

PORTARIA SES nº 900 de 25 de Agosto de 2021

Estabelece medidas para o funcionamento dos serviços de alimentação, cafeterias, casas de chás, casas de sucos, lanchonetes, confeitarias, sorveterias, lojas de conveniências, restaurantes, pizzarias, churrascarias, cantinas, bares 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 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 a disseminação da Variante de Preocupação (VOC, em inglês) Delta do Coronavírus (classificação de linhagem PANGO 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 o funcionamento dos serviços de alimentação, cafeterias, casas de chás, casas de sucos, lanchonetes, confeitarias, sorveterias, lojas de conveniências, restaurantes, pizzarias, churrascarias, cantinas, bares e afins.

Art. 2º Os serviços de alimentação têm autorização para permanecerem abertos, com atendimento ao público, com acesso e uso de ambiente interno e externo, durante o período de enfrentamento da pandemia causada pela COVID-19, devendo ser observada a capacidade máxima de ocupação simultânea e regramentos específicos, conforme a Avaliação de Risco Potencial Regionalizado para Covid-19:

§ 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 os estabelecimentos citados no Art. 1º devem funcionar com uma ocupação máxima simultânea de Clientes Sentados (CS) a ser calculada pela razão entre o Espaço Total no Salão (ES) em m² em relação ao Fator de Distanciamento (FD) equivalente ao nível potencial de risco regionalizado, ou seja: $CS = ES/FD$.

I. Nas Regiões de Saúde com Avaliação de Risco Potencial Gravíssimo para COVID-19 (representado pela cor vermelha):

a) Fica permitida a ocupação simultânea de Clientes Sentados (CS) para consumo e atendimento equivalente a razão do Espaço Total do Salão (ES) em relação ao Fator de Distanciamento (FD) = 2,0, respeitadas as regras de distanciamento interpessoal e separação entre as mesas.

II. Nas Regiões de Saúde com Avaliação de Risco Potencial Grave para COVID-19 (representado pela cor laranja):

a) Fica permitida a ocupação simultânea de Clientes Sentados (CS) para consumo e atendimento equivalente a razão do Espaço Total do Salão (ES) em relação ao Fator de

Distanciamento (FD) = 1,8, respeitadas as regras de distanciamento interpessoal e separação entre as mesas.

III. Nas Regiões de Saúde com Avaliação de Risco Potencial Alto para COVID-19 (representado pela cor amarela):

a) Fica permitida a ocupação simultânea de Clientes Sentados (CS) para consumo e atendimento equivalente a razão do Espaço Total do Salão (ES) em relação ao Fator de Distanciamento (FD) = 1,5, respeitadas as regras de distanciamento interpessoal e separação entre as mesas.

IV. Nas Regiões de Saúde com Avaliação de Risco Potencial Moderado para COVID-19 (representado pela cor azul):

a) Fica permitida a ocupação integral dos estabelecimentos sentados para consumo e atendimento, respeitadas as regras de distanciamento interpessoal e separação de 1,5 m (um metro e meio) entre as mesas.

§ 3º Para todos os níveis de risco, os serviços de alimentação deverão respeitar o limite máximo de ocupação simultânea de 500 (quinhentos) clientes, respeitadas as regras de distanciamento pessoal e separação entre mesas conforme o nível de risco. Para funcionamento com mais de 500 (quinhentos) clientes, deverá ser obedecido o disposto Portaria SES nº 904 de 25 de agosto de 2021, ou outra que a substitua.

Art. 3º Os serviços de alimentação devem cumprir as seguintes determinações:

I - Fica determinado que os estabelecimentos constantes do Art. 1º devem providenciar que seja mantido o distanciamento mínimo entre as mesas, conforme o Fator de Distanciamento descrito no Art. 2º, com no máximo 4 (quatro) clientes por mesa nos níveis gravíssimo e grave, e até 6 (seis) clientes por mesa nos níveis alto e moderado:

a) Para as pessoas que comprovadamente coabitam na mesma residência (mesmo núcleo familiar), poderá ser considerado o limite máximo de até 6 (seis) clientes por mesa nos níveis gravíssimo e grave, e até 8 (oito) clientes por mesa nos níveis alto e moderado, mantendo o Fator de Distanciamento descrito no Art.2º;

b) Em salões ou espaços com mesas e cadeiras fixas, marcar e isolar mesas e cadeiras que não devem ser ocupadas, em observância ao distanciamento mínimo estabelecido;

c) É permitido o consumo em balcões, desde que os clientes estejam sentados em bancos com distanciamento de pelo menos 1,5 m (um metro e meio) entre eles, e que o local seja imediatamente higienizado após o uso.

II. Só é permitido o consumo nas mesas e balcões, tanto na parte interna como na externa dos estabelecimentos, com os clientes sentados.

III. Somente é permitida a entrada e circulação de pessoas no estabelecimento utilizando máscara de proteção facial de forma adequada cobrindo nariz e boca.

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 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.

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 os estabelecimentos deverão buscar autorização com os órgãos municipais competentes,

mantendo o distanciamento interpessoal, o limite de ocupação e a separação entre as mesas no ambiente externo utilizando o Fator de Distanciamento de 1,5 em todos os níveis de risco da Matriz de Avaliação do Risco Potencial Regional para Covid-19.

IX. 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;

X. 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.

XI. Os locais disponíveis para assento obrigatoriamente devem estar sinalizados de forma a proporcionar fácil identificação por parte dos clientes.

XII. O estabelecimento deve fornecer na entrada e no início da fila do Buffet (autosserviço), álcool a 70% para os clientes.

XIII. Manter os talheres embalados individualmente, e manter os 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 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;

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

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. 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.

*** Republicada por incorreção.**

ANDRÉ MOTTA RIBEIRO

Secretário de Estado da Saúde



Assinaturas do documento



Código para verificação: **9V25Q2VO**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



EDUARDO MARQUES MACARIO (CPF: 022.XXX.907-XX) em 27/08/2021 às 15:24:02

Emitido por: "SGP-e", emitido em 02/07/2018 - 14:11:55 e válido até 02/07/2118 - 14:11:55.

(Assinatura do sistema)



ANDRÉ MOTTA RIBEIRO (CPF: 674.XXX.290-XX) em 27/08/2021 às 16:13:13

Emitido por: "SGP-e", emitido em 13/05/2021 - 18:41:36 e válido até 13/05/2121 - 18:41:36.

(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/U0VTXzcwNTIfMDAxMjgwMjNfMTI5OTg0XzlwMjFfOVYyNVEyVk8=> ou o site <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **SES 00128023/2021** e o código **9V25Q2VO** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.