



**ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE IMPERATRIZ
SECRETARIA DE GOVERNO**

PORTARIA N.º 002/2020, DE 27 DE MAIO DE 2020.

Dispõe sobre as regras a serem seguidas pelos restaurantes, para o funcionamento nos termos do Decreto nº 60 de 26 de maio de 2020 e dá outras providências.

O SECRETÁRIO DE GOVERNO DO MUNICÍPIO DE IMPERATRIZ, no uso de suas atribuições conferidas por leis e decretos;

CONSIDERANDO a Declaração de Emergência em Saúde Pública de Importância Internacional pela Organização Mundial da Saúde em 30 de janeiro de 2020, em decorrência da infecção humana pelo novo coronavírus (COVID-19);

CONSIDERANDO a portaria n.188\GMMS, 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 Municipal nº 60 de 26 de maio de 2020 que autorizou, a partir de 28 de maio de 2020 o funcionamento parcial de restaurantes, com controle e evitando aglomerações;

RESOLVE:

Art. 1º. Regulamentar o art. 8º do Decreto nº 60 de 26 de maio de 2020, para que, a partir de 28 de maio de 2020 os restaurantes além de respeitar o regramento do Decreto, sigam as determinações previstas nesta portaria.

Art. 2º. Os restaurantes devem seguir as seguintes determinações a partir de 28 de maio de 2020:

RUA RUI BARBOSA N. 218- CENTRO CEP 65.900-440, IMPERATRIZ/MA



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE IMPERATRIZ
SECRETARIA DE GOVERNO

a) higienizar, após cada uso, durante o período de funcionamento e sempre quando do início das atividades, as superfícies de toque (cadeiras, mesas e bancadas), preferencialmente com álcool em gel setenta por cento ou outro produto adequado;

b) higienizar, preferencialmente após cada utilização ou, no mínimo, a cada a cada três horas, durante o período de funcionamento e sempre quando do início das atividades, os pisos, paredes, forro e banheiro, preferencialmente com água sanitária ou outro produto adequado;

c) manter à disposição, na entrada do estabelecimento e em local de fácil acesso, álcool em gel setenta por cento, para a utilização dos clientes e funcionários do local;

d) manter locais de circulação e áreas comuns com os sistemas de ar condicionados limpos (filtros e dutos) e, obrigatoriamente, manter pelo menos uma janela externa aberta ou qualquer outra abertura, contribuindo para a renovação de ar;

f) manter disponível "kit" completo de higiene de mãos nos sanitários de clientes e funcionários, utilizando sabonete líquido, álcool em gel setenta por cento e toalhas de papel não reciclado;

g) manter os talheres higienizados e devidamente individualizados de forma a evitar a contaminação cruzada. Recomenda-se que os talheres sejam armazenados em sacos plásticos;

h) diminuir o número de mesas no estabelecimento de forma a aumentar a separação entre elas, diminuindo o número de pessoas no local e buscando guardar a distância mínima recomendada de dois metros lineares entre os consumidores;

i) Disponibilizar no máximo duas cadeiras por mesa;

j) fazer a utilização, se necessário, do uso de senhas ou outro sistema eficaz, a fim de evitar a aglomeração de pessoas dentro do estabelecimento aguardando mesa;

l) será aferida a temperatura de todas as pessoas que adentrarem no restaurante com uso de termômetro à laser digital. Caso a temperatura aferida seja igual ou superior a 37,8 graus, estará impedida a entrada e deverá ser dada orientação sobre o acompanhamento dos sintomas e busca de atendimento em um serviço de saúde para investigação diagnóstica;

m) determinar que os restaurantes adotem sistemas de escalas, de revezamento de turnos e alterações de jornadas, para reduzir fluxos, contatos e aglomerações de trabalhadores, bem como



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE IMPERATRIZ
SECRETARIA DE GOVERNO

implementem medidas de prevenção ao contágio pelo COVID 19 (novo Coronavírus), disponibilizando material de higiene e orientando seus empregados de modo a reforçar a importância e a necessidade:

m.1) da adoção de cuidados pessoais, sobretudo da lavagem das mãos, da utilização de produtos assépticos durante o trabalho, como álcool em gel setenta por cento, e da observância da etiqueta respiratória;

m.2) da manutenção da limpeza dos instrumentos de trabalho;

n) As lixeiras devem ser providas de tampa e pedal, nunca com acionamento manual - e precisam ser mantidas higienizadas diariamente.

o) Dê preferência ao cardápio digital. Se não for possível abolir o menu físico (escrevendo os itens em uma lousa, por exemplo), prepare um modelo plastificado, que possa ser higienizado após o uso;

p) Os banheiros devem ser limpos de hora em hora;

q) Reforce as boas práticas na cozinha e reserve espaço para a higienização dos alimentos crus. Frutas, legumes e verduras devem ser sanitizados previamente;

r) Os serviços de *buffes/self service* não estão autorizados;

s) Os parquinhos infantis permanecerão fechados;

t) Estão proibidas as reservas para a realização de eventos fechados, festas ou comemorações;

u) É proibida a venda de bebidas alcólicas;

v) É proibido shows, música ao vivo ou qualquer entretenimento que estimule a permanência prolongada dos clientes no local;

Art.7º esta portaria não revoga outras normas sanitárias vigentes que se aplicam as atividades ora autorizadas;

Art.8º. o descumprimento do disposto nesta portaria submete o infrator às sanções prevista no Decreto nº 60 de 26 de maio de 2020;



**ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE IMPERATRIZ
SECRETARIA DE GOVERNO**

Art.9º. 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.10 esta portaria entra em vigor em 28 de maio de 2020 e tem vigência limitada ao disposto no Decreto nº 60.

Publique-se. Registre-se. Cumpra-se.

SECRETARIO DE GOVERNO, Estado do Maranhão, aos 27 dias de maio de 2020.

EDUARDO SOARES SOUSA

Secretário Municipal de Governo