



**ESTADO DO MARANHÃO
CASA CIVIL**

PORTARIA Nº 042, DE 24 DE JUNHO DE 2020

Aprova protocolo específico de medida sanitária segmentada para o funcionamento de bares, restaurantes e afins, na forma em que especifica.

O SECRETÁRIO-CHEFE DA CASA CIVIL, no uso das atribuições que lhe confere o inciso II, artigo 69 da Constituição Estadual,

CONSIDERANDO que a Organização Mundial de Saúde-OMS declarou, em 11 de março do corrente ano, o estado de pandemia pela COVID-19 e que por meio do Decreto Estadual nº 35.672, de 19 de março de 2020, foi declarada situação de calamidade no Estado do Maranhão;

CONSIDERANDO as medidas sanitárias destinadas à contenção do Coronavírus, constantes do Decreto n.º 35.831, de 20 de maio de 2020, e a atribuição de competência ao Secretário-Chefe da Casa Civil para estabelecer, através de Portarias, regras adicionais de medidas sanitárias gerais e protocolos específicos de medidas sanitárias segmentadas, de observância pelos grupos de setores econômicos;

CONSIDERANDO que as medidas tomadas pelo Governo do Estado do Maranhão vêm resultando na diminuição da taxa de letalidade da Covid-19, mostrando-se necessária a retomada gradual das atividades econômicas, com preservação da vida e promoção da saúde pública, em conformidade com as diretrizes contidas no Decreto n.º 35.831, de 20 de maio de 2020;

CONSIDERANDO, por fim, as sugestões de protocolos apresentados pela Secretaria de Estado de Indústria Comércio e Energia - SEINC e pela Secretaria de Estado dos Direitos Humanos e Participação Popular – SEDIHPOP e a manifestação técnica do Centro de Operações de Emergência em Saúde Pública do Estado do Maranhão (COE COVID-19), constante dos Ofícios n.º 789-GAB/SES, de 26 de maio de 2020 e n.º 904-GAB/SES, de 24 de junho de 2020.

RESOLVE

Art. 1º Fica aprovado o protocolo específico de medida sanitária segmentada, constante do Anexo I, que deverá ser seguido para o funcionamento de bares, restaurantes e afins.

§1º As medidas sanitárias segmentadas constantes desta Portaria, são de observância obrigatória, em todas as Regiões de Planejamento do Estado do Maranhão, e de aplicação cumulativa com as medidas sanitárias dispostas no art. 5º do Decreto n.º 35.831, de 20 de maio de 2020 e na Portaria n.º 34, de 28 de maio de 2020.



**ESTADO DO MARANHÃO
CASA CIVIL**

§2º Os prefeitos municipais poderão editar medidas mais restritivas, além das constantes desta Portaria, conforme previsto no Decreto n.º 35.831, de 20 de maio de 2020.

Art. 2º Fica permitido, a partir da 00h00 do dia 27 de junho de 2020, o funcionamento das atividades constantes no Anexo II, condicionadas à observância das medidas sanitárias gerais e segmentadas contidas no Decreto n.º 35.831, de 20 de maio de 2020, na Portaria n.º 34, de 28 de maio de 2020 e nesta Portaria.

Art. 3º. O descumprimento destas medidas caracteriza a prática de infrações administrativas, previstas no art. 10 da Lei Federal nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, bem como do crime previsto no art. 268 do Código Penal, cabendo apuração e a aplicação das sanções previstas, na forma da Lei e do Decreto n.º 35.831, de 20 de maio de 2020.

Art.4º. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

DÊ-SE CIÊNCIA, PUBLIQUE-SE E CUMPRA-SE.

**GABINETE DO SECRETÁRIO-CHEFE DA CASA CIVIL, EM SÃO
LUÍS/MA, 24 DE JUNHO DE 2020.**


MARCELO TAVARES SILVA
Secretário-Chefe da Casa Civil



**ESTADO DO MARANHÃO
CASA CIVIL**

**ANEXO I
PROTOCOLO ESPECÍFICO
BARES, RESTAURANTES E AFINS**

Estas atividades, além das medidas sanitárias gerais contidas no Decreto nº 35.831, de 20 de maio de 2020 e Portaria n.º 34, de 28 de maio de 2020, inclusive no que se refere a limite de ocupação, deverão adotar as seguintes medidas:

1. MEDIDAS DE PROTEÇÃO E CUIDADOS GERAIS

1.1. Incentivar e disciplinar a higienização das mãos e antebraços preferencialmente com água corrente e sabão dos trabalhadores que no desempenho de suas funções manipulem alimentos com periodicidade máxima de duas horas e/ou sempre que manipularem novos alimentos.

