

V. É obrigatória a fixação, em locais visíveis próximos às entradas, de cartazes e informes sobre o uso obrigatório da máscara, cumprimento do distanciamento interpessoal e da capacidade máxima de pessoas permitidas simultaneamente no estabelecimento, conforme a Avaliação de Risco Potencial para a Covid-19;

VI. Próximo a todos os lavatórios, devem ser afixadas instruções sobre a correta higienização das mãos, além do uso do álcool gel;

VII. Os estabelecimentos devem exercer controle sobre a capacidade do estabelecimento e das filas, evitando internalizar a espera de clientes. Preferencialmente devem trabalhar com reservas antecipadas;

VIII. Quando possível, deve-se priorizar a disposição de clientes em área externa do estabelecimento e/ou em locais com maior ventilação. Para utilização da via pública, os estabelecimentos deverão buscar autorização com os órgãos municipais competentes, tendo o cuidado de manter as regras de ocupação máxima de pessoas por mesa, distanciamento interpessoal e separação entre as mesas;

IX. Os ambientes internos devem ter boa ventilação natural ou mecânica indireta, mantendo-se portas e janelas abertas, visando garantir uma maior renovação do ar;

X. Os aparelhos de ar-condicionado e outros sistemas de climatização devem seguir a legislação específica, mantendo a limpeza dos seus componentes, a troca de filtros e a manutenção programada e periódica destes equipamentos. O fluxo do ar condicionado não deve incidir diretamente em nenhuma mesa, indivíduo ou alimento;

XI. Os locais disponíveis para assento obrigatoriamente devem estar sinalizados de forma a proporcionar fácil identificação por parte dos clientes;

XII. O estabelecimento deve fornecer na entrada e no início da fila do *buffet* (auto serviço), álcool a 70% para os clientes;

XIII. Manter os talheres embalados individualmente, e manter os pratos, copos e demais utensílios protegidos; XIV. Os restaurantes que dispõem os alimentos em *buffet* para o auto serviço devem colocar no local onde ficam os pratos e talheres, dispensadores com álcool a 70% e luvas descartáveis. Os clientes devem higienizar as mãos com álcool e calçar as luvas, antes de pegar os pratos e os talheres. Os talheres para servir só podem 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;

XV. 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;

XVI. Promover a higienização das superfícies das mesas, cadeiras e balcões, bem como de cardápios com álcool a 70% imediatamente após a saída do cliente e antes da entrada do próximo;

XVII. Só é permitida a disponibilização de temperos, molhos, condimentos e similares de forma individualizada, em sachês, e apenas no momento de cada refeição;

XVIII. Fica proibido o oferecimento de alimentos e bebidas em cortesia, experimentações, degustações ou demonstrações que estejam em mesas, balcões ou similares, de uso comum ou compartilhado;

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

XXI. 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);

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

XXIII. Os saneantes utilizados devem estar devidamente regularizados junto à ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos; XXIV. Não é permitida a entrada de entregadores e outros trabalhadores externos no local de manipulação dos alimentos;

XXV. Organizar as filas de caixa e de atendimento mantendo o distanciamento interpessoal de 2,0 m entre os clientes;

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

XXVII. Os responsáveis pelo estabelecimento devem orientar os trabalhadores sobre a correta higienização do estabelecimento e higiene pessoal;

XXVIII. Fica proibido o uso de áreas de entretenimento, como espaço kids, parques, brinquedotecas, salões de jogos e similares;

XXIX. Fica permitido o trabalho em regime de tele entrega (*delivery*) e retirada (*take away*) para os estabelecimentos, desde que cumpram as normas sanitárias vigentes.

Art. 4º Medidas para os clientes quando utilizarem os serviços de alimentação:

I. Somente os clientes que estiverem de máscaras poderão acessar e permanecer no estabelecimento, podendo retirá-la apenas durante o consumo. Após o consumo, a máscara deverá ser imediatamente recolocada, cobrindo nariz e boca;

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 40 segundos);

III. Quando se dirigir ao *buffet* o cliente deve 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 raio de 2,0 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 trabalhador do caixa;

VI. Respeitar a marcação do estabelecimento nos assentos onde não se deve sentar;

VII. Os responsáveis pelo estabelecimento deverão orientar os clientes quanto às medidas que os mesmos devem seguir;

VIII. É proibida a circulação de pessoas no ambiente interno e externo do estabelecimento sem a utilização de máscaras de proteção facial, cobrindo o nariz e a boca.

