

**RESOLUÇÃO CMEMC/IBIA/MG Nº 28, DE 14 DE JULHO DE 2020**

O Comitê Municipal de Enfrentamento e Monitoramento ao COVID-19, em sua reunião realizada no dia 08 de Julho 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, 14 de julho de 2020



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** - A realização das apresentações artísticas denominadas “Lives” deverão seguir as seguintes regras:

I - A “Live” poderá ocorrer em ambientes comerciais e deverá estar com as portas fechadas para o público externo.

II - A “Live” deverá respeitar o limite máximo de 20 (vinte) pessoas incluindo os artistas, produção e outros colaboradores.

III - A “Live” deverá ter duração de no máximo 04 (quatro) horas.

IV - Deve ser obedecido o distanciamento mínimo de 02 (dois) metros entre os cantores, músicos, demais membros de equipe e colaboradores.

V - Uso obrigatório de máscaras para equipe técnica, colaboradores e músicos.

VI - É facultado aos cantores o uso da máscara de proteção.

VII - Não poderão participar pessoas do grupo de risco (pessoas acima de 60 anos, os portadores de doenças crônicas, como diabetes e doenças cardiovasculares, crianças e gestantes) e as que apresentem sintomas de resfriados/gripe.

VIII - 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.



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

X - É proibido o comércio de alimentos e bebidas, exceto na modalidade drive-thru realizado por entidades sem interesse econômico.

XI - É proibido o consumo de bebidas alcoólicas durante a realização da “live”.

XII - O acesso ao local da “live” deverá ser controlado evitando aglomeração, sendo de responsabilidade do promotor do evento o controle com o uso de barreiras e demarcação dos espaços.

XIII - Manter o ambiente com ventilação adequada, deixando portas e janelas abertas.

XIV - Evitar o uso de ar condicionado.

XV - Não cumprimentar as pessoas, com apertos de mãos, abraços, beijos ou outro tipo de contato físico.

XVI - É importante que a “Live” também possa servir como meio instrutivo da comunidade sobre as formas de proteção e transmissão do Covid-19.

**Art. 2º** - A realização da “Live” fica condicionada a comunicação por escrito ao setor de Vigilância em Saúde (Rua 20 nº 432 (esquina com a rua 29) - Centro - 3631-4702), no prazo mínimo de 15 dias de antecedência.

**Art. 3º** - Caso haja manipulação de alimentos para consumo da equipe de trabalho, deverão seguir as seguintes regras:

I - Somente será permitida a retirada das máscaras ao 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.

II - Manter as mesas dispostas de forma a haver 2 (dois) metros de distância entre as pessoas, orientando a sentar na mesma mesa apenas pessoas de convívio próximo (que residam na mesma casa), limitando-se ao máximo de 2 (duas) pessoas por mesa.

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



IV - Manter os talheres embalados individualmente, e manter os pratos, copos e demais utensílios protegidos.

V - Em caso de serviços de self service, poderá ser realizado a escolha dos alimentos pela pessoa para que um funcionário 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.

VI - Os profissionais que irão montar o prato devem estar devidamente uniformizados, com máscaras faciais, toucas para cabelo e luvas.

VII - 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.

VIII - 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).

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

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

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

XII - 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).

XIII - 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.

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

**Art. 4º** - Caso haja venda de comidas em sistema drive thru e delivery, deverão seguir as seguintes regras:

I - Deverá ser exclusivamente mediante serviços de entrega (delivery) ou retirada (drive thru), sendo vedado o atendimento para consumo no estabelecimento.



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

III - Para serviços em sistema drive thru, realizar entrega do produto ou serviço sem que o cliente saia de seu veículo para receber o produto ou serviço.

IV - Disponibilizar álcool 70% para higienização das mãos, para uso dos clientes, funcionários e entregadores, em pontos estratégicos e próximos à área de manipulação de alimentos,

V - 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.

VI - 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.

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

**Art. 5º** - O descumprimento das determinações contidas nesta resolução ensejará o cancelamento da “live”.

**Art. 6º** - 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. 7º** - Os efeitos desta resolução entram em vigor a partir de sua publicação.

Ibiá/MG, 14 de Julho de 2020.



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