

PORTARIA SES Nº 256 DE 21/04/2020

O SECRETÁRIO 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. 6º do Decreto n. 515, de 17 de março 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 pelo novo coronavírus (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 novo coronavírus (COVID-19);

CONSIDERANDO o Decreto nº 562, de 17 de abril de 2020 que dispõe sobre novas medidas para enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do coronavírus e estabelece outras providências;

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

CONSIDERANDO a Portaria n. 235, de 08 de abril de 2020, que estabelece precauções gerais para população, as atividades que estão sendo retomadas e que poderão ser, em decorrência da infecção humana pelo novo coronavírus (COVID-19);

CONSIDERANDO as análises realizadas pelo Governo do Estado de Santa Catarina em relação à evolução da pandemia no estado, combinadas com a disponibilidade de leitos e da estrutura de saúde existentes, neste momento e sua evolução programada, para enfrentamento da COVID-1,

RESOLVE:

Art. 1º Ficam estabelecidas as normativas de funcionamento de serviços de alimentação (restaurantes, bares, cafeterias, pizzarias, casas de chás, casas de sucos, lanchonetes, confeitarias e afins), a partir de 22 de abril de 2020.

Art. 2º Os serviços de alimentação têm autorização para permanecerem abertos e com atendimento ao público, com acesso e uso do ambiente interno, durante o período de enfrentamento da pandemia causada pela COVID-19, cumprindo as seguintes orientações:

I. Fica determinado que os estabelecimentos constantes do Art. 1º deverão providenciar que seja mantido o afastamento mínimo de distância de 1,5 m (um metro e cinquenta centímetros) de raio entre cada cliente, que estiver consumindo no local;

II. Os locais disponíveis para assento deverão estar sinalizados de forma adequada para fácil identificação por parte dos clientes;

III. Somente os clientes que estiverem de máscaras poderão acessar o estabelecimento;

IV. O estabelecimento deve fornecer na entrada e no início da fila de *buffet* (autosserviço), álcool 70% para os clientes;

V. Manter os talheres embalados individualmente, e manter os pratos, copos e demais utensílios protegidos;

VI. Os restaurantes que dispõem os alimentos em *buffet* para o autosserviço devem colocar no local onde ficam os pratos e talheres, dispensadores de álcool 70% e luvas descartáveis. Os clientes higienizarão as mãos com o álcool gel, calçarão as luvas, antes de pegar os pratos e os talheres. Os talheres para servir só poderão 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;

VII. 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;

VIII. Intensificar a higienização dos cardápios e galheteiros com álcool 70%;

IX. Não oferecer produtos para degustação;

X. Intensificar a higiene e manter os ambientes ventilados naturalmente, incluindo os locais de alimentação dos trabalhadores e os locais de descanso;

XI. 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);

XII. 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);

XIII. Os trabalhadores devem ser orientados a higienizar as mãos e antebraços, principalmente antes e depois de manipular alimentos, após tocarem o rosto, nariz, olhos e boca, após uso de sanitários e após tocar em dinheiro ou cartões de banco;

XIV. Disponibilizar álcool 70% no caixa para higienização das mãos, dos clientes e dos trabalhadores;

XV. Os saneantes utilizados devem estar devidamente regularizados junto a ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos;

XVI. Não será permitida a entrada de entregadores e outros trabalhadores externos no local de manipulação dos alimentos;

XVII. Organizar as filas de caixa e de atendimento mantendo a distância mínima de 1,5 (um metro e cinquenta centímetros) metros entre os clientes;

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

XIX. Os responsáveis pelo estabelecimento devem fazer orientações aos funcionários sobre a correta higienização do estabelecimento e higiene pessoal.

Art. 3º Ficam recomendadas as seguintes medidas para a utilização dos serviços de alimentação pelos clientes:

I. Os clientes devem usar máscara ao entrar no estabelecimento, devendo retirar apenas no momento da refeição, colocando-a novamente após o término;

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 30 segundos);

III. Quando se dirigir ao *buffet* o cliente deverá 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 1,5 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 funcionário do caixa.