1.2. O acesso ao estabelecimento deverá ser controlado afim de evitar que se formem aglomerações.

1.3. Ressalta-se que filas que ocorram dentro ou fora do estabelecimento são de responsabilidade da Empresa, devendo ser evitadas. Caso necessário a empresa deverá utilizar senhas ou outros sistemas semelhantes para organizar o atendimento.

1.4. Caso haja formação de filas deverá ser adotada a distância mínima entre os clientes de 2 (dois) metros, a empresa deverá sinalizar no chão a posição a ser ocupada por cada pessoa.

1.5. Nos ambientes de circulação interna deverá ser sinalizada a distância de 2 (dois) metros que um cliente deverá manter do outro.

1.6. É obrigatório que todos os clientes façam uso de proteção facial, recomendando-se uso de máscara descartável, ou de Tecido não tecido (TNT) ou ainda de algodão, sendo seu uso individual e observando atentamente para a sua correta utilização, troca e/ou higienização. Ressalta-se que a utilização de máscara pelos clientes deverá ser exigida pela empresa, ficando esta responsável pelo cumprimento deste protocolo. Ficando permitida a retirada das máscaras caso o cliente for se alimentar no local e no momento da refeição.

1.7. É obrigatório que todos os trabalhadores que realizem manipulação de alimentos e/ou atendimento ao público utilizem EPI's conforme segue: luva nitrílica, óculos, avental e máscara cirúrgica. A utilização deste devem seguir as recomendações de boas práticas e normas sanitárias aplicáveis, com a substituições dos mesmos sempre que se fizer necessário. É responsabilidade da empresa fornecer os referidos EPI's a todos seus trabalhadores em quantidades que atendam suas rotinas de trabalho por cada turno.

1.8. O estabelecimento deverá fornecer saco plástico higienizado para que o cliente acondicione sua máscara de maneira segura durante e no momento da refeição.



**ESTADO DO MARANHÃO
CASA CIVIL**

1.9. Proibir o acesso de pessoas externas, como entregadores, no local de manipulação dos alimentos.

1.10. Alteração no layout do espaço interno de maneira que as mesas sejam dispostas com distância de 2 (dois) metros entre os clientes.

1.11. As mesas deverão ser ocupadas no máximo por até 04 (quatro pessoas) de convívio próximo (que residam na mesma casa). Após o uso, as mesas devem ser higienizadas para ficarem disponíveis a outros clientes.

1.12. Fica proibido o serviço de *self service*, assim como rodízio. Adotar o atendimento em mesa ou fornecimento de marmita e pratos individuais devidamente embalados.

1.13. Determinar trabalhadores específicos para servirem os alimentos aos clientes de forma individual, respeitando a distância mínima de 2 (dois) metros e a utilização de EPI's de que trata o Item 1.7.

1.14. Fica proibido o auto serviço de pães e similares. Caberá a um trabalhador específico servir e embalar o produto solicitado.

1.15. Intensificar a observância e atenção no cumprimento das boas práticas de manipulação de alimentos de acordo com a legislação em vigor (RDC ANVISA 216/04).

1.16. Fica proibida a disponibilização de alimentos e bebidas para degustação.

1.17. Eliminar paliteiros, saleiros, açucareiros, ou qualquer outro alimento/tempero que seja disponibilizado dessa forma, ficando permitido apenas uso de sachês para uso individual.

1.18. Guardanapos de papel devem ser oferecidos ao cliente em dispensers protegidos ou embalados e guardanapos de tecido podem ser levados ao cliente após este ter ocupado a mesa.

