

DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CAMPESTRE DO MARANHÃO-MA

CONFORME LEI MUNICIPAL Nº 093, DE 27 DE MAIO DE 2019

TERÇA-FEIRA, 28 DE JULHO DE 2020

ANO II | EDIÇÃO Nº 111

PÁGINA 1 DE 3

PODER EXECUTIVO DE CAMPESTRE DO MARANHÃO-MA

DECRETOS

DECRETO Nº 281 DE 28 DE JULHO DE 2020

Dispõe sobre medida sanitária segmentada para o funcionamento de bares, restaurantes e afins, e dá outras providências. VALMIR DE MORAIS LIMA, Prefeito Municipal do Município de CAMPESTRE DO MARANHÃO-MA, no uso de suas atribuições legais, bem como de acordo com a Constituição Federal, Constituição Estadual, Lei Orgânica do Município e demais leis CONSIDERANDO que a Organização Mundial de Saúde - OMS declarou, em 11 de março do corrente ano, o estado de pandemia pela COVID-19 e que por meio do Decreto Estadual nº 35.672, de 19 de março de 2020, foi declarada situação de calamidade no Estado do Maranhão; CONSIDERANDO as medidas sanitárias destinadas à contenção do Corona vírus, constantes do Decreto Estadual nº 35.831, de 20 de maio de 2020 e as medidas sanitárias constantes da Portaria Estadual Nº 042, de 24 de junho de 2020 e suas alterações posteriores; CONSIDERANDO que as medidas tomadas pelo Governo Municipal vêm resultando na diminuição da infecção decorrente da Covid-19, mostrando-se necessária a retomada gradual das atividades econômicas, com preservação da vida e promoção da saúde pública; DECRETA: Art. 1º. Respeitados os procedimentos e regramentos legais em vigor quanto as medidas restritivas e preventivas impostas ao comercial local em decorrência da pandemia provocada pelo Corona vírus – COVID-19, fica autorizado o funcionamento de bares, restaurantes e afins nos horários habituais, bem com, nos termos do anexo I, que deverá ser seguido. Parágrafo único. As medidas sanitárias constantes deste Decreto são de observância obrigatória e de aplicação cumulativa com as medidas sanitárias em vigor e/ou que venham a ser editadas posteriormente. Art. 2º. O descumprimento destas medidas caracteriza a prática de infrações administrativas, previstas no art. 10 da Lei Federal nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, bem como do crime previsto no art. 268 do Código Penal, cabendo apuração e a aplicação das sanções previstas, na citada Lei. Art. 3º. Esse Decreto entra em vigor na data de sua assinatura, revogando se as disposições em contrário. GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE CAMPESTRE DO MARANHÃO, ESTADO DO MARANHÃO, EM 28 DE JULHO DE 2020. VALMIR DE MORAIS LIMA, PREFEITO MUNICIPAL.

ANEXO I

MEDIDAS ESPECÍFICAS PARA BARES, RESTAURANTES E AFINS

Estas atividades, além das medidas sanitárias gerais contidas no Decreto Estadual nº 35.831, de 20 de maio de 2020 e nos termos da Portaria Estadual nº 34, de 28 de maio de 2020, inclusive no que se refere a limite de ocupação, deverão adotar as seguintes medidas: 1. MEDIDAS DE PROTEÇÃO E CUIDADOS GERAIS 1.1. Incentivar e disciplinar a higienização das mãos e antebraços preferencialmente com água corrente e sabão dos trabalhadores que no desempenho de suas funções manipulem alimentos com periodicidade máxima de duas horas e/ou sempre que manipulem novos alimentos. 1.2. O acesso ao estabelecimento deverá ser controlado afim de evitar que se formem aglomerações. 1.3. Ressalta-se que filas que ocorram dentro ou fora do estabelecimento são de responsabilidade da Empresa, devendo ser

