

RESOLUÇÃO CMEMC/IBIA/MG Nº 11, DE 19 DE MAIO DE 2020

O Comitê Municipal de Enfrentamento e Monitoramento ao COVID-19, em sua reunião realizada no dia 14 e 19 de maio de 2020, no uso de suas atribuições legais, que lhes confere o Decreto Municipal nº 5.274 de 18 de março de 2020 e o Decreto Municipal nº 5.275 de 18 de março de 2020;

Considerando a Declaração de Emergência em Saúde Pública de importância Internacional pela Organização Mundial de Saúde – OMS em 30/01/2020, em decorrência da Infecção Humana pelo novo coronavírus (COVID-19), atualizada para a declaração de pandemia em 11/03/2020;

Considerando a Lei nº 13.979, de 06 de fevereiro de 2020, que estabelece as medidas para enfrentamento de emergência em saúde pública de importância internacional decorrente do coronavírus (COVID-19), visando à proteção da coletividade;

Considerando a Portaria GM/MS nº 188, de 04 de fevereiro de 2020, que declara Emergência em Saúde Pública de importância Nacional (ESPIN) em decorrência da Infecção Humana pelo novo Coronavírus (2019-nCoV);

Considerando a Portaria GM/MS nº 356, de 11 de março de 2020, 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);


Considerando o Decreto nº 113, de 12 de março de 2020 que declara SITUAÇÃO DE EMERGÊNCIA em Saúde Pública no Estado de Minas Gerais em razão de surto de doença respiratória – 1.5.1.1.0 – Coronavírus, e dispõe sobre as medidas para seu enfrentamento, previstas na Lei Federal nº 13.979, de 6 de fevereiro de 2020;

Considerando a Portaria GM/MS nº 454, de 20 de março de 2020 que declara em todo o território nacional, o estado de transmissão comunitária do coronavírus (covid-19);

Considerando o Decreto nº 10.282, de 20 de março de 2020 que regulamenta a Lei nº 13.979, de 06 de fevereiro de 2020, para definir os serviços públicos e as atividades essenciais;

Considerando a edição do Decreto Federal nº 10.292, de 25 de março de 2020, que altera o Decreto Federal nº 10.282, de 20 de março de 2020, para incluir no rol outras atividades essenciais;

CERTIDAO
Certifico que publiquei
o presente, nesta data
Ibiá, 21/05/20



Considerando a edição do Decreto Federal nº 10.344, de 11 de maio de 2020, que altera o Decreto Federal nº 10.282, de 20 de março de 2020, para incluir no rol outras atividades essenciais;

Considerando que o Município de Ibiá está adotando, desde o dia 18 de março, todas as medidas necessárias para diminuir ao máximo o contágio pelo vírus na cidade, tendo iniciado o fechamento de estabelecimentos de forma antecipada, a fim de melhorar a estrutura de saúde do Município;

Considerando a necessidade de retomada gradativa das atividades, se faz necessário o estabelecimento de cuidados importantes para os trabalhadores, estabelecimentos e para os cidadãos em geral.

RESOLVE:

Art. 1º - O funcionamento facultativo dos serviços de alimentação (Restaurantes – CNAE 5611-2/01), fica condicionado ao atendimento das seguintes exigências:

I - O funcionamento dos serviços de alimentação no interior dos estabelecimentos seguirá os horários: **Almoço - 11:00h às 14:00h e Jantar - 18:00h às 20:00h** de segunda à sexta-feira.

Os serviços de alimentação poderão funcionar fora deste horário para comercializar seus produtos por meio de serviço de entrega em domicílio (delivery).

II – Durante o funcionamento dos serviços de alimentação no interior dos estabelecimentos, fica proibida a comercialização de bebidas alcoólicas.

III – Recomendamos que as pessoas acima de 60 anos, os portadores de doenças crônicas, crianças e gestantes evitem comparecer presencialmente ao estabelecimento.

IV – O acesso ao estabelecimento deverá ser controlado evitando aglomeração, sendo de responsabilidade do proprietário do estabelecimento o controle com o uso de barreiras e demarcação dos espaços.

V – Demarcar com sinalização no lado externo do estabelecimento a distância mínima de 2 (dois) metros para as pessoas que ficarem nas filas aguardando para adentrar no estabelecimento.

VI - Demarcar, com sinalização, a circulação interna, com fluxo determinado para a entrada e saída, se possível.