Art. 5º Quanto aos trabalhadores dos estabelecimentos citados no artigo 1º:

I - Capacitar os trabalhadores, disponibilizar e exigir o uso dos EPIs apropriados, diante do risco de contaminação pelo coronavírus, para a realização das atividades, dentre eles: máscaras e luvas;

II - Caso a atividade necessite de mais de um trabalhador ao mesmo tempo manter a distância mínima entre eles de raio de 2,0 m (dois metros), sendo que todos deverão usar máscaras cirúrgicas durante a atividade, substituindo-as e descartando-as a cada duas horas ou sempre que estiverem úmidas;

III- Deverá ser disponibilizado álcool gel 70% em cada posto de trabalho, devendo ser orientada e estimulada a sua utilização pelos trabalhadores;

IV- Os trabalhadores devem ser orientados a intensificar a higienização das mãos e antebraços, principalmente antes e depois de manipularem alimentos, após tocarem o rosto, nariz, olhos e boca, após uso de sanitários e após tocar em dinheiro ou cartões de banco;

V- Manter ventilados todos os postos de trabalho;

VI- Recomendar que os trabalhadores não retornem às suas casas diariamente com suas roupas de trabalho quando estes utilizarem uniforme;

VII- 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;

VIII- 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 raio de 2,0 metros (dois metros);

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

X- Deverão 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;

XI- Deverá ser priorizada a modalidade de trabalho remoto para os setores administrativos;

XII - Os trabalhadores suspeitos ou confirmados devem ser afastados conforme orientações do Manual de Orientações da COVID-19 (vírus SARS COV-2) de Santa Catarina de 23/10/2020.

Art. 6º Quanto às atividades de música ao vivo em serviços de alimentação:

I - Deverá ser instalada barreira física de material transparente, liso, resistente ao processo de limpeza e desinfecção, com anteparos frontais e laterais dispostos em frente de todo o palco, com altura superior a 50 centímetros acima da cabeça do(s) artista(s), para separação entre o palco/artista(s) e os frequentadores;

II - Deverá ser garantido um distanciamento interpessoal mínimo de 2,0 m (dois metros) entre o palco/artista(s) e os frequentadores;

III - O uso de máscara de proteção facial com cobertura de nariz e boca é obrigatório para todos os artistas que não estiverem em apresentação vocal, bem como para todos os integrantes da equipe de produção;

IV - Não deverá ser permitido o compartilhamento de microfones, equipamentos e instrumentos musicais sem a prévia higienização;

V - Não deverá ser permitida qualquer atividade interativa que possa resultar em contato ou aproximação do(s) artista(s) ou da equipe de produção com os frequentadores do estabelecimento;

VI - O estabelecimento não deverá permitir espaço para dança durante as apresentações musicais, bem como deverá inibir quaisquer atividades interativas que gerem contato ou proximidades entre os frequentadores, a exemplo de dança e aproximações ao palco ou ao local da apresentação;

VII - Imediatamente antes do início de cada apresentação musical, inclusive após os intervalos, o artista deverá obrigatoriamente informar os frequentadores quanto às medidas de prevenção contra a Covid-19, com ênfase no distanciamento interpessoal, no uso correto e obrigatório de máscaras, no risco de aglomerações e no compartilhamento de objetos;

VIII - Não é permitida a publicidade e propaganda que promova aglomerações nos estabelecimentos;

IX - Quando não estiverem ocorrendo apresentações artísticas, os estabelecimentos poderão veicular som ambiente em volume baixo, que não interfira na comunicação interpessoal;

Art. 7º É de responsabilidade da Vigilância Sanitária Municipal, compartilhada com a Vigilância Sanitária Regional, Polícia Civil, Polícia Militar, Corpo de Bombeiros Militar do Estado de Santa Catarina, fiscalizar todos os estabelecimentos que trata o Art. 1º.