evitadas. Caso necessário a empresa deverá utilizar senhas ou outros sistemas semelhantes para organizar o atendimento. 1.4. Caso haja formação de filas deverá ser adotada a distância mínima entre os clientes de 2 (dois) metros, a empresa deverá sinalizar no chão a posição a ser ocupada por cada pessoa. 1.5. Nos ambientes de circulação interna deverá ser sinalizada a distância de 2 (dois) metros que um cliente deverá manter do outro. 1.6. É obrigatório que todos os clientes façam uso de proteção facial, recomendando-se uso de máscara descartável, ou de tecido não tecido (TNT) ou ainda de algodão, sendo seu uso individual e observando atentamente para a sua correta utilização, troca e/ou higienização. Ressalta-se que a utilização de máscara pelos clientes deverá ser exigida pela empresa, ficando esta responsável pelo cumprimento deste protocolo. Ficando permitida a retirada das máscaras caso o cliente for se alimentar no local e no momento da refeição. 1.7. É obrigatório que todos os trabalhadores que realizem manipulação de alimentos e/ou atendimento ao público utilizem EPÍ's conforme segue: luva nitrílica, óculos, avental e máscara cirúrgica. A utilização deste devem seguir as recomendações de boas práticas e normas sanitárias aplicáveis, com a substituições dos mesmos sempre que se fizer necessário. É responsabilidade da empresa fornecer os referidos EPÍ's a todos seus trabalhadores em quantidades que atendam suas rotinas de trabalho por cada turno. 1.8. O estabelecimento deverá fornecer saco plástico higienizado para que o cliente acondicione sua máscara de maneira segura durante e no momento da refeição. 1.9. Proibir o acesso de pessoas externas, como entregadores, no local de manipulação dos alimentos. 1.10. Alteração no layout do espaço interno de maneira que as mesas sejam dispostas com distância de 2 (dois) metros entre os clientes. 1.11. As mesas deverão ser ocupadas no máximo por até 04 (quatro) pessoas de convívio próximo (que residam na mesma casa). Após o uso, a mesas devem ser higienizadas para ficarem disponíveis a outros clientes. 1.12. Fica permitido o serviço de self-service, assim como rodízio, que deverá, além das medidas gerais vigentes e as constantes desta Portaria, atender aos seguintes critérios específicos para o funcionamento, podendo esta liberação ser revista a qualquer tempo, dependendo da dinâmica observada pelas ações de fiscalização quanto ao atendimento dos protocolos e os dados epidemiológicos referentes à pandemia da Covid-19 a) Reforçar a higienização de todos os pratos, copos, talheres, pegadores e outros. Toda a louça e utensílios utilizados devem ser lavados e higienizados em máquina de lavar louças com enxágue a 84°C. Na impossibilidade de usar lavagem mecânica, lavar com sabão e higienizar com álcool 70% ou oferecer utensílios descartáveis; b) Desinfetar todos os utensílios e equipamentos que entrarão em contato direto com os alimentos; c) Os estabelecimentos que disponibilizarem talheres, devem garantir que estes estejam em quantidade para uso individual, devidamente higienizados e embalados individualmente; d) O funcionário encarregado de manipular itens sujos deve usar máscara, luvas descartáveis e trocá-las regularmente; e) Tenha colaboradores para servir os clientes, equipados com luvas e máscara. Como opção, o estabelecimento pode disponibilizar luvas de plástico descartáveis na entrada do bufê, para que os clientes se sirvam; f) Cardápios, quando existentes, devem ser cobertos com filme plástico e desinfetados com álcool 70% líquido a cada troca de cliente; g) Os alimentos no bufê devem ser cobertos com protetores salivares com fechamentos laterais, superior e frontal para evitar a contaminação; h) Eliminar paliteiros, saleiros, açucareiros ou qualquer outro alimento/tempero que seja disponibilizado dessa forma, ficando

DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CAMPESTRE DO MARANHÃO-MA

CONFORME LEI MUNICIPAL Nº 093, DE 27 DE MAIO DE 2019

TERÇA-FEIRA, 28 DE JULHO DE 2020

ANO II | EDIÇÃO Nº 111

PÁGINA 2 DE 3

permitido apenas uso de sachês para uso individual; i) Proteínas e guarnições devem ser servidas por funcionários, em balcões aquecidos; j) Saladas podem ser pré-montadas em porções individuais, protegidas com filme plástico para autosserviço em expositores refrigerados; k) Bebidas embaladas (latas e outras embalagens), em caso de post mix deverá ser operada por funcionário, sem manipulação dos clientes; l) Sobremesa em porções embaladas para autosserviço e expostas em refrigeradores abertos tipo; m) Balcões centrais com atendimento em ambos os lados, não devem ser utilizados, quando existentes, devem ser usados somente em um dos lados. Utilizar o outro lado para pratos servidos. n) Colocar tapetes nas entradas e saídas dos estabelecimentos embebidos com sanitizante adequado à desinfecção de calçados 1.13. Determinar trabalhadores específicos para servirem os alimentos aos clientes de forma individual, respeitando a distância mínima de 2 (dois) metros e a utilização de EPÍ's de que trata o Item 1.7. 1.14. Fica proibido o autosserviço de pães e similares. Caberá a um trabalhador específico servir e embalar o produto solicitado. 1.15. Intensificar a observância e atenção no cumprimento das boas práticas de manipulação de alimentos de acordo com a legislação em vigor (RDC ANVISA 216/04). 1.16. Fica proibida a disponibilização de alimentos e bebidas para degustação. 1.17. Eliminar paliteiros, saleiros, açucareiros, ou qualquer outro alimento/tempero que seja disponibilizado dessa forma, ficando permitido apenas uso de sachês para uso individual. 1.18. Guardanapos de papel devem ser oferecidos ao cliente em dispensers protegidos ou embalados e guardanapos de tecido podem ser levados ao cliente após este ter ocupado a mesa. 1.19. Toalhas de mesa devem ser trocadas a cada uso, não podendo ser aproveitadas de um atendimento para o outro. 1.20. Cardápios, quando existentes, devem ser produzidos em materiais de fácil limpeza, materiais descartáveis e/ ou disponibilizados em meio virtual para acesso do cliente (materiais usados pelo cliente devem ser higienizados entre um atendimento e outro); 1.21. Disponibilizar uma plataforma de pedidos e entregas delivery. 1.22. Possibilitar a retirada de produtos no local, através de sistema de drive-thru ou outro ponto no estabelecimento devidamente preparado. 1.23. No que se refere às entregas (delivery), o transporte das refeições prontas para o consumo imediato deverá ser realizado assim que acondicionado em equipamento de conservação e observando a temperatura para que não haja comprometimento da qualidade higiênico-sanitária do produto. 1.24. Ainda no que se refere às entregas (delivery), as refeições deverão ser acondicionadas em embalagens duplas (para que o cliente, no momento da entrega, possa fazer a retirada do produto de dentro da primeira embalagem), lacradas e de material adequado ao contato com alimentos. 1.25. Disponibilizar e orientar o cliente ao pagamento on-line no momento do pedido, para evitar contato com as maquininhas de cartão no momento da entrega. Se for utilizar maquininha, optar pela função de aproximação do cartão. Se inserir a senha direto na maquininha for a única saída, ela deve estar embalada em material plástico de modo que facilite a higienização com Álcool 70% e/ou sanitizantes ou produtos antissépticos que possuam efeito similar. 1.26. Evitar aglomerações nas áreas de espera. O distanciamento entre mesas e cadeiras também deve ser adotado neste local, quando aplicável, bem como os cuidados na formação de filas e até mesmo verificação de espaços alternativos destinados à espera dos clientes, evitando a espera em pé. 1.27. O ambiente deve ter boa ventilação, mantendo portas e janelas abertas. Em caso de ambiente climatizado, garantir a manutenção de aparelhos de ar condicionado, conforme recomendações das legislações vigentes. 1.28.

