



NOTA TÉCNICA Nº 002 de 04 DE FEVEREIRO DE 2021

**REGULAMENTAÇÃO PARA O FUNCIONAMENTO DE BARES, RESTAURANTES,
LANCHONETES, SORVETERIAS, PADARIAS E AFINS.**

CONSIDERANDO que em 11 de março a OMS decretou a disseminação do COVID-19 como uma pandemia mundial;

CONSIDERANDO a Lei nº 13.979, de 6 de fevereiro de 2020, que dispõe sobre as medidas para enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do Corona vírus responsável pelo surto de 2019, objetivando a proteção da coletividade;

CONSIDERANDO a Portaria Ministerial 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 Municipal nº 12.886 de 29 de janeiro de 2021, que estabelece a retomada das atividades em geral com novas regras de controle sanitário para o enfrentamento da Pandemia causada pelo novo Coronavírus (COVID- 19) no âmbito do município de Quirinópolis;

CONSIDERANDO a necessidade de manter o regramento sanitário dos setores comerciais ao enfrentamento do COVID-19.

CONSIDERANDO a necessidade de dar continuidade de modo progressivo, nas ações administrativas de equilíbrio entre as medidas sanitárias de enfrentamento à Covid-19 e o compromisso da administração pública municipal em garantir que cidadãos e empresas ultrapassem o período da pandemia com recursos suficientes para sobreviver com qualidade de vida por meio da retomada do crescimento.

CONSIDERANDO a dinâmica da pandemia em Quirinópolis e a necessária reavaliação do cenário sanitário e econômico.



PASSA A ESTABELECEER AS SEGUINTE MEDIDAS DE PREVENÇÃO AO COVID-19 PARA FUNCIONAMENTO DE BARES, RESTAURANTES, LANCHONETES, SORVETERIAS, PADARIAS, E AFINS.

I - Funcionários que apresentem febre e/ou sintomas respiratórios (tosse seca, dor de garganta, mialgia, cefaleia e prostração, dificuldade para respirar) ou qualquer sintoma gripal deverão ser afastados do trabalho, retornando somente após o término dos sintomas;

II - Ao chegar ao local de trabalho os funcionários devem realizar a higienização dos calçados sobre tapete umedecido em solução de hipoclorito de sódio a 1% (um por cento) e, em seguida, higienizar as mãos com álcool 70% líquido ou em gel ou, lavar as mãos com água e sabão;

III - **É obrigatório o uso de máscaras para todos os colaboradores;**

IV - Devem ser afixados cartazes de orientação sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.

V - Os funcionários e manipuladores de alimentos, durante o expediente de trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais possivelmente contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário, devem higienizar as mãos com álcool 70% líquido ou em gel, ou lavar as mãos com água e sabão;

VI - Deixar à disposição no ambiente de trabalho álcool 70%, que deverá ser usado frequentemente;

VII - Os funcionários devem higienizar as mãos sempre que necessário e, em especial, quando: tossir, espirrar ou assoar o nariz; usar esfregões, panos ou materiais de limpeza; fumar, recolher lixo e outros resíduos; tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos; tocar em alimentos não higienizados ou crus; houver interrupção do serviço e iniciar um outro; pegar em dinheiro.



VIII - Ao receber mercadorias, deve-se proceder a higienização das embalagens e produtos com água e sabão ou álcool 70%;

XIX - Ao término do expediente os colaboradores devem higienizar o calçado sobre tapete umedecido em solução de hipoclorito de sódio a 1% (um por cento), em seguida, higienizar as mãos com álcool 70% líquido ou em gel;

X - Só deve ser admitida a entrada e permanência do cliente no ambiente comercial utilizando máscaras faciais de proteção, apenas sendo admitida sua retirada no momento de sua alimentação;

XI - Disponibilizar preferencialmente serviço à la carte;

XII - Disponibilizar pia para lavagem de mãos pelos clientes, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento por pedal;

XIII - Em caso de self-service, deve o estabelecimento fornecer aos clientes, em local próximo à entrada e/ou início da fila do autosserviço, álcool gel 70% e luvas descartáveis, para, só então, permitir que aqueles sirvam-se;

XIV - O distanciamento nas filas deverá ser de 1,5 m entre pessoas, com marcação no piso;

XV - Devem ser higienizadas mesas e cadeiras após a cada saída do cliente (o uso de forros descartáveis não substitui a higienização de mesas);

XVI - Devem ser higienizados frequentemente os banheiros, maçanetas, superfícies do buffet e balcões;

XVII - A lotação máxima por mesa será de 04 pessoas nos estabelecimentos, devendo ainda ser respeitada a distância mínima de 02 (dois) metros entre as mesas;

XVIII - Sempre que possível priorizar a disponibilização de mesas em espaços externos, sem prejuízo das medidas anteriores.



**PREFEITURA DE
QUIRINÓPOLIS**
ADMINISTRAÇÃO 2021-2024

Esta Nota Técnica entra em vigor no dia 04 de fevereiro de 2021, podendo ser revogada a qualquer tempo, caso haja mudança do cenário epidemiológico que justifique tal medida.

CUMPRA-SE, dando ciência aos interessados.

PUBLIQUE-SE.

Gabinete do Prefeito Municipal de Quirinópolis, Estado de Goiás, aos 04 dias do mês de Fevereiro de 2021.

ANDERSON DE PAULA SILVA
Prefeito Municipal

RODRIGO FERREIRA GOULART
Secretário Municipal de Saúde