Parágrafo único: Estabelecimentos que realizarem práticas compatíveis com atividades de outros estabelecimentos que estejam suspensos conforme Avaliação da Matriz de Risco Potencial serão infracionados e interditados até o julgamento do Processo Administrativo Sanitário com vista a garantir o cumprimento das medidas sanitárias exigidas.

Art. 8º - O descumprimento do disposto nesta portaria constitui infração sanitária nos termos da Lei Estadual 6.320/1983.

Art.9º Esta Portaria não revoga as demais normas sanitárias vigentes que se aplicam às atividades ora autorizadas.

Art. 10º. Revogar a Portaria SES 82 de 29/01/ 2021.

Art. 11º. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação e tem vigência limitada ao disposto no art. 1º do Decreto Estadual nº. 562, de 17 de abril de 2020.

CARMEN EMÍLIA BONFÁ ZANOTTO

Secretária de Estado da Saúde

Cod. Mat.: 736145

PORTARIA SES nº 454 de 30 de abril de 2021

A SECRETÁRIA 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. 32 do Decreto n. 562, de 17 de abril 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 por SARS-COV-2 (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 SARS-COV-2 (COVID-19);

CONSIDERANDO que compete à Secretaria de Estado da Saúde (SES), por meio do Centro de Operações e Emergências em Saúde (COES), a coordenação técnica das ações necessárias ao enfrentamento, de acordo com o art. 3 do Decreto Estadual n. 562, de 17 de abril de 2020;

RESOLVE:

Art. 1º Autorizar a retomada, de forma gradual e monitorada, dos eventos corporativos na modalidade de Congressos, Palestras, Seminários e afins, no Estado de Santa Catarina, considerando a Avaliação do Risco Potencial para COVID19 nas Regiões de Saúde. Parágrafo único. Os eventos terão o acesso controlado, sejam em espaços públicos ou privados, fechados ou abertos, mediante cumprimento dos regulamentos sanitários vigentes.

Art. 2º A retomada desta modalidade de evento, disposta no Art. 1º, fica condicionada ao limite da ocupação da capacidade de público do espaço do evento, considerando a Avaliação do Risco Potencial para COVID19 nas regiões de saúde:

Parágrafo Único: Fica estabelecido que, durante a pandemia da Covid-19, os eventos sociais citados no Art. 1º devem funcionar com um número máximo de Convidados Sentados (CS) permitidos conforme o nível potencial de risco regionalizado, sendo utilizado um Espaço Total do Salão (ES) com uma área mínima em m2 a ser calculada pela multiplicação entre Total de Convidados Sentados (CS) e o Fator de Distanciamento (FD) de 2,2, ou seja: ES = CS x FD.

I - Nas Regiões de Saúde com Avaliação de Risco Potencial Gravíssimo para COVID-19 (representado pela cor vermelha):

a. Fica permitida a realização desta modalidade de eventos com a participação de no máximo 100 (cem) convidados, respeitando o cálculo do Espaço Total do Salão (ES): ES = CS x FD
ES = 100 x 2,2 = 220 metros quadrados de área mínima a ser ocupada;

b. Fica permitido o funcionamento das 6h00 às 23h00;
II - Nas Regiões de Saúde com Avaliação de Risco Potencial Grave para COVID-19 (representado pela cor laranja):

a. Fica permitida a realização desta modalidade de eventos com a participação de no máximo 200 (duzentos) convidados, respeitando o cálculo do Espaço Total do Salão (ES): $ES = CS \times FD$
 $ES = 200 \times 2,2 = 440$ metros quadrados de área mínima a ser ocupada;

b. Fica permitido o funcionamento das 6h00 às 23h00;
III - Nas Regiões de Saúde com Avaliação de Risco Potencial Alto para COVID-19 (representado pela cor amarela):

a. Fica permitida a realização desta modalidade de eventos com a participação de no máximo 300 (trezentos) convidados, respeitando o cálculo do Espaço Total do Salão (ES): $ES = CS \times FD$
 $ES = 300 \times 2,2 = 660$ metros quadrados de área mínima a ser ocupada;

IV - Nas Regiões de Saúde com Avaliação de Risco Potencial Moderado para COVID-19 (representado pela cor azul):

a. Fica permitida a realização desta modalidade de eventos com a ocupação integral do espaço, conforme alvará de funcionamento do estabelecimento, respeitando o distanciamento interpessoal.

