



Prefeitura Municipal de São João del -Rei
Secretaria Municipal de Administração

Decreto nº 8.708, de 04 de junho de 2020.

“Altera o Decreto número 8.704, de 01º de junho de 2020 e, dá outras providências”.

O Prefeito Municipal de São João del-Rei, no uso de suas atribuições legais e em especial o que consta do art. 67, Inciso VI da Lei Orgânica do Município.

DECRETA:

Art. 1º - O Decreto 8.704, de 04 de junho de 2020, passa a vigorar com a seguinte redação:

“O Prefeito Municipal de São João del-Rei no uso de suas atribuições legais e em especial o que consta do art. 67, Inciso VI, da Lei Orgânica do Município, e

CONSIDERANDO a adesão do Município de São João del-Rei ao Programa Minas Consciente através do Decreto Municipal nº 8.694, de 25 de maio de 2020,

CONSIDERANDO a necessidade de prever medidas mais restritivas no Município para não proliferação do Coronavírus (COVID-19).

DECRETA:

Art. 1º - As atividades de Restaurantes e outros serviços de alimentação e bebidas, compreendidos no Setor de Alimentos da “Onda Verde”, contemplam os seguintes estabelecimentos:

I - Restaurantes e similares;

II - Lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares;

III - Bares e outros estabelecimentos especializados em servir bebidas, sem entretenimento.

Art. 2º - Os estabelecimentos deverão observar as demais determinações constantes dos protocolos sanitários disponibilizados pelo Governo de Minas Gerais no endereço eletrônico do “Plano Minas Consciente”, disponível em <https://www.mg.gov.br/minasconsciente/empresarios>. As determinações supracitadas são descritas a seguir:


1



Prefeitura Municipal de São João del-Rei
Secretaria Municipal de Administração

RESTAURANTES, PADARIAS E BARES

O funcionamento de bares só está autorizado para servir refeições e lanches.

CUIDADOS RELACIONADOS AOS COLABORADORES/TRABALHADORES

Colaboradores do grupo de risco¹ devem permanecer em casa e realizar serviço em regime de home-office ou teletrabalho;

Caso residam com pessoas do grupo de risco, a critério do empregador, realizar preferencialmente serviço em regime de home-office;

Apresentação de sinais ou sintomas de resfriado ou gripe: afastar imediatamente das atividades presenciais pelo período mínimo de 14 dias, ou mais, no caso persistência dos sinais/sintomas, até a completa melhora.

MEDIDAS DE PROTEÇÃO ESPECÍFICAS

Disponibilizar meios para higienização das mãos com água e sabão ou álcool gel a 70% com periodicidade mínima de a cada 2 horas, ou a qualquer momento dependendo da atividade realizada ou quando em contato com o cliente, incluindo antes e após a utilizar máquinas de cartões de crédito;

Orientar a higienização das mãos e antebraços dos manipuladores de alimentos que deve ser realizada com água, sabonete;

Líquido inodoro e agente antisséptico após a secagem das mãos em papel toalha (preferencialmente álcool gel 70% ou outro antisséptico registrado na ANVISA);

Indicar o uso de toalhas de papel não reciclado e lixeira acionada sem contato manual;

Fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados para a atividade exercida e em quantidade suficiente. Caso a atividade não possua protocolo específico deverá ser fornecido no mínimo máscara;

(1) Grupos de risco: Idade igual ou superior a 60 anos; Cardiopatias graves ou descompensadas (insuficiência cardíaca, cardiopatia isquêmica); Pneumopatias graves ou descompensadas (asma moderada/grave, DPOC); Doenças renais crônicas em estágio avançado (graus 3, 4 e 5); Diabetes mellitus, conforme juízo clínico; Doenças cromossômicas com estado de fragilidade imunológica; Gestação e Puerpério; Pessoas com deficiências e cognitivas físicas; Estados de imunocomprometimento, devido ao uso de medicamentos ou doenças, incluindo os portadores de HIV/Aids e neoplasias; Doenças neurológicas.