Nos vestiários, devem ser tomados os cuidados para evitar a contaminação cruzada do uniforme, como não manter em contato os uniformes limpos e os sujos, bem como não deixar os sapatos em contato com os uniformes limpos. 1.29. Capacitar trabalhadores sobre prevenção de contágio do novo Coronavírus antes de voltarem a exercer suas atividades de atendimento ao público e preparação e manipulação de alimentos. 1.30. Promover capacitação adequada e atualizada dos trabalhadores nas Boas Práticas, bem como acompanhar sua eficácia. 1.31. As ações de capacitação promovidas aos trabalhadores deverão ter comprovação e registro documental, principalmente quanto às medidas e procedimentos de trabalhos relacionados à prevenção da Covid-19. 1.32. O recebimento de mercadorias na área de produção deve ser realizado de forma organizada para não haver contaminação. Materiais de trabalho, hortifrúteis e embalagens de produtos e etc., devem ser higienizados antes de serem estocados. 1.33. Os resíduos provenientes dos cuidados e medidas de prevenção contra o novo corona vírus (COVID-19) devem ser enquadrados na categoria A1, conforme Resolução RDC/Anvisa nº 222, de 28 de março de 2018 (disponível em http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/3427425/RDC_222_2018_pdf/c5d3081db331-4626-8448-c9aa426ec410). 1.34. Lavar com água e sabão os utensílios de serviço (espátulas, pegadores, conchas, etc.) a cada 30 minutos, higienizando-os completamente. 1.35. Caso o estabelecimento possua espaços exclusivos para crianças (espaços Kids), os mesmos deverão permanecer fechados. 1.36. Os trabalhadores deverão ficar atentos para evitar tocar olhos, nariz e boca durante a manipulação de alimentos e nos atendimentos do caixa. 1.37. Os trabalhadores deverão manter os cabelos presos e não utilizar bijuterias, joias, anéis, relógios e outros adereços, para assegurar a correta higienização das mãos. 1.38. Assim como os EPÍs, a utilização de toucas também deverá ser obrigatória para todas as atividades que envolvam preparação de alimentos. 1.39. Utilizar pagamento sem contato sempre que possível. Em caso do uso de máquinas para pagamento, higienizar a mesma com álcool 70% (setenta por cento) após cada uso. Em se optar pelo pagamento em dinheiro, estimular o consumidor e o trabalhador do estabelecimento a lavar imediatamente as mãos com água e sabão líquido e secar. 1.40 Determinar que as pessoas de grupos de maior risco, ou as que apresentarem quadro sintomático de gripe de qualquer natureza, principalmente os sintomas indicadores de Covid-19, se restrinjam à participação de reuniões no formato virtual, não estando presentes nos locais físicos. 1.41. Para definição do grupo de maior risco, consideram-se pessoas que possuam: a. Idade igual ou superior a 60 anos; b. Pneumopatias graves ou descompensadas (em uso de oxigênio domiciliar; asma moderada/grave, doença pulmonar obstrutiva crônica - DPOC); c. Cardiopatias graves ou descompensadas (insuficiência cardíaca, cardiopata isquêmica, arritmias); d. Imunodepressão; e. Doenças renais crônicas em estágio avançado (graus 3, 4 e 5); f. Diabetes mellitus; g. Obesidade mórbida (IMC maior ou igual a 40); h. Doenças cromossômicas com estado de fragilidade imunológica (ex.: Síndrome de Down); i. Gestação; j. Outras, conforme definição do Governo Municipal. 1.42. Consideram-se, quanto ao item 1.40, os seguintes sintomas de síndrome gripal: a. Sensação febril ou febre; b. Tosse; c. Dispneia; d. Mialgia; e. Sintomas respiratórios superiores; f. Fadiga; g. Ausência de olfato e paladar; h. Mais raramente, sintomas gastrointestinais. 1.43 O estabelecimento deverá limitar o ingresso de pessoas, a fim de que a lotação não ultrapasse 50% (cinquenta por

DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CAMPESTRE DO MARANHÃO-MA

CONFORME LEI MUNICIPAL Nº 093, DE 27 DE MAIO DE 2019

TERÇA-FEIRA, 28 DE JULHO DE 2020

ANO II | EDIÇÃO Nº 111

PÁGINA 3 DE 3

cento) de sua habitual capacidade física, devendo, para tanto, reduzir a quantidade de cadeiras ou bancos existentes, para a metade ou realizar marcações nos assentos ou no solo, de forma a orientar o distanciamento, assim como evitar a permanência de pessoas de pé. 1.44. Ficam proibidas atrações musicais, culturais e de qualquer tipo que promovam aglomeração ou movimentação, até nova deliberação dos órgãos sanitários. OBSERVAÇÃO: Este protocolo não descarta as demais normas legais e sanitárias vigentes relacionadas aos serviços de bares, restaurantes e padarias, devendo ser adicionado como documento sanitário de orientação em virtude da COVID-19. VALMIR DE MORAIS LIMA, PREFEITO MUNICIPAL.