Art. 3º Os eventos citados no Art. 1º devem funcionar com as seguintes regras, cabendo ao organizador o cumprimento do disposto a seguir:

I - Limite da ocupação conforme a Avaliação do Risco Potencial para Covid-19 nas regiões de saúde, disposto no Art. 2º e incisos aplicado aos convidados, excetuando-se os prestadores de serviços;
II - Os espaços devem permitir o controle de acesso dos convidados, trabalhadores e fornecedores com lista de presença. Os organizadores deverão manter a lista de contato das pessoas (nome, documento de identificação, e-mail e telefone) enquanto durar a situação de emergência e prestar apoio, fornecendo as informações ao órgão sanitário quando solicitado para investigação de casos, rastreamento e monitoramento de contatos que possam estar relacionados ao evento; bem como, estimular o credenciamento antecipado pela internet e priorizar o check-in em totens de auto atendimento, ou por leitor de código de barras ou QR Code;

III - Uso obrigatório de máscaras de proteção por todos os convidados e prestadores de serviço, durante todo o período de realização do evento, sendo permitido aos convidados a retirada das máscaras somente quando forem ingerir alimentos e bebidas, que deve ocorrer apenas quando estiverem sentados;

IV - Disponibilizar dispenser com álcool a 70% ou preparações antissépticas de efeito similar, na entrada, em cada uma das mesas e em pontos estratégicos para higienização das mãos;

V - Realizar a aferição de temperatura corporal, sem contato físico, dos convidados e prestadores de serviço na entrada do local do evento;

VI - Caso algum convidado ou prestador de serviço apresente temperatura corporal igual ou superior a 37,8°C ou sintomas gripais como, por exemplo: tosse seca ou produtiva, dor no corpo, dor de garganta, congestão nasal, dor de cabeça ou falta de ar, não deve ser permitida sua participação no evento, devendo orientá-lo a procurar um serviço de saúde mais próximo de sua residência;
VII - Na recepção, providenciar marcação no piso com distanciamento interpessoal de 2,0 m (dois metros);

VIII - Manter um distanciamento mínimo de 2,0 m (dois metros) entre as cadeiras;

IX - Os organizadores deverão priorizar a identificação dos assentos destinados aos participantes, mantendo seu uso, evitando o rodízio destes assentos bem como garantir que não exista a movimentação de mesas e cadeiras durante o evento;

X - É obrigatória a fixação, em locais visíveis próximos às entradas, de cartazes e informes sobre o uso obrigatório da máscara, cumprimento do distanciamento interpessoal e da capacidade máxima de pessoas permitidas simultaneamente no estabelecimento, conforme a Avaliação de Risco Potencial para a Covid-19;

XI - Próximo a todos os lavatórios, devem ser afixadas instruções sobre a correta higienização das mãos, além do uso do álcool gel;
XII - Eventos ao ar livre devem criar um sistema que permita atender as regras de distanciamento interpessoal de 2,0 metros, exceto entre as pessoas que coabitam;

XIII - Os ambientes internos devem ter boa ventilação natural ou mecânica, mantendo-se portas e janelas abertas, visando garantir uma maior renovação do ar;

XIV - Os aparelhos de ar-condicionado e outros sistemas de climatização devem seguir a legislação específica, mantendo a limpeza dos seus componentes, a troca de filtros e a manutenção programada e periódica destes equipamentos. O fluxo do ar condicionado não deve incidir diretamente em nenhuma mesa, indivíduo ou alimento;

XV - Realizar procedimentos que garantam a limpeza contínua dos espaços, intensificando a limpeza das áreas com desinfetantes próprios para a finalidade e a frequente desinfecção com álcool a 70% ou preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar, sob fricção, de superfícies expostas como maçanetas, mesas, teclado, mouse, materiais de escritório, balcões, corrimãos, interruptores, elevadores, banheiros, lavatórios, pisos, entre outros;

