

PORTARIA CONJUNTA SES/SDEC Nº 29/2020

Dispõe sobre o funcionamento dos estabelecimentos com serviços de alimentação – restaurantes, cafeterias, lanchonetes e similares e as recomendações para a aplicação de medidas preventivas devido ao COVID-19.

Os **SECRETÁRIOS DE SAÚDE E DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO**, no uso de suas atribuições legais,

CONSIDERANDO que a Organização Mundial da Saúde – OMS classificou, em 11 de março de 2020, que a COVID-19, nova doença causada pelo novo coronavírus (denominado SARSCoV-2), é uma pandemia;

CONSIDERANDO que, nos termos do art. 196 da Constituição Federal de 1988, a saúde é direito de todos e dever do Estado, garantido mediante políticas sociais e econômicas que visem à redução do risco de doença e de outros agravos e ao acesso universal e igualitário às ações e serviços para sua promoção, proteção e recuperação;

CONSIDERANDO o teor da Lei Federal nº 13.979, de 6 de fevereiro de 2020, que dispõe sobre as medidas para enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do coronavírus responsável pelo surto de 2019;

CONSIDERANDO que o teor do Decreto nº 49.017, de 11 de maio de 2020, que dispõe sobre a intensificação de medidas restritivas, de caráter excepcional e temporário, voltadas à contenção da curva de disseminação da Covid-19, atingiu o objetivo proposto;

CONSIDERANDO o conjunto de ações implementadas pelo Estado de Pernambuco no âmbito do Plano de Contingência para Infecção Humana pelo SARS-coV-2;

CONSIDERANDO, ainda, o teor do Decreto nº 49.055, de 31 de maio de 2020 e demais alterações posteriores que sistematiza as regras relativas às medidas temporárias para enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do novo coronavírus, conforme previsto na Lei Federal nº 13.979, de 6 de fevereiro de 2020,

Estabelecem:

Art. 1º Os estabelecimentos com serviços de alimentação – restaurantes, cafeterias, lanchonetes e similares, deverão seguir as recomendações para a aplicação de medidas preventivas voltadas à contenção da curva de disseminação da Covid-19.

Art. 2º Os estabelecimentos com serviços de alimentação – restaurantes, cafeterias, lanchonetes e similares autorizados a funcionar, devem observar as seguintes determinações:

- I. Quando o estabelecimento tiver alvará sonoro para música ambiente, expedido pelo órgão competente do Município, deverá respeitar a limitação de 60 db;
- II. Recomenda-se facilitar a entrada e saída de clientes, ampliando se possível, o número de acessos. Se o estabelecimento tiver mais de uma porta, considerar instituir portas exclusivas para entrada e portas exclusivas para saída dos clientes;
- III. Garantir o distanciamento mínimo de 1,5 metro entre clientes de mesas diferentes. Para tanto, considerar a distância de 1,5m entre as bordas das mesas, caso não haja cadeiras entre as mesas; No caso de haver cadeiras, adicionar mais 0,5m caso haja em apenas uma das mesas e 1 metro se houver cadeiras entre as bordas em ambas as mesas;
- IV. Para locais com mesas fixas ou na impossibilidade de remoção, interditar as mesas de forma que obedeça a distância mínima de 2,5 metros, a contar entre as bordas, comunicando visualmente quais estão livres e interditadas;
- V. As mesas devem respeitar um limite máximo de 10 pessoas;
- VI. Manter distanciamento mínimo de 1,5 metro entre as pessoas, com demarcação no piso, nos locais de espera e filas de caixas;
- VII. Se houver fila na área externa ao estabelecimento, orientar os clientes de forma a evitar aglomeração, mantendo o distanciamento de 1,5 metro;
- VIII. Apenas poderá haver consumo de alimentos e bebidas por clientes que estejam sentados em cadeiras ou bancos nas mesas ou balcão. Não poderá haver consumo de alimentos e bebidas por clientes que estejam em pé fora das mesas;
- IX. É recomendável manter a opção de mesas em espaços com ventilação natural;
- X. A utilização dos espaços públicos para a colocação de mesas deve ser regulamentada pelo poder público municipal;
- XI. Avaliar a redução do número de trabalhadores envolvidos no processo de separação do produto, higienização e entrega a cada cliente;
- XII. Avaliar a possibilidade de definição de turnos diferenciados ou zonas separadas de trabalho, para evitar aglomerações;
- XIII. Evitar reuniões presenciais com trabalhadores. Se imprescindível, fazer em locais abertos e mantendo a distância de segurança;
- XIV. Evitar aglomerações nos intervalos. Recomenda-se estabelecer capacidade máxima em áreas comuns, distribuir e coordenar intervalos entre diferentes setores;
- XV. Revisar as rotinas de recebimento de mercadorias e limitar o contato pessoal onde as mercadorias são recebidas ou manipuladas;
- XVI. Reduzir e controlar rigorosamente o acesso de pessoas externas às áreas de produção e manipulação de alimentos, incluindo fornecedores;
- XVII. Trabalho que requer proximidade pessoal entre trabalhadores deve ser minimizado. Atividade desta natureza, deve ser planejado e gerenciado para estabelecer um sistema de trabalho seguro;
- XVIII. É recomendado aos guichês de atendimento ao público nos pontos de coleta ter anteparos de vidro ou acrílico para proteção das pessoas;
- XIX. As mercadorias para coleta e entrega devem estar em local com controle exclusivo do estabelecimento, não devendo estar expostas para retirada direta pelo prestador de serviço ou cliente;
- XX. Todos os funcionários e prestadores de serviço, deverão utilizar máscaras;
- XXI. Todos os clientes devem utilizar máscara enquanto estiverem no estabelecimento, exceto no momento em que estiverem sentados em cadeiras ou bancos nas mesas ou balcão;
- XXII. Quando necessário deslocamento dos clientes para sanitários ou para outra finalidade dentro do estabelecimento, deverão obrigatoriamente fazer uso da máscara;
- XXIII. Reforçar a limpeza e a desinfecção das superfícies mais tocadas (mesas, balcões, teclados, maçanetas, botões, etc.) e banheiros a cada duas horas e também antes do início do expediente;