DECRETO Nº 282 DE 28 DE JULHO DE 2020

Dispõe sobre o retorno dos treinos e competições esportivas do Município e dá outras providências. VALMIR DE MORAIS LIMA, Prefeito Municipal do Município de CAMPESTRE DO MARANHÃO-MA, no uso de suas atribuições legais, bem como de acordo com a Constituição Federal, Constituição Estadual, Lei Orgânica do Município e demais leis CONSIDERANDO que o Ministério da Saúde, por intermédio da Portaria nº188, de 03 de fevereiro de 2020, declarou Emergência em Saúde Pública, em decorrência da Infecção Humana pelo Coronavírus (COVID-19); CONSIDERANDO o Decreto Federal nº 10.212, de 30 de janeiro de 2020, que promulga o texto revisado do Regulamento Sanitário Internacional; CONSIDERANDO que a Organização Mundial de Saúde (OMS) declarou, em 11 de março do corrente ano, o estado de pandemia de COVID-19; CONSIDERANDO O DECRETO Estadual Nº 35.6629 DE 16 DE MARÇO DE 2020 que trata o COVID-19 como pandemia; CONSIDERANDO que compete aos Entes Públicos Municipais, em formato tripartite com a União e aos Estados, elaborar planos de saúde pública, bem como planos de combate a endemias e contribuir de igual modo no combate a pandemias; CONSIDERANDO que atualmente a saúde pública, em todo mundo, passa por um momento delicado, necessitando de esforço conjunto no emprego urgente de medidas de prevenção, controle e contenção de riscos; CONSIDERANDO que a aglomeração de pessoas constitui de fator facilitador para transmissão do Coronavírus (COVID-19); DECRETA: Art. 1º. Respeitados os procedimentos e regramentos legais em vigor quanto as medidas restritivas e preventivas impostas ao comercial local em decorrência da pandemia provocada pelo Coronavírus – COVID-19, fica autorizado o retorno dos treinos e competições esportivas do Município, nos termos do protocolo constante do anexo I, devendo os clubes reforçar, dentre outras, as seguintes medidas preventivas: I - Orientar todos as atletas e os trabalhadores do clube para que lavem as mãos com frequência com água e sabão ou que usem álcool em gel 70% com regularidade; II - Utilizar etiqueta respiratórias (cobrir a boca ao tossir ou espirrar, não escarrar ou cuspir no campo); III - "Etiqueta de cumprimento": não cumprimentar as pessoas com aperto de mãos ou tocando-as; IV - Usar máscaras e/ou protetores faciais de uso individual, principalmente em locais fechados, todos quando estiverem em campo em atividade física; V - Garantir maior frequência da limpeza das superfícies, equipamentos utilizados para as atividades físicas; VI - Sugestão de não fornecer alimentos em padrão bufê, para evitar contaminação no momento de servir; VII - Realizar reuniões técnicas preferencialmente em locais abertos e bem

ventilados, colocando os atletas com distância mínima de 1 metro entre eles; VIII - Reforçar com os atletas para que adotem as medidas de prevenção (higienização de mãos, uso de máscara, etiqueta respiratórias, nos seus domicílios e fora do clube) para proteger os demais membros do time, a si mesmos e, principalmente, sua família e a comunidade; IX - Reforçar a orientação para que familiares e contactantes próximos avisem o médico do clube em caso de sintomas sugestivos de gripe para que sejam avaliados e orientados quanto a conduta e encaminhados para atendimento segundo as políticas de assistência à saúde. Art. 2º. Esse Decreto entra em vigor na data de sua assinatura, revogando se as disposições em contrário. GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE CAMPESTRE DO MARANHÃO, AOS 28 DIAS DE JULHO DE 2020. VALMIR DE MORAIS LIMA, PREFEITO MUNICIPAL.