1.19. Toalhas de mesa devem ser trocadas a cada uso, não podendo ser aproveitadas de um atendimento para o outro.

1.20. Cardápios, quando existentes, devem ser produzidos em materiais de fácil limpeza, materiais descartáveis e/ ou disponibilizados em meio virtual para acesso do cliente (materiais usados pelo cliente devem ser higienizados entre um atendimento e outro);

1.21. Disponibilizar uma plataforma de pedidos e entregas delivery.



**ESTADO DO MARANHÃO
CASA CIVIL**

1.22. Possibilitar a retirada de produtos no local, através de sistema de drive-thru ou outro ponto no estabelecimento devidamente preparado.

1.23. No que se refere às entregas (delivery), o transporte das refeições prontas para o consumo imediato deverá ser realizado assim que acondicionado em equipamento de conservação e observando a temperatura para que não haja comprometimento da qualidade higiênicosanitária do produto.

1.24. Ainda no que se refere às entregas (delivery), as refeições deverão ser acondicionadas em embalagens duplas (para que o cliente, no momento da entrega, possa fazer a retirada do produto de dentro da primeira embalagem), lacradas e de material adequado ao contato com alimentos.

1.25. Disponibilizar e orientar o cliente ao pagamento on-line no momento do pedido, para evitar contato com as maquininhas de cartão no momento da entrega. Se for utilizar maquininha, optar pela função de aproximação do cartão. Se inserir a senha direto na maquininha for a única saída, ela deve estar embalada em material plástico de modo que facilite a higienização com Álcool 70% e/ou sanitizantes ou produtos antissépticos que possuam efeito similar.

1.26. Evitar aglomerações nas áreas de espera. O distanciamento entre mesas e cadeiras também deve ser adotado neste local, quando aplicável, bem como os cuidados na formação de filas e até mesmo verificação de espaços alternativos destinados à espera dos clientes, evitando a espera em pé.

1.27. O ambiente deve ter boa ventilação, mantendo portas e janelas abertas. Em caso de ambiente climatizado, garantir a manutenção de aparelhos de ar condicionado, conforme recomendações das legislações vigentes.

1.28 Nos vestiários, devem ser tomados os cuidados para evitar a contaminação cruzada do uniforme, como não manter em contato os uniformes limpos e os sujos, bem como não deixar os sapatos em contato com os uniformes limpos.

1.29. Capacitar trabalhadores sobre prevenção de contágio do novo coronavírus antes de voltarem a exercer suas atividades de atendimento ao público e preparação e manipulação de alimentos.

1.30. Promover capacitação adequada e atualizada dos trabalhadores nas Boas Práticas, bem como acompanhar sua eficácia.

1.31. As ações de capacitação promovidas aos trabalhadores deverão ter comprovação e registro documental, principalmente quanto às medidas e procedimentos de trabalhos relacionados à prevenção da Covid-19.



ESTADO DO MARANHÃO
CASA CIVIL

1.32. O recebimento de mercadorias na área de produção deve ser realizado de forma organizada para não haver contaminação. Materiais de trabalho, hortifrúteis e embalagens de produtos e etc., devem ser higienizados antes de serem estocados.

1.33. Os resíduos provenientes dos cuidados e medidas de prevenção contra o novo coronavírus (COVID-19) devem ser enquadrados na categoria A1, conforme Resolução RDC/Anvisa nº 222, de 28 de março de 2018 (disponível em http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/3427425/RDC_222_2018_.pdf/c5d3081db331-4626-8448-c9aa426ec410).

1.34. Lavar com água e sabão os utensílios de serviço (espátulas, pegadores, conchas, etc.) a cada 30 minutos, higienizando-os completamente.

1.35. Caso o estabelecimento possua espaços exclusivos para crianças (espaços Kids), os mesmos deverão permanecer fechados.

1.36. Os trabalhadores deverão ficar atentos para evitar tocar olhos, nariz e boca durante a manipulação de alimentos e nos atendimentos do caixa.

1.37. Os trabalhadores deverão manter os cabelos presos e não utilizar bijuterias, joias, anéis, relógios e outros adereços, para assegurar a correta higienização das mãos.

1.38. Assim como os EPIs, a utilização de toucas também deverá ser obrigatória para todas as atividades que envolvam preparação de alimentos.

1.39 Utilizar pagamento *contactless* sempre que possível. Em caso do uso de máquinas para pagamento, higienizar a mesma com álcool 70% (setenta por cento) após cada uso. Em se optar pelo pagamento em dinheiro, estimular o consumidor e o trabalhador do estabelecimento a lavar imediatamente as mãos com água e sabão líquido e secar.

