

## PORTARIA SES nº 453 de 30 de abril de 2021

A SECRETÁRIA DE ESTADO DA SAÚDE A SECRETÁRIA 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, e art. 32 do Decreto n. 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 por SARS-COV-2 (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 SARS-COV-2 (COVID-19);

CONSIDERANDO que compete à Secretaria de Estado da Saúde (SES), por meio do Centro de Operações e Emergências em Saúde (COES), a coordenação técnica das ações necessárias ao enfrentamento, de acordo com o art. 3 do Decreto Estadual n. 562, de 17 de abril de 2020;

CONSIDERANDO a Portaria nº 592, de 17 de agosto de 2020, e suas alterações;

### 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:

**Parágrafo Único:** Fica estabelecido que, durante a pandemia da Covid-19, 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 M<sup>2</sup> em relação ao Fator de Distanciamento (FD) equivalente ao nível potencial de risco regionalizado, ou seja:  $CS = ES / FD$

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

i. 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. Fica permitido o funcionamento das 6h00 às 23h00;

iii. Fica permitida a execução de música ao vivo com formação instrumental e vocal de até 2 (dois) integrantes;

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

i. 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;

ii. permitido o funcionamento das 6h00 às 23h00;

iii. Fica permitida a execução de música ao vivo com formação instrumental e vocal de até 2 (dois) integrantes;

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

i. 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;

ii. Fica permitido o funcionamento das 6h00 até a meia-noite;

iii. Fica permitida a execução de música ao vivo com formação instrumental e vocal de 3 (três) ou mais integrantes;

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

i. Fica permitida a ocupação total dos estabelecimentos com clientes sentados para consumo e atendimento, respeitadas as regras de distanciamento interpessoal e separação entre as mesas;

**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 quatro pessoas por mesa:

i. Para as pessoas que comprovadamente coabitam na mesma residência, poderá ser considerado o limite máximo de até 6 (seis) pessoas por mesa, mantendo o Fator de Distanciamento descrito no Art.2º.

ii. 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.

iii. 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 quanto na parte externa do estabelecimento;

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

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

X. Os aparelhos de ar-condicionado e outros sistemas de climatização devem seguir a legislação específica, mantendo a limpeza dos seus componentes, a troca de filtros e a manutenção programada e periódica destes equipamentos. O fluxo do ar condicionado não deve incidir diretamente em nenhuma mesa, indivíduo ou alimento;

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* (auto serviço), 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 auto serviço 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 funcionário 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. Não é permitida a entrada de entregadores e outros trabalhadores externos no local de manipulação dos alimentos;

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

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

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

XXVIII. Fica proibido o uso de áreas de entretenimento, como espaço kids, parques, brinquedotecas, salões de jogos e similares;

XXIX. 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 2,0 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 - Capacitar os trabalhadores, disponibilizar e exigir o uso dos EPIs apropriados, diante do risco de contaminação pelo coronavírus, para a realização das atividades, dentre eles: máscaras e luvas;

II - Caso a atividade necessite de mais de um trabalhador ao mesmo tempo manter a distância mínima entre eles de raio de 2,0 m (dois metros), sendo que todos deverão usar máscaras cirúrgicas durante a atividade, substituindo-as e descartando-as a cada duas horas ou sempre que estiverem úmidas;

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

IV- 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;

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). 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 2,0 metros (dois metros);

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

X- Deverão adotar medidas internas relacionadas à saúde do trabalhador, necessárias para evitar a transmissão do coronavírus no ambiente de trabalho, priorizando o afastamento, sem prejuízo de salários, 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;

XI- Deverá ser priorizada a modalidade de trabalho remoto para os setores administrativos;

XII - 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** Quanto às atividades de música ao vivo em serviços de alimentação:

I - 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), para separação entre o palco/artista(s) e os frequentadores;

II - Deverá ser garantido um distanciamento interpessoal mínimo de 2,0 m (dois metros) entre o palco/artista(s) e os frequentadores;

III - O uso de máscara de proteção facial 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. 10º.** Revogar a Portaria SES 82 de 29/01/ 2021.

**Art. 11º.** 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.

**CARMEN EMÍLIA BONFÁ ZANOTTO**  
Secretária de Estado da Saúde