

PORTARIA SES Nº 390/2021.

Institui o Protocolo de Boas Práticas para prevenção da COVID-19 em serviços de alimentação, com consumo no local, serviços de tele-entrega e retirada em loja, no âmbito do Estado do Rio Grande do Sul. PROA nº 20/2000-0047777-1.

A **SECRETÁRIA DA SAÚDE DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**, no uso das suas atribuições e no disposto no art. 90, inciso III, da Constituição do Estado e considerando:

- a Lei Federal nº 8.080, de 19 de dezembro de 1990, que dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências;

- 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);

- a Portaria nº 188/GM/MS, de 4 de fevereiro de 2020, que Declara Emergência em Saúde Pública de Importância Nacional (ESPIN), em decorrência da Infecção Humana pelo novo coronavírus (COVID-19);

- a 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 (COVID-19);

- a decisão do Supremo Tribunal Federal que manteve a vigência da Lei Federal nº 13.979, de 6 de fevereiro de 2020, no tocante à matéria sanitária;

- a Portaria nº 356, de 11 de março de 2020, do Ministério da Saúde, que dispõe sobre a regulamentação e operacionalização do disposto na Lei nº 13.979, de 6 de fevereiro de 2020, que estabelece as medidas para enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do coronavírus (COVID-19);

- o Decreto nº 55.154, de 1º de abril de 2020, que reitera a declaração de estado de calamidade pública em todo o território do Estado do Rio Grande do Sul, para fins de prevenção e de enfrentamento à epidemia causada pelo COVID-19, e dá outras providências;

- os Planos de Contingência Nacional e Estadual deflagrados em função da COVID-19;

- que as medidas de prevenção, controle e contenção de riscos, danos e agravos à saúde pública devem ser adequadas ao cenário sanitário atual, especialmente após o início da vacinação, bem como às regras do novo sistema de monitoramento no Estado do Rio Grande do Sul;

- que compete à Secretaria da Saúde coordenar e executar as ações e serviços de vigilância, investigação e controle de riscos e danos à saúde, bem como acompanhar, controlar e avaliar os dados para a vigilância epidemiológica e coordenar as vigilâncias sanitária e da saúde do trabalhador;

- que compete à Secretaria da Saúde a direção do Centro de Operações em Emergência em Saúde, de acordo com a Lei Federal nº 13.979, de 6 de fevereiro de 2020 e o Decreto Estadual nº 55.128;

RESOLVE:

Art. 1º Fica instituído o Protocolo de Boas Práticas para Prevenção da COVID-19 a ser cumprido pelos estabelecimentos com serviço de alimentação com consumo nas dependências do estabelecimento e serviços de tele-entrega e retirada em loja, devendo ser adotadas as seguintes medidas:

I – observar, semanalmente, o cenário epidemiológico e sanitário identificado conforme indicadores e boletins regionais;

II – orientar funcionários, colaboradores e usuários acerca da necessidade de higienização periódica das mãos, etiqueta respiratória (ao tossir ou espirrar usar o cotovelo flexionado ou lenço descartável e, após, higienizar as mãos) e distanciamento mínimo de 1 (um) metro e, sempre que possível, 2 (dois) metros, bem como observar o seu cumprimento;

III – orientar os funcionários que atuam no serviço de cobrança (pagamento) a realizar a higienização das mãos a cada atendimento de cliente;

IV – fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), adequados para a atividade exercida e em quantidade suficiente para cada trabalhador, e orientar sobre a correta utilização, conforme especificado nas Normas Regulamentadoras da Secretaria de Trabalho do Ministério da Economia, normas e recomendações do Ministério da Saúde e da SES-RS, Normas Regulamentadoras da atividade e normas ABNT. Caso a atividade não possua protocolo específico de EPIs, o empregador deverá fornecer, para cada trabalhador, máscaras faciais individuais em quantidade e material adequados, conforme normas e recomendações do Ministério da Saúde e Agência Nacional de Vigilância Sanitária, sendo o trabalhador o responsável pela correta utilização, troca e higienização;

V – disponibilizar álcool gel 70% e/ou preparações antissépticas para os trabalhadores e para os clientes, em locais estratégicos e de fácil acesso;

VI – realizar busca ativa diária, em todos os turnos de trabalho, em colaboradores e funcionários com sintomas de síndrome gripal;

VII – orientar funcionários e colaboradores sobre a obrigatoriedade de informar à gerência/direção do estabelecimento, a qualquer momento, acerca da presença de sintomas de síndrome gripal, de resultados positivos para a COVID-19, bem como da apresentação de sintomas ou resultado positivo para COVID-

19 por familiar ou pessoa que resida no mesmo ambiente domiciliar. No caso de síndrome gripal, orientar que procurem assistência médica para investigação e avaliação clínica;

VIII – garantir o imediato afastamento para isolamento domiciliar, de acordo com os protocolos vigentes ou conforme determinação médica, dos funcionários e colaboradores que testarem positivo para COVID-19, por RT-PCR ou teste de antígeno; que tenham tido contato ou que residam com caso suspeito ou confirmado de COVID-19; que apresentarem sintomas de síndrome gripal;

IX - notificar as autoridades sanitárias acerca dos casos confirmados da COVID-19, comunicar todos os contactantes próximos sobre o risco de contaminação pela COVID-19 e seguir as recomendações vigentes em relação ao rastreamento dos contactantes, avaliando o status vacinal e a disponibilidade imediata de testagem. Em caso de dúvidas, o isolamento domiciliar é a orientação mais segura a ser adotada.