1.40 Determinar que as pessoas de grupos de maior risco, ou as que apresentarem quadro sintomático de gripe de qualquer natureza, principalmente os sintomas indicadores de Covid-19, se restrinjam à participação de reuniões no formato virtual, não estando presentes nos locais físicos.

1.41 Para definição do grupo de maior risco, consideram-se pessoas que possuam:

- a. Idade igual ou superior a 60 anos;
- b. Pneumopatias graves ou descompensados (em uso de oxigênio domiciliar; asma moderada/grave, doença pulmonar obstrutiva crônica - DPOC);
- c. Cardiopatias graves ou descompensados (insuficiência cardíaca, cardiopata isquêmica, arritmias);
- d. Imunodepressão;
- e. Doenças renais crônicas em estágio avançado (graus 3, 4 e 5);
- f. Diabetes mellitus;



ESTADO DO MARANHÃO
CASA CIVIL

- g. Obesidade mórbida (IMC maior ou igual a 40);
- h. Doenças cromossômicas com estado de fragilidade imunológica (ex.: Síndrome de Down);
- i. Gestação;
- j. Outras, conforme definição da Secretaria de Estado de Saúde do Maranhão.

1.42 Consideram-se, quanto ao item 1.40, os seguintes sintomas de síndrome gripal:

- a. Sensação febril ou febre;
- b. Tosse;
- c. Dispneia;
- d. Mialgia;
- e. Sintomas respiratórios superiores;
- f. Fadiga;
- g. Ausência de olfato e paladar;
- h. Mais raramente, sintomas gastrointestinais

1.43 O estabelecimento deverá limitar o ingresso de pessoas, a fim de que a lotação não ultrapasse 50% (cinquenta por cento) de sua habitual capacidade física, devendo, para tanto, reduzir a quantidade de cadeiras ou bancos existentes, para a metade ou realizar marcações nos assentos ou no solo, de forma a orientar o distanciamento, assim como evitar a permanência de pessoas de pé.

1.44 Ficam proibidas atrações musicais, culturais e de qualquer tipo que promovam aglomeração ou movimentação, até nova deliberação dos órgãos sanitários.

1.45 Os restaurantes, lanchonetes, bares e similares localizados em galerias e shopping centers, inclusive praças de alimentação, somente poderão comercializar seus respectivos produtos por meio de serviços de entrega “delivery”, ou de retirada no próprio estabelecimento *drive thru* e *take away*, sendo vedada a disponibilização de áreas para o consumo no próprio local, até nova deliberação dos órgãos sanitários.

1.46 Todas as diretrizes acima determinadas deverão também atender ao disposto na LEI Nº 13.146, DE 6 DE JULHO DE 2015, Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência (Estatuto da Pessoa com Deficiência), destinada a assegurar e a promover, em condições de igualdade, o exercício dos direitos e das liberdades fundamentais por pessoa com deficiência, visando à sua inclusão social e cidadania; e, garantindo a acessibilidade, sendo esta a possibilidade e condição de alcance para utilização, com segurança e autonomia, de espaços, mobiliários, equipamentos urbanos, edificações, transportes, informação e comunicação, inclusive seus sistemas e tecnologias, bem como de outros serviços e instalações abertos ao público, de uso público ou privados de uso coletivo, tanto na zona urbana como na rural, por pessoa com deficiência ou com mobilidade reduzida (disponível em http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2015/lei/113146.htm).



**ESTADO DO MARANHÃO
CASA CIVIL**

2. HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

2.1. Os Bares e Restaurantes deverão seguir os seguintes horários:

- a. Almoço – Das 11h às 15h
- b. Lanches – Das 10h às 00h
- c. Jantar – das 18h às 00h

2.2. As padarias deverão seguir o horário de 6h as 20h.

OBSERVAÇÃO: Este protocolo não descarta as demais normas legais e sanitárias vigentes relacionadas aos serviços de bares, restaurantes e padarias, devendo ser adicionado como documento sanitário de orientação em virtude da COVID-19.

**ANEXO II
ATIVIDADES ECONÔMICAS COM FUNCIONAMENTO PERMITIDO
A PARTIR DE 27.06.2020**

I. Bares, Restaurantes e Afins