



www.LeisMunicipais.com.br

## DECRETO Nº 111 /2020

### **DISPÕE SOBRE AS NORMAS PARA FUNCIONAMENTO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO (RESTAURANTES, BARES, CAFETERIAS, PIZZARIAS, LANCHONETES E AFINS), NO MUNICÍPIO DE GALVÃO-SC, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.**

Admir Edi Dalla Cort, Prefeito do Município de Galvão, Estado de Santa Catarina, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo Artigo 70, Inciso V, da Lei Orgânica do Município;

Considerando a Edição da Portaria SES nº 256/2020 de 21/04/2020, resolve e, DECRETA:

**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), no âmbito do Município de Galvão-SC, 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 metros (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 do 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 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;

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 metros (um metro e cinquenta centímetros) 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 neste Decreto ficará a cargo das equipes de vigilância sanitária e das equipes de segurança pública;

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

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

**Art. 8º** Este Decreto não revoga outras normas sanitárias vigentes que se aplicam às atividades ora autorizadas;

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

Gabinete do Prefeito em 22 de abril de 2020.

Admir Edi Dalla Cort  
Prefeito Municipal

Registrado e Publicado  
Roberval Dalla Cort

[Download do documento](#)

Esse conteúdo não substitui o publicado no Diário Oficial do Município.

*Data de Inserção no Sistema LeisMunicipais: 23/04/2020*

*Nota: Este texto disponibilizado não substitui o original publicado em Diário Oficial.*