Prefeitura Municipal de São João del -Rei

Secretaria Municipal de Administração

Providenciar barreira de proteção física quando em contato com o cliente;

Não utilizar ou compartilhar itens de uso pessoal com os colegas de trabalho, como EPIs, fones, aparelhos de telefone, e outros, fornecendo esses materiais para cada trabalhador;

Não realizar reuniões presenciais, priorizando reuniões à distância (videoconferência), caso não seja possível, fornecer.

CUIDADOS GERAIS RELACIONADOS AO AMBIENTE DE TRABALHO CIRCULAÇÃO DENTRO E FORA DO ESTABELECIMENTO

O acesso ao estabelecimento deverá ser controlado evitando aglomeração;

Demarcar com sinalização no lado externo do estabelecimento a distância de 2 metros para as pessoas que ficarem nas filas aguardando para adentrar no estabelecimento;

Nas áreas de circulação interna dos estabelecimentos sempre demarcar com sinalização a distância de 2 metros que deve ser mantida entre um cliente e outro;

Demarcar, com sinalização, a circulação interna, com fluxo determinado para a entrada e saída.

Só permitir a entrada de clientes se estiverem utilizando máscaras, só retirando as máscaras se for alimentar-se no local, no momento da refeição;

Proibir a entrada de pessoas externas, como entregadores, no local de manipulação dos alimentos;

Limitar o número de funcionários ao estritamente necessário para o funcionamento do serviço;

Se tiver elevadores estes devem operar sempre com 1/3 de sua capacidade oficial. Se necessário, deve ser designado colaborador utilizando máscara para organização da fila e das pessoas, mantendo a distância mínima de 2 metros entre os usuários;

Manter as mesas dispostas de forma a haver 2 (dois) metros de distância entre os clientes, orientando a sentar na mesma mesa apenas pessoas de convívio próximo (que residam na mesma casa).





Prefeitura Municipal de São João del -Rei
Secretaria Municipal de Administração

PROCEDIMENTO AO SERVIR ALIMENTOS

Fica proibido o serviço de self service, bem como rodízio, adotar o atendimento em mesa ou marmitex;

Determinar funcionários para servirem a comida aos clientes de forma individual, respeitando a distância mínima de 2m;

Suspender o auto serviço de pães e similares com a proibição do cliente em servir o próprio pão, cabendo ao colaborador servir e embalar o produto solicitado;

Intensificar a atenção e o cuidado no cumprimento das boas práticas de manipulação de alimentos de acordo com a legislação em vigor (RDC ANVISA 216/04);

Não disponibilizar alimentos e bebidas para degustação;

Eliminar galheteiros, saleiros, açucareiros, ou qualquer outro alimento/tempero que seja acondicionado dessa forma, provendo sachês para uso individual;

Higienizar quando do início das atividades, e após cada uso, durante o período de funcionamento, as superfícies de toque, com álcool 70% (setenta por cento), solução de hipoclorito de sódio ou outro produto adequado;

Em relação ao comércio por delivery, o transporte de refeições prontas para o consumo imediato deverá ser realizado logo após o seu acondicionamento em equipamento de conservação a quente ou a frio e sob temperatura que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do produto. (Resolução SES/MG nº 6.458/18);

As refeições deverão ser acondicionadas em embalagens de entrega lacradas e de material adequado ao contato com alimentos e, conforme legislação específica, devidamente identificadas com o nome e o endereço do estabelecimento produtor e a informação de que o consumo deverá ser imediato. (Resolução SES/MG nº 6.458/18);



Prefeitura Municipal de São João del-Rei
Secretaria Municipal de Administração

CUIDADOS ESPECÍFICOS

Limpeza e higienização: saneantes utilizados devem estar regularizados junto a ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos;

Disponibilizar álcool 70% para higienização das mãos, para uso dos clientes, funcionários e entregadores, em pontos estratégicos (entrada, corredores, balcões de atendimento e “caixas”) e próximo a área de manipulação de alimentos;

Providenciar cartazes com orientações e incentivos para a correta higienização das mãos;

Realizar a higienização frequente, pelo menos antes e após uso, dos fones, dos aparelhos de telefone, das mesas, e outros;

Realizar a higienização frequente das maçanetas, torneiras, corrimãos, mesas, cadeiras, teclados, computadores, botões de elevadores, telefones e todas as superfícies metálicas constantemente com álcool a 70%;