X – manter registro atualizado dos afastamentos dos funcionários;

XI – organizar o espaço de trabalho de forma a assegurar distanciamento mínimo de 1 (um) metro entre os funcionários e colaboradores, a fim de evitar contaminação e transmissão da COVID-19;

XII – orientar os funcionários e colaboradores a evitarem tocar o rosto, em especial os olhos e a máscara e, se realizarem o toque, higienizar as mãos;

XIII – proibir oferta de produtos para degustação;

XIV – disponibilizar os talheres higienizados e de forma individual;

XV – organizar a disposição das mesas de modo a assegurar distanciamento mínimo de 2 (dois) metros entre cada uma, evitando que ocorra aglomeração e diminuindo o cruzamento entre os clientes e trabalhadores;

XVI - manter, preferencialmente, na mesma mesa, pessoas que morem na mesma residência;

XVII - quando for possível, verificar o status vacinal ou teste de antígeno não detectável há menos de 48 horas em um grupo fixo e delimitado de pessoas, podendo ser justificadas adaptações em relação ao distanciamento físico, desde que apenas esse grupo fixo e delimitado permaneça no ambiente;

XVIII – controlar o acesso dos clientes, por meio de disponibilização de senhas ou outro sistema eficaz, evitando aglomeração de pessoas e garantindo distanciamento interpessoal mínimo de 1 (um) metro, por meio de marcação do piso ou outros;

XIX – evitar espaços fechados destinados à espera de clientes, descanso e bar, a fim de evitar aglomeração, e estimular espaços abertos, com distanciamento, para esta finalidade;

XX – proibir a realização de eventos tipo happy hour;

XXI – fixar, em local visível ao público e aos colaboradores e funcionários, informativos com o teto máximo de ocupação e orientações sobre a necessidade de higienização das mãos, uso de obrigatório de máscara, distanciamento entre as pessoas, ventilação e limpeza dos ambientes;

XXII – disponibilizar álcool em gel 70% e/ou preparações antissépticas e exigir que os clientes higienizem as mãos ao acessarem e ao saírem do estabelecimento;

XXIII – higienizar as áreas comuns e de contato recorrente, periodicamente, com álcool 70%, preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar;

XXIV – dispor de kit completo nos banheiros (álcool gel 70% e/ou preparações antissépticas, sabonete líquido ou espuma, toalhas de papel e lixeira com tampa, com dispositivo que permita a abertura e o fechamento sem o uso das mãos, pedal ou outro tipo de dispositivo);

XXV – manter limpos filtros e dutos de ar-condicionado, somente quando necessário;

XXVI – manter todos os ambientes com ventilação natural, independente do uso de equipamento de climatização;

XXVII – higienizar, periodicamente durante o período de funcionamento e sempre no início das atividades, os pisos e banheiros, preferencialmente com álcool 70%, preparações antissépticas e/ou sanitizantes de efeito similar;

XXVIII – higienizar as máquinas utilizadas para pagamento com cartão com álcool 70%, preparações antissépticas e/ou sanitizantes de efeito similar após cada uso e, sempre que possível, priorizar pagamentos por aplicativos ou por aproximação;

XXIX – evitar utilizar toalhas de tecido nas mesas ou outro material que dificulte a limpeza e, não sendo possível, realizar a troca após cada utilização;

XXX – higienizar os veículos (carros, motocicletas ou bicicletas) utilizados para realizar as tele-entregas, periodicamente, principalmente nos pontos de contato recorrente (guidão, volante, maçanetas e painéis) e nos compartimentos onde os alimentos são transportados, com álcool 70% ou hipoclorito de sódio (água sanitária), conforme instrução do fabricante;

XXXI – as embalagens dos alimentos devem ser íntegras, limpas e lacradas, para que possam ser removidas ou higienizadas pelo consumidor após a entrega ou retirada;

XXXII – durante o transporte e/ou a entrega, as embalagens de alimentos não devem ser colocadas no chão em nenhum momento;

XXXIII – os alimentos prontos para consumo que forem retirados no serviço de alimentação, em formato pegue e leve/take away, devem ser mantidos na temperatura adequada até a sua retirada, sendo os alimentos quentes em temperatura mínima de 60°C e os alimentos frios mantidos em refrigeração abaixo de 5°C;

XXIV– em tele-entrega/delivery, os alimentos prontos para consumo devem chegar ao consumidor na temperatura adequada e com entrega imediata após a preparação;

XXXV – nos serviços de auto-atendimento (self service), buffet e similares, disponibilizar um funcionário para servir, com lavagem prévia das mãos ou utilização de álcool 70% ou sanitizante similar por funcionário e clientes, com distanciamento e uso de máscara de maneira adequada.

XXXVI – o balcão de distribuição de alimentos deve dispor de protetor salivar, de modo a prevenir a contaminação dos alimentos em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor, dos trabalhadores e de outras fontes;

Art. 2º A fiscalização dos restaurantes ficará a cargo das equipes de fiscalização competentes dos respectivos municípios e/ou Estado.

Art. 3º O descumprimento das determinações desta Portaria constitui infração de natureza sanitária, sujeitando o infrator a processo administrativo sanitário e às penalidades previstas na legislação pertinente, sem prejuízo de outras sanções cabíveis.

Art. 4º Fica revogada a Portaria SES Nº 319/2020.

Art. 5º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação e tem vigência limitada ao período em que durar o estado de calamidade pública em função da pandemia da COVID-19.

Porto Alegre, 14 de maio de 2021.

ARITA BERGMANN,
Secretária da Saúde