Art. 4º Quanto aos trabalhadores dos estabelecimentos citados no artigo 1º:

I. Os trabalhadores devem usar máscaras durante todo o turno de trabalho, realizando a troca sempre que necessário;

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

III. Seguir a etiqueta da tosse, que orienta que ao tossir ou espirrar deve-se cobrir o nariz e a 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;

IV. Caso a atividade necessite de mais de um trabalhador ao mesmo tempo manter a distância mínima entre eles de 1,5 metros (um metro e cinquenta centímetros), sendo que todos deverão usar máscaras;

V. Disponibilizar álcool gel 70% em cada posto de trabalho, devendo ser orientada e estimulada a sua utilização pelos trabalhadores;

VI. Manter ventilados, dentro do possível, todos os postos de trabalho;

VII. Recomendar que os trabalhadores não retornem às suas casas com suas roupas de trabalho quando estes utilizarem uniforme;

VIII. 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;

IX. 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 1,5 metros (um metro e cinquenta centímetros);

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

XI. 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;

XII. Adotar a modalidade de trabalho remoto para os setores administrativos, sempre que possível;

XIII. 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.

Art. 5º A fiscalização dos estabelecimentos referidos nesta Portaria ficará a cargo das equipes de vigilância sanitária e das equipes de segurança pública;

Art. 6º O não cumprimento do regramento disposto nessa Portaria implicará em abertura de processo administrativo sanitário nos termos da Lei 6320/1983.

Art. 7º As autorizações previstas nesta Portaria poderão ser revogadas a qualquer tempo diante da evolução da pandemia e seu impacto na rede de atenção à saúde;

Art. 8º Esta Portaria não revoga outras normas sanitárias vigentes que se aplicam às atividades ora autorizadas;

Art. 9º Esta Portaria entra em vigor em 22 de abril de 2020 e tem vigência limitada ao disposto limitada ao disposto no art. 7º do Decreto Estadual n. 515, de 17 de março de 2020.

HELTON DE SOUZA ZEFERINO
Secretário de Estado da Saúde

Cod. Mat.: 665449

PORTARIA SES Nº 257 DE 21/04/2020

O SECRETÁRIO 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. 6º do Decreto n. 515, de 17 de março 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 pelo novo coronavírus (COVID-19);

**Governo do Estado de Santa Catarina**

Governador
Carlos Moisés da Silva

Vice-Governadora
Daniela Cristina Reinehr

Secretário de Estado da Administração
Jorge Eduardo Tasca

Secretário Adjunto da Administração
Luiz Antonio Dacol

Diretor de Tecnologia e Inovação
Felix Fernando da Silva

Gerente do Diário Oficial
Arlene Natália Cordeiro

Secretaria de Estado da Administração
Diretoria de Tecnologia e Inovação

Centro Administrativo
Rodovia SC 401 KM 5 nº 4.600
Saco Grande II | CEP: 88.032-000
Florianópolis | SC

CNPJ: 14.284.430/0001-97

SEA

(48) 3665-1400
www.sea.sc.gov.br

DOE

(48) 3665-6267
diariooficial@sea.sc.gov.br
www.doe.sea.sc.gov.br

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 novo coronavírus (COVID-19);

CONSIDERANDO que a situação demanda o emprego urgente de medidas de prevenção, controle e contenção de riscos, danos e agravos à saúde pública, a fim de evitar a disseminação da doença no Estado de Santa Catarina, conforme Decreto nº 562/2020;

CONSIDERANDO a Portaria SES nº 244, de 12 de abril de 2020, que autorizou em todo o território catarinense, a partir de 13 de abril de 2020, a abertura e a realização de atividades exercidas por restaurantes, bares, cafés, lanchonetes e afins; e comércio de rua em geral;

CONSIDERANDO o artigo 1º do Decreto Estadual nº 554, de 11 de abril de 2020, que altera o artigo 7º do Decreto nº 525, de 23 de março de 2020, o qual passa a vigorar, entre outros, com a redação da alínea “c” do inciso “I”, mantendo suspensas até 30 de abril de 2020, em todo o território catarinense, o funcionamento de shopping centers, centros comerciais e galerias;

CONSIDERANDO as análises realizadas pelo Governo do Estado de Santa Catarina em relação à evolução da pandemia no estado, combinadas com a disponibilidade de leitos e da estrutura de saúde existentes, neste momento e sua evolução programada, para enfrentamento da COVID-1.

RESOLVE:

Art. 1º Ficam autorizados a funcionar os estabelecimentos internos a shoppings, centros comerciais e galerias, desde que atendam os seguintes requisitos:

- I. Não está autorizado o funcionamento nesses locais dos serviços voltados à recreação como cinemas, parques, praças de diversão e similares;
- II. O uso de máscaras é obrigatório para clientes e trabalhadores em todas as áreas;
- III. O uso de álcool gel para limpeza das mãos é obrigatório aos clientes ao entrar e sair do estabelecimento.