Lavar com água e sabão os utensílios do serviço, como espátulas, pegadores, conchas e similares, a cada 30 minutos, higienizando-os completamente, inclusive os cabos;

Reforçar os procedimentos de higiene de todos os ambientes, como depósitos, sanitários e áreas de circulação de clientes, além dos pontos de retaguarda do estabelecimento, como a área do estoque e de apoio para recebimento de mercadorias;

Sistematizar a limpeza local (piso, balcão e outras superfícies) com desinfetantes a base de cloro para piso e álcool a 70% para as demais superfícies, no mínimo, duas vezes ao dia, ou conforme necessidade;

Intensificar a atenção e o cuidado no cumprimento das boas práticas de manipulação de alimentos de acordo com a legislação em vigor (RDC ANVISA 216/04);

Aumentar a frequência da higienização completa (todas as estruturas), considerando a execução das etapas de limpeza e desinfecção;

 5



Prefeitura Municipal de São João del -Rei

Secretaria Municipal de Administração

Intensificar a higienização dos sanitários existentes, sendo que o funcionário deverá utilizar os equipamentos de proteção apropriados (luva de borracha, avental, calça comprida, sapato fechado).

Realizar a limpeza e desinfecção das luvas utilizadas com água e sabão seguido de fricção com álcool a 70% por 20 segundos, reforçando o correto uso das mesmas (não tocar com as mãos enluvadas em maçanetas, telefones, botões de elevadores, etc.);

Manter o ambiente de trabalho com ventilação adequada, sempre que possível, deixando portas e janelas abertas, incluindo áreas de convivência de funcionários, tais como refeitórios de locais de descanso;

Evitar o uso de ar condicionado;

Os dispensadores de água que exigem aproximação da boca para ingestão, devem ser lacrados em todos os bebedouros, permitindo-se o funcionamento apenas do dispensador de água para copos.

Os estabelecimentos deverão fornecer copos descartáveis aos clientes e funcionários. Também é permitido aos funcionários copos ou canecas não descartáveis, desde que de uso individual e higienizadas com regularidade;

Não oferecer produtos para degustação;

Caso o estabelecimento possua "Espaço Kids", o mesmo deve permanecer fechado.

Oferecer o álcool 70% para os clientes higienizarem as mãos antes e após tocar em máquinas de cartão de crédito, caixas eletrônicos de autoatendimento, entre outros equipamentos;

Priorizar métodos eletrônicos de pagamento.

HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO

O funcionamento dos Restaurantes e Bares seguirá os horários:
Almoço - 11:00h às 14:00h;

Lanches - 10:00h às 18:00h Jantar - 18:00h às 21:00h;

O funcionamento das Padarias seguirá o horário de 06:00h às 20:00h;

 6



Prefeitura Municipal de São João del -Rei

Secretaria Municipal de Administração

Flexibilizar os horários de trabalho com a adoção de sistemas de escalas mínimas, alterações de jornadas, revezamentos de turnos e saídas para almoço e lanches, visando reduzir a proximidade entre os colaboradores/trabalhadores, inclusive durante o percurso casa-trabalho em transporte público ou fretado pela empresa.

ORIENTAÇÕES PARA COLABORADORES/ TRABALHADORES NO AMBIENTE DE TRABALHO

Intensificar a higienização das mãos e antebraços (água e sabão e/ou álcool a 70%), principalmente antes e depois de manipularem alimentos, após o uso do banheiro, se tocarem o rosto, nariz, olhos e boca e em todas situações previstas no manual de boas práticas do estabelecimento;

Utilizar os equipamentos de proteção individual disponibilizados pelo empregador, da forma correta, sendo obrigatória a utilização de máscara em todas as atividades;

Higienizar os equipamentos com álcool a 70% ou conforme orientação do fabricante;

Não cumprimentar as pessoas, sejam colegas trabalhadores/ colaboradores ou clientes, com apertos de mãos, abraços, beijos ou outro tipo de contato físico;

Ao tossir ou espirrar, deve-se cobrir o nariz e boca com lenços descartáveis;