XVI - Permitir somente o uso de sofás, mesas, cadeiras com superfícies higienizáveis nas áreas comuns como lounge e salas de espera, bem como evitar o seu compartilhamento, reduzindo os assentos para a capacidade de 30% do local, mantendo-se o distanciamento de 2,0 metros;

XVII - As lixeiras devem ser providas de tampa e pedal, e devem ser higienizadas frequentemente durante o período de realização do evento;

XVIII - Prover papel toalha, sabonete líquido e álcool 70% ou preparações antissépticas de efeito similar nos banheiros e lavabos;
XIX - Controlar o acesso de pessoas aos sanitários, com aviso de capacidade máxima de usuários;

XX - Proibir o uso de bebedouros de água com jato inclinado nos espaços comuns dos eventos. Quando existentes devem ser inativados ou adaptados para uso com copo descartável;

XXI - Manter acesso prioritário aos elevadores para pessoas com deficiência, gestantes e idosos, com higienização a cada uso.

XXII - Estacionamentos controlados devem ter alternativas de acessos e saídas com comandos sem o contato das mãos, tanto para colaboradores quanto para fornecedores e convidados;

XXIII - A compra de ingressos/inscrições deve ser prioritariamente online, evitando filas e aglomerações;

XXIV - Os balcões de credenciamento e caixas devem providenciar barreiras físicas ou oferecer aos colaboradores protetores faciais, além da máscara e quando possível, realizar o pagamento com cartão, diminuindo o contato com o funcionário do caixa;

XXV - As máquinas de pagamento por cartão devem ser desinfetadas com álcool 70% ou preparações sanitizantes de efeito similar após cada uso, podendo ser revestida de plástico filme;

XXVI - A entrada dos convidados deve ser realizada por ordem de fila e de lugar, com prioridade no sentido do lugar mais afastado da entrada, evitando o cruzamento entre as pessoas. Recomenda-se sinalizar o local de espera de cada lugar na área anterior à entrada, bem como disponibilizar a organização desta marcação previamente aos usuários, de forma a evitar aglomerações na busca de informação;

XXVII - A saída dos convidados deve ser realizada, de preferência, por local diferente da entrada, no sentido do lugar mais próximo da saída com prioridade de saída, evitando o cruzamento entre as pessoas;

XXVIII - Caso os eventos desta modalidade possuam paralelamente a atividade de feira, o organizador deve seguir as regras específicas da Portaria para os eventos na modalidade de Feiras e Exposições;
XXIX - O serviço de coffee break deve ser servido em kits individuais (lunch in box);

XXX - É proibida a disponibilização de garrafas térmicas, colheres para café e chá ou outros utensílios, em balcões, sendo estes itens disponibilizados de forma individual;

XXXI - Quando possível, organizar os corredores com fluxo de tráfego unidirecional para coordenar o acesso dos participantes a salões e pavilhões, mantendo o distanciamento interpessoal.

XXXII - Não realizar atividades promocionais que possam causar aglomerações;

XXXIII - Proporcionar assistência médica (posto médico fixo ou ambulâncias), conforme a capacidade de participantes especificada em regras estaduais e municipais;

Art. 4º Medidas a serem executadas quanto aos trabalhadores:

I - Os recepcionistas e atendentes devem estar com protetores faciais (face shield), além da máscara;

II - Capacitar os trabalhadores/prestadores de serviço de acordo com as normas sanitárias vigentes, visando orientar os convidados/participantes do evento;

III - Disponibilizar e exigir o uso dos EPIs apropriados, diante do risco de contaminação pelo coronavírus, para a realização das atividades, dentre eles máscaras, protetores faciais (face shield) e luvas;

IV - Caso a atividade necessite de mais de um trabalhador ao mesmo tempo manter a distância mínima entre eles de raio de 2 metros, sendo que todos deverão usar máscaras cirúrgicas durante a atividade, substituindo-as e descartando-as a cada duas horas ou sempre que estiverem úmidas;