- VII - Somente permitir a entrada de clientes se estiverem utilizando máscaras, e só retirando as máscaras se for alimentar-se no local, no momento da refeição e colocando-a novamente após o término. Ao retirar a máscara evite tocar na parte da frente e procure acondicioná-la em um saco plástico e recolocá-la assim que terminar de se alimentar.
- VIII – Evitar manusear o telefone celular, ou tocar no rosto, nariz, olhos e boca, durante sua permanência no interior do estabelecimento.
- IX - 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), limitando-se ao máximo de 2 (dois) clientes por mesa.
- X - Os locais disponíveis para assento deverão estar sinalizados de forma adequada para fácil identificação por parte dos clientes.
- XI - Eliminar galheteiros, saleiros, açucareiros, ou qualquer outro alimento/tempero que seja acondicionado dessa forma, provendo sachês para uso individual.
- XII - 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 próximos à área de manipulação de alimentos, além de tapete embebido com hipoclorito de sódio para higienização dos calçados, sendo substituído de hora em hora durante o horário de funcionamento.
- XIII - Manter os talheres embalados individualmente, e manter os pratos, copos e demais utensílios protegidos.
- XIV – Em caso de serviços de self service, poderá ser realizado a escolha dos alimentos pelo cliente para que um funcionário do restaurante coloque no prato. Neste caso, alguns cuidados devem ser tomados. As refeições expostas devem ser separadas dos clientes por uma barreira de 2 (dois) metros de distância e a adoção do pedido em mesa.
- XV – Os profissionais que irão montar o prato devem estar devidamente uniformizados, com máscaras faciais, toucas para cabelo e luvas.
- XVI - 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.
- XVII - Não disponibilizar alimentos e bebidas para degustação.
- XVIII - Manter o ambiente de trabalho com ventilação adequada, sempre que possível, deixando portas e janelas abertas.



XIV - Evitar o uso de ar condicionado.

XX - Caso o estabelecimento possua “Espaço Kids”, o mesmo deve permanecer fechado.

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

XXII - 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)

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

Art. 2º - O estabelecimento deverá adotar medidas internas relacionadas à saúde do trabalhador e de higienização necessárias para evitar a transmissão do Coronavírus no ambiente de trabalho, sendo:

I – Limitar o número de funcionários ao estritamente necessário para o funcionamento do serviço.

II - 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 e dinheiro.

III - 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).

IV - A utilização de toucas será obrigatória para atividades que envolvam a preparação de alimentos.

V - Os trabalhadores devem evitar conversar, tocar o rosto, nariz, boca e olhos durante as atividades de manipulação de alimentos.

VI - Indicar o uso de toalhas de papel e lixeira acionada sem contato manual.

VII - Fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados para a atividade exercida e em quantidade suficiente para os colaboradores.



- VIII - Utilizar os equipamentos de proteção individual disponibilizados pelo empregador, da forma correta, sendo obrigatória a utilização de máscara em todas as atividades.
- IX - Proibir a entrada de pessoas externas, como entregadores, no local de manipulação dos alimentos.
- X - 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).
- XI - 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.
- XII - Realizar a higienização frequente das maçanetas, torneiras, corrimãos, mesas, cadeiras, teclados, computadores, telefones e todas as superfícies metálicas constantemente com álcool a 70%.
- XIII - 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.
- XIV - 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.
- XV - Aumentar a frequência da higienização completa (todas as estruturas), considerando a execução das etapas de limpeza e desinfecção.
- XVI - 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).
- XVII - Realizar a limpeza e desinfecção das luvas utilizadas com água e sabão seguido de fricção com álcool a 70%, reforçando o correto uso das mesmas (não tocar com as mãos enluvadas em maçanetas, telefones, etc.).
- XVIII - Realizar a higienização das mesas sempre antes e após a utilização, ou conforme necessidade, com álcool a 70%.
- XIX - Na ocorrência de sintomas de contaminação por Coronavírus deverão buscar orientações médicas, bem como serem afastados do trabalho, pelo período mínimo de 14 (quatorze) dias,



ou conforme determinação médica, sendo que as autoridades sanitárias devem ser imediatamente informadas desta situação.

XX - Devem ser disponibilizados cartazes com as regras de funcionamento autorizadas e as restrições sanitárias adotadas, em local visível e de fácil acesso.

XXI – É de responsabilidade dos estabelecimentos a correta orientação aos seus colaboradores e a manutenção das condições adequadas para o exercício das suas atividades.

Art. 3º - O descumprimento por qualquer estabelecimento, das determinações contidas nesta resolução, ensejará o fechamento de todos os demais com a cessação dos efeitos desta resolução.

Parágrafo único: Para ocorrer o disposto neste artigo, haverá a notificação do estabelecimento com o respectivo comunicado ao segmento do notificado, somente ocorrendo o fechamento total em casos de reincidência de qualquer deles.

Art. 4º - As medidas deliberadas nesta resolução poderão ser modificadas a qualquer tempo, conforme avaliação do perfil epidemiológico e novas regulamentações oficiais do Ministério da Saúde e da Secretaria de Estado da Saúde de Minas Gerais.

Art. 5º - Os efeitos desta resolução entram em vigor no dia **25 de maio de 2020**.

Ibiá/MG, 20 de maio de 2020.



Tânia Aparecida Quintino Ferreira
Presidente Comitê Municipal de Enfrentamento e
Monitoramento do COVID-19 de Ibiá/MG