Evitar tocar os olhos, nariz e boca durante as atividades de manipulação de alimentos e nos atendimentos dos caixas;

Manter distância mínima de pelo menos 2,0 metros, entre os outros colaboradores/trabalhadores e entre estes e os clientes. Quando isto não for possível, utilizar máscara cirúrgica e respeitar a barreira de proteção física para contato com o cliente;

Manter os cabelos presos e não utilizar bijuterias, joias, anéis, relógios e outros adereços, para assegurar a correta higienização das mãos;

A utilização de toucas será obrigatória para atividades que envolvam a preparação de alimentos;

Caso utilize uniforme da empresa, não retornar para casa diariamente vestindo o uniforme;

 7



Prefeitura Municipal de São João del -Rei

Secretaria Municipal de Administração

Higienizar com álcool 70% as máquinas de cartão de crédito, computadores, teclados, e outros equipamentos que sejam tocados com frequência, sempre após o uso;

Intensificar a limpeza das áreas (pisos, ralos, paredes, teto, etc) com desinfetantes próprios para a finalidade e realizar frequente desinfecção, com álcool 70%, de superfícies e utensílios frequentemente tocados como: maçanetas, mesas, balcões, corrimões, interruptores, elevadores, balanças, entre outros (mínimo, três vezes ao dia ou conforme a necessidade);

Realizar a higienização das mesas antes e após a utilização, ou conforme necessidade;

Caso apresente febre e/ou sintomas respiratórios, tosse, congestão nasal, dificuldade para respirar, falta de ar, dor de garganta, dores no corpo, dor de cabeça, deve comunicar ao empregador e respeitar o período de afastamento do trabalho, até a completa melhora dos sintomas.

ORIENTAÇÕES PARA OS CLIENTES

Fique em casa sempre que possível.

Caso tenha sintomas de gripe ou resfriado, não saia de casa!

Se for do grupo de risco não saia de casa! Peça ajuda a um familiar, amigo ou vizinho sem ter contato físico com a pessoa;

Utilize máscara, de preferência caseira, durante todo período de permanência fora de casa;

Se for se alimentar no estabelecimento retire a máscara, sem tocar na parte da frente, acondiciona-la em um saco plástico e recoloca-la assim que terminar de se alimentar;

Prefira solicitar serviço por delivery, compra por telefone ou internet;

Permaneça no estabelecimento o menor tempo possível, dessa forma, planeje sua compra antes de sair de casa;

Sempre fique a uma distância mínima de 2 metros de qualquer pessoa dentro do estabelecimento;

Realize a higienização das mãos ao entrar e sair do estabelecimento, acessar balcões de atendimento e "caixas";





Prefeitura Municipal de São João del -Rei

Secretaria Municipal de Administração

Respeitar a disposição das mesas com distância mínima de 2m entre elas. Não ocupar a mesma mesa que outros clientes, exceto se forem pessoas que sejam procedentes do mesmo domicílio;

Evitar rir, conversar, manusear o telefone celular, ou tocar no rosto, nariz, olhos e boca, durante sua permanência no interior do estabelecimento;

Ao tossir ou espirrar cobrir o nariz e boca com um lenço descartável, descartá-lo imediatamente e realizar higienização das mãos. Caso não tenha disponível um lenço descartável cobrir o nariz e boca com o braço flexionado;

Ao chegar em casa, higienizar as mãos e antebraços com água e sabão;

Ao chegar em casa, higienizar adequadamente todos os produtos e as embalagens dos produtos comprados nos estabelecimentos comerciais;

Não aceitar degustações e evitar consumo de alimentos no estabelecimento;

Preferencialmente, levar os alimentos para consumir em casa.

Art. 3º - Ficam mantidas as demais determinações constantes do Decreto Municipal nº 8.694, de 25 de maio de 2020”.

Art. 4º - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Mando, portanto, a todas as autoridades a quem o conhecimento e execução deste Decreto pertencer, que o cumpram e façam cumprir, tão inteiramente como nele se contém.

Prefeitura Municipal de São João del-Rei, 04 de junho de 2020.

Nivaldo José de Andrade
Prefeito Municipal