Art.2º O acesso simultâneo de pessoas nas dependências dos shoppings, centros comerciais e galerias fica limitado a, no máximo, 50% (cinquenta por cento) da capacidade instalada. Devem ser atendidos os seguintes requisitos:

- I. Deve ser garantido o distanciamento de 1,5 metros (um metro e meio) entre os clientes nas áreas comuns e entre clientes e trabalhadores nos estabelecimentos;
- II. O controle e a garantia de acesso ao limite do quantitativo de clientes referido no *caput* deste artigo fica sob a responsabilidade dos administradores dos shoppings, centros comerciais e galerias;
- III. O quantitativo referido do *caput* deste artigo refere-se ao número de clientes, não sendo considerados os trabalhadores dos estabelecimentos instalados, nem dos trabalhadores dos próprios shoppings, centros comerciais e galerias;

Art.3º Os shoppings, centros comerciais e galerias deverão disponibilizar em todos os acessos de clientes dispensadores com álcool 70% para limpeza das mãos, bem como manter um funcionário em tempo integral para orientar os clientes sobre a limpeza das mãos e sobre o uso obrigatório de máscara;

Art.4º Intensificar a manutenção da ventilação natural, quando possível, tanto para as áreas comuns dos shoppings, centros comerciais e galerias, quanto dos estabelecimento instalados nestes;

Parágrafo Único - Os sistemas de climatização artificial, nos shoppings, centros comerciais e galerias, e dos estabelecimentos instalados nestes, devem manter os Planos de Manutenção, Operação e Controle – PMOC atualizados.

Art.5º Fica proibido o uso de bebedouros de água nos espaços comuns dos shoppings, centros comerciais e galerias;

Art. 6º Os administradores dos shoppings, centros comerciais e galerias devem, nas áreas de uso comum, padronizar e realizar procedimentos que garantam a higienização contínua dos locais de uso dos clientes e trabalhadores, intensificando a limpeza das áreas com desinfetantes próprios para a finalidade e realizando de forma frequente a desinfecção com álcool 70%, sob fricção de superfícies expostas, como maçanetas, mesas, balcões, corrimãos, interruptores, elevadores, lavatórios, sanitários, entre outros.

Art.7º Deve ser disponibilizado álcool 70% ou preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar, nas seguintes condições:

I - Nas áreas de uso comum:

- a. Próximos aos pontos de acesso e de saída destes locais;

- b. Nos corredores;
- c. Nos acessos e saídas de escadas ou elevadores;
- d. Nos estacionamentos internos e externos.

II - Nas entradas dos estabelecimentos, internamente a estes.

Art. 8º Quanto aos estabelecimentos de comércio de vestuário, acessórios, bijuterias, calçados e de produtos de beleza e cosméticos:

- I. não é permitida a prova de vestimentas em geral, acessórios, bijuterias, calçados entre outros;
- II. os provadores devem estar fechados;
- III. o número de clientes dentro do estabelecimento não pode ultrapassar a 50% de sua capacidade;
- IV. nos estabelecimentos de cosméticos fica proibido o mostruário disposto ao cliente para prova de produtos (batom, perfumes, bases, pós, sombras, cremes hidratantes, entre outros);
- V. Disponibilizar álcool 70% para higienização das mãos dos clientes antes de manusear qualquer produto.

Art.9º As máquinas para pagamento com cartão devem ser higienizadas após cada uso, com álcool 70% ou preparações antissépticas, conforme orientações de compatibilidade de produtos fornecida pelo fabricante. É permitido envolver estas máquinas em plástico filme, sendo que deverá ser substituído pelo menos uma vez ao dia, mantendo a sistemática de higienização a cada uso.

Art.10 Os shoppings, centros comerciais e galerias que disponham de estacionamento controlados deverão disponibilizar alternativas de acessos e saídas sem comandos com o contato das mãos, em especial se utilizarem sistemas de digitação numérica ou de biometria digital, tanto para trabalhadores quanto para clientes.

Art.11 O uso de elevadores deverá ser desestimulado, devendo ser recomendado a utilização apenas para pessoas com dificuldades ou limitações para deslocamento. Deverá ser instalado cartaz contendo esta orientação em local visível no acesso dos elevadores.

Art.12 As praças de alimentação dos shoppings, centros comerciais e galerias, devem garantir o distanciamento de 1,5 metros de raio entre as pessoas durante o consumo naquele ambiente.

Art.13 Ao lado dos caixas eletrônicos de autoatendimento deve ser disponibilizado álcool 70% para higienização das mãos de quem os acessar.