XXIV. Deve ser disponibilizado a funcionários e clientes, em todos os pontos de entrada e de atendimento, álcool 70%;

XXV. Reforçar boas práticas na cozinha e reservar espaço para a higienização dos alimentos de acordo com o Programa Alimento Seguro (PAS) ou outro protocolo similar;

XXVI. Organizar os cardápios de forma a serem plastificados ou impressos em material que possibilite a higienização após cada novo atendimento;

XXVII. É recomendado, quando oferecer temperos como sal e pimenta, além de itens como palitos de dente e adoçantes, priorizar o formato de sachês individuais;

XXVIII. Em caso de existência de bufê no restaurante, os alimentos devem ser cobertos por protetores salivares com fechamento frontal e lateral, podendo funcionar na modalidade de serviço por um funcionário do estabelecimento ou autosserviço (self-service). Na modalidade autosserviço (self-service), os estabelecimentos devem disponibilizar luvas de plástico descartáveis no começo da fila, antes de pegar as bandejas e/ou pratos para que os clientes possam se servir. Ainda, devem os talheres ser disponibilizados em embalagens individuais;

XXIX. Limpar e higienizar mesas, cadeiras, superfícies de comer (bandejas) após o uso de cada cliente. Desinfetar com produtos a base de cloro, álcool, fenóis, quaternário de amônia ou álcool a 70% líquido ou gel;

XXX. Utilizar intensivamente os meios de comunicação disponíveis para informar aos clientes sobre as medidas adotadas de higiene e precaução;

XXXI. Utilizar todos os meios de mídia interna, assim como as redes sociais, para divulgar as campanhas e informações sobre a prevenção do contágio e sobre as atitudes individuais necessárias neste momento de crise;

XXXII. O protocolo deve incluir o acompanhamento diário da sintomatologia dos trabalhadores;

XXXIII. Definir orientações claras de uso e limpeza dos banheiros para garantir que eles sejam mantidos limpos e o distanciamento social seja alcançado o máximo possível;

XXXIV. Orientar os trabalhadores que apresentarem sintomas gripais, e os seus contatos domiciliares, a acessarem o aplicativo "Atende em Casa" (www.atendeemcasa.pe.gov.br). Durante o acesso, serão orientados sobre como proceder com os cuidados, inclusive sobre a necessidade de procurar um serviço de saúde.

Parágrafo único. A aplicação de medidas preventivas dos estabelecimentos com serviços de alimentação – restaurantes, cafeterias, lanchonetes e similares de que trata o disposto no caput, não exaure todas as medidas cabíveis aos estabelecimentos, esses deverão, ainda, atender as demais medidas regulatórias estabelecidas pelos órgãos públicos responsáveis, assim como orientações de conselhos profissionais.

Art. 3º Os estabelecimentos com serviços de alimentação – restaurantes, cafeterias, lanchonetes e similares, estão autorizados a funcionar oferecendo sistema de vendas com entrega por aplicativos de delivery ou retirada da mercadoria por coleta, além disso, podem também funcionar com atendimento presencial, limitado a 50% do total da capacidade de clientes autorizada pelo atestado de regularidade do bombeiro e distanciamento entre as mesas.

Parágrafo primeiro. A partir da etapa 7 do Plano de Convivência das atividades econômicas, o atendimento presencial deverá estar limitado ao funcionamento no horário das 06 às 22h, devendo o estabelecimento não receber mais clientes a partir deste horário. Admite-se uma tolerância de 30 minutos para atender exclusivamente os clientes que estão no processo de finalização, devendo encerrar o funcionamento total até às 22 horas e 30 minutos, sem a presença de nenhum cliente no estabelecimento.

Parágrafo segundo. Para os municípios que constam na etapa 6 do Plano de Convivência das atividades econômicas, o atendimento presencial deverá estar limitado ao funcionamento no horário entre 06 horas e às 20 horas, devendo o estabelecimento não receber mais clientes a partir deste horário. Admite-se uma tolerância de 30 minutos para atender exclusivamente os clientes que estão no processo de finalização, devendo encerrar o funcionamento total até às 20 horas e 30 minutos, sem a presença de nenhum cliente no estabelecimento.

Art. 4º Fica revogada a Portaria Conjunta SES/SDEC Nº 24 de 07 de agosto de 2020.

Art. 5º Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, com efeitos retroativos ao dia 10 de agosto de 2020.

Recife, 11 de agosto do ano de 2020.

André Longo Araújo de Melo
Secretário de Saúde

Arthur Bruno de Oliveira Schwambach
Secretário de Desenvolvimento Econômico