forem ingerir alimentos e bebidas, o que deve ocorrer apenas quando estiverem sentados na mesa.

Art. 4º Medidas a serem executadas quanto aos serviços de alimentação:

I. A distribuição de alimentos e bebidas deve ser feita, preferencialmente, em porções individuais que serão entregues aos clientes pelos garçons, devidamente paramentados com máscara do tipo PFF2 ou N95, estando proibido o convidado de praticar o autosserviço.
II. Os talheres devem ser embalados individualmente, e os pratos, copos e demais utensílios devem ser mantidos protegidos. Temperos, molhos, condimentos e similares só devem ser disponibilizados de forma individualizada, em sachês.
III. A manipulação de alimentos deverá seguir os requisitos esta-