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

VI - Manter ventilados todos os postos de trabalho;

VII - Recomendar que os trabalhadores não retornem às suas casas diariamente 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 raio de 2,0 metros (dois metros);

X - Os lavatórios dos locais para refeição e sanitários deverão estar providos de sabonete líquido, toalha de papel e álcool gel 70%;
XI - Deverá 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 - Deverá ser priorizada a modalidade de trabalho remoto para os setores administrativos;

XIII - Os trabalhadores que apresentem sintomas de infecção pelo Coronavírus devem ser orientados a buscar orientações médicas bem como os suspeitos ou confirmados devem ser afastados conforme orientações do Manual de Orientações da COVID-19 (vírus SARS COV-2) de Santa Catarina de 23/10/2020.

Art. 5º Quanto às atividades de palestras nestes eventos:

I - Deverá ser garantido um distanciamento interpessoal mínimo de 2,0 m (dois metros) entre o palestrante e os convidados;

II - O uso de máscara de proteção com cobertura de nariz e boca é obrigatório para todos os palestrantes que não estiverem em apresentação;

IV - Não deverá ser permitido o compartilhamento de microfones, equipamentos e instrumentos musicais sem a prévia higienização;

V - É proibida qualquer atividade interativa que possam resultar em contato ou aproximação do(s) palestrantes com os convidados;

VI - O organizador deverá inibir quaisquer atividades interativas que gerem contato ou proximidades entre os convidados;

VII - Imediatamente antes do início de cada apresentação, inclusive após os intervalos, o palestrante deverá obrigatoriamente informar os convidados quanto às medidas de prevenção contra a Covid-19, com ênfase no distanciamento interpessoal, no uso correto e obrigatório de máscaras, na proibição de aglomerações e no risco compartilhamento de objetos;

VIII - Quando não estiverem ocorrendo apresentações, os organizadores poderão veicular som ambiente em volume baixo, que não interfira na comunicação interpessoal entre os convidados.

Art. 6º É de responsabilidade da Vigilância Sanitária Municipal, compartilhada com Vigilância Sanitária Regional, Polícia Civil, Polícia Militar, Corpo de Bombeiros Militar do Estado de Santa Catarina, fiscalizar todos os eventos e competições esportivas, estabelecimentos e locais públicos com vista a garantir o cumprimento das medidas sanitárias exigidas.

Art. 7º - O descumprimento do disposto nesta Portaria constitui infração sanitária nos termos da Lei Estadual 6.320/1983.

Art.8º Revogar a Portaria SES nº 1004/2020 de 23/12/2020.

Art.9º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

CARMEN EMÍLIA BONFÁ ZANOTTO

Secretária de Estado da Saúde

Cod. Mat.: 736146

PORTARIA SES nº 455 de 30 de abril de 2021

A SECRETÁRIA 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. 32 do Decreto n. 562, de 17 de abril 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 por SARS-COV-2 (COVID-19); CONSIDERANDO a Portaria n. 188/GM/MMS, de 04 de fevereiro de 2020, que declara Emergência em Saúde Pública de Importância Nacional (ESPIN), em decorrência da infecção humana pelo SARS-COV-2 (COVID-19); CONSIDERANDO que compete à Secretaria de Estado da Saúde (SES), por meio do Centro de Operações e Emergências em Saúde (COES), a coordenação técnica das ações necessárias ao enfrentamento, de acordo com o art. 3 do Decreto Estadual n. 562, de 17 de abril de 2020;

RESOLVE:

Art. 1º Autorizar a retomada, de forma gradual e monitorada, dos eventos sociais, no Estado de Santa Catarina, considerando a Avaliação do Risco Potencial para COVID19 nas Regiões de Saúde.
§ 1º Os eventos terão o acesso controlado, sejam em espaços públicos ou privados, fechados ou abertos, mediante cumprimento dos regulamentos sanitários vigentes;
§ 2º Consideram-se eventos sociais aqueles restritos a convidados sem cobrança de ingresso, compreendendo casamentos, aniversários, jantares, confraternizações, bodas, formaturas, batizados, festas infantis e afins.