Art. 14 Tanto para os trabalhadores dos shopping centers, centros comerciais e galerias, quanto dos estabelecimento instalados nestes, devem ser adotadas medidas internas, sem prejuízo de outros regulamentos trabalhistas, relacionadas à saúde no trabalho, necessárias para evitar a transmissão do Coronavírus no ambiente de trabalho, conforme segue:

- I. Utilização de máscaras durante todo o tempo de funcionamento do estabelecimento;
- II. Caso a atividade necessite de mais de um trabalhador ao mesmo tempo, manter a distância mínima entre eles de 1,5 metros (um metro e cinquenta centímetros),
- III. Deverá ser disponibilizado álcool 70% em cada posto de trabalho, devendo ser orientada e estimulada a sua utilização pelos trabalhadores;
- IV. Manter ventilados, dentro do possível, todos os postos de trabalho;
- V. Recomendar que os trabalhadores não retornem às suas casas diariamente com as roupas de trabalho quando estes utilizarem uniforme;
- VI. 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;
- VI. Os locais para refeição, quando presentes, devem ser utilizados com apenas 1/3 (um terço) da sua capacidade com o distanciamento de 1,5 metros de raio entre as pessoas
- VIII. Os lavatórios dos locais para refeição e sanitários deverão estar providos de sabonete líquido, toalha de papel e álcool 70%;
- IX. Devem ser adotadas 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;
- X. Dever ser priorizada a modalidade de trabalho remoto para os setores administrativos, quando possível; í
- XI. O trabalhador que apresentar sintomas de contaminação pelo Coronavírus, deve buscar orientações médicas, bem como ser afastado do trabalho, pelo período mínimo de 14 (quatorze) dias, ou conforme determinação médica, sendo que as autoridades sanitárias devem ser imediatamente informadas da situação.

Art.15 Todos os estabelecimentos instalados em shoppings, centros comerciais e galerias devem ter conhecimento e cumprir as determinações contidas nesta Portaria.

Art.16 Fica estabelecido que os Shoppings terão horário reduzido de funcionamento de segunda a domingo, das 12h às 20h, excetuando as lojas de alimentação e restaurantes que poderão funcionar até às 22 horas.

Art.17 Fica proibida a realização nestes estabelecimentos de eventos públicos tipo shows, apresentações e similares, que possam gerar aglomeração de pessoas, até posterior liberação pelo Governo Estadual

Art.18 A fiscalização dos estabelecimentos referidos nesta Portaria ficará a cargo das equipes de Vigilância Sanitária e das equipes de Segurança Pública;

Art.19 A presente Portaria não revoga outras legislações vigentes que regem as atividades autorizadas.

Art.20 As autorizações previstas nesta Portaria poderão ser revogadas a qualquer tempo diante da evolução da pandemia e seu impacto na rede de atenção à saúde

Art.21 O descumprimento do regramento disposto nessa Portaria configura infração sanitária nos termos da Lei 6320/1983.

Art.22 Esta Portaria entra em vigor em 22 de abril de 2020 e tem vigência limitada ao disposto no art. 1º do Decreto Estadual n.562, de 17 de março de 2020.

HELTON DE SOUZA ZEFERINO
Secretário de Estado da Saúde

Cod. Mat.: 665450

PORTARIA SES Nº 258 DE 21/04/2020

O SECRETÁRIO 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. 6º do Decreto n. 515, de 17 de março 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 pelo novo coronavírus (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 novo coronavírus (COVID-19);

CONSIDERANDO que a situação demanda o emprego urgente de medidas de prevenção, controle e contenção de riscos, danos e agravos à saúde pública, a fim de evitar a disseminação da doença no Estado de Santa Catarina, conforme Decreto nº 562/2020;

CONSIDERANDO as análises realizadas pelo Governo do Estado de Santa Catarina em relação à evolução da pandemia no estado, combinadas com a disponibilidade de leitos e da estrutura de saúde existentes, neste momento e sua evolução programada, para enfrentamento da COVID-1.

RESOLVE:

Art.1º Ficam autorizadas, a partir de 22/04/2020, a realização de atividades dos estabelecimentos que oferecem serviços relacionados à prática regular de exercícios físicos como Academias de Ginástica, Musculação, Crossfit, Funcionais, Estúdios, Danças, Escolas de Natação, Hidroginástica, Hidroterapia, Academias de Lutas e áreas afins.
Parágrafo único: O número de clientes dentro do estabelecimento deve ser de, no máximo, 30% de sua capacidade.

Art.2º Os estabelecimentos autorizados a realizar suas atividades devem limitar e ordenar o seu público, bem como organizar as atividades, atendendo no mínimo as seguintes condições:

- I. Na entrada do estabelecimento, deve ser disponibilizado dispensador com álcool 70% ou preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar, para higienização das mãos;
- II. Devem ser desativados no estabelecimento todos os equipamentos de registro com digital como catraca de entrada e saída e equipamentos. O controle de acesso deve ser mantido sem o uso de digitais, para que se possa ter o número exato de pessoas no estabelecimento. Um colaborador, na recepção, deve anotar o horário de entrada e saída de cada cliente;
- III. É obrigatório o uso de máscaras descartáveis, de tecido não tecido (TNT) ou tecido de algodão por todos os funcionários e alunos durante a permanência no estabelecimento, como também manter