



MUNICÍPIO DE CONTENDA ESTADO DO PARANÁ

DECRETO Nº 227/2020

SÚMULA: *Dispõe sobre novas medidas restritivas às atividades e serviços como mecanismo para o enfrentamento da Emergência em Saúde Pública, decorrente do novo Coronavírus, para o município de Contenda/PR, e dá outras providências.*

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE CONTENDA, Estado do Paraná, no uso das atribuições legais que lhe foram conferidas pelo inciso IV da Lei Orgânica do Município de Contenda;

CONSIDERANDO que o Município de Contenda deve assegurar o direito à saúde da população, por meio da gestão dos riscos relacionados com as atividades básicas de conservação da vida da pessoa humana;

CONSIDERANDO que o Município de Contenda, por meio da Secretaria Municipal da Saúde, deve promover ações visando ao controle de doenças, agravos ou fatores de risco, de interesse da saúde pública;

CONSIDERANDO que compete aos gestores locais de saúde a definição de procedimentos e execução de medidas que visam impedir a contaminação ou propagação de doenças transmissíveis;

CONSIDERANDO o estado de emergência em saúde pública de importância nacional (ESPIN) decretado pelo Ministério da Saúde por meio da Portaria nº 188, de 3 de janeiro de 2020, em virtude da disseminação global da infecção humana ocasionada pelo Coronavírus (COVID-19);

CONSIDERANDO a Lei Federal nº 13.979, de 6 de fevereiro de 2020, que dispõe sobre as medidas para enfrentamento da Emergência em Saúde Pública, de importância internacional, decorrente do novo Coronavírus (COVID-19);

CONSIDERANDO a Portaria nº 356, de 11 de março de 2020, do Ministério da Saúde, que dispõe sobre a regulamentação e operacionalização da Lei Federal nº 13.979, de 6 de fevereiro de 2020, que estabelece as medidas para enfrentamento da Emergência em Saúde Pública de importância internacional;

CONSIDERANDO o Decreto Municipal nº 119 de 2020, que dispõe sobre as medidas para o enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente da infecção humana pelo novo coronavírus COVID-19, e demais atos de medidas complementares;

CONSIDERANDO que a gravidade da emergência causada pela pandemia do novo Coronavírus (COVID-19) exige das autoridades municipais a adoção de todas as medidas possíveis e tecnicamente sustentáveis para o apoio e manutenção das atividades do Sistema Único de Saúde, bem como para a contenção da transmissão do novo Coronavírus (COVID-19), de forma a atuar em prol da saúde pública;

CONSIDERANDO que o Município de se encontra inserido no âmbito de atuação da Macrorregional Leste de Saúde da Secretaria Estadual de Saúde do Estado do Paraná;

CONSIDERANDO que compete à Secretaria Estadual de Saúde a gestão e regulamentação dos sistemas públicos de referência e de alta complexidade do Estado do Paraná, nos termos do art. 17, inc. IX da Lei Federal nº 8.080/90, sem descuidar da capacidade de a Secretaria Municipal da Saúde fazer o diagnóstico em torno do avanço da contaminação no Município e da capacidade de operação do sistema de saúde municipal, em regime de colaboração com a Secretaria da Saúde do Paraná;

CONSIDERANDO o indicador de capacidade de atendimento dos leitos de enfermagem e de centro de tratamento intensivo - CIT da Macrorregional Leste do Estado do Paraná; e a de taxa



MUNICÍPIO DE CONTENDA ESTADO DO PARANÁ

de disseminação da Infecção Humana ocasionada pelo Coronavírus (COVID-19) no Município de Contenda;

CONSIDERANDO as Notas Orientativas do COE SESA/PR, que devem ser observadas de acordo com os ramos de atividades citadas;

CONSIDERANDO a Lei nº 20.205, de 13 de maio de 2020, do Estado do Paraná;

CONSIDERANDO a deliberação do Fórum Metropolitano de Combate a COVID-19;

CONSIDERANDO que as medidas restritivas poderão ser revistas a qualquer tempo, com base na situação epidemiológica do Município em relação aos casos do novo Coronavírus (COVID-19), segundo as orientações da Secretaria Municipal da Saúde,

DECRETA

Art. 1º. Ficam estabelecidas medidas restritivas às atividades e serviços como mecanismo de enfrentamento da emergência em saúde pública, para a proteção da coletividade, de acordo com a situação epidêmica do novo Coronavírus (COVID-19).

Art. 2º. Fica suspenso o funcionamento dos seguintes serviços e atividades para evitar aglomerações e reduzir a transmissão e infecção pelo novo Coronavírus (COVID-19):

I - estabelecimentos destinados ao entretenimento, com ou sem música, de forma eventual ou periódica, tais como casas de festas, de eventos ou recepções, circos, e atividades correlatas.

II - clubes sociais.

Parágrafo único. Fica suspenso o funcionamento dos serviços e atividades previstos nos incisos deste artigo, independentemente do local da instalação física.

Art. 3º. Todas as atividades religiosas de qualquer natureza devem observar as orientações e normativas vigentes a respeito das medidas de prevenção para evitar aglomerações e prevenir a transmissão e infecção pelo novo Coronavírus (COVID-19), além de adotar minimamente as seguintes estratégias:

I - no espaço destinado ao público deve ser observada a ocupação máxima de 30%, respeitando o limite de 1 pessoa a cada 9 m², garantido o afastamento mínimo de 2 metros entre as pessoas, com demarcação do distanciamento nos bancos;

II - deve ser realizado o controle do fluxo de entrada e saída de pessoas, e na hipótese de formação de filas, deve haver demarcação para manter o distanciamento mínimo de 2 metros entre as pessoas;

III - antes, durante e depois da realização das celebrações religiosas, devem ser evitadas práticas de aproximação entre as pessoas e outras formas de contato físico, como dar as mãos, beijos, abraços, apertos de mãos, entre outros, devendo ser adotadas medidas para evitar qualquer forma de confraternização e agrupamento de pessoas na saída dos templos;

IV - todos os fiéis, funcionários e colaboradores devem usar máscaras de tecido recomendadas à população durante todo o período que estiverem fora de suas residências, mantendo seu uso durante as celebrações;

V - cada pessoa que chegar para acompanhar a celebração dos cultos religiosos deve higienizar as mãos com álcool 70% antes de entrar e ao sair;

VI - os templos religiosos devem disponibilizar condições para que as pessoas adotem a prática de higiene de mãos no local, posicionando frascos e dispensadores abastecidos com álcool 70% em pontos estratégicos e de fácil acesso aos frequentadores;



MUNICÍPIO DE CONTENDA ESTADO DO PARANÁ

VII – recomenda-se aos idosos maiores de 60 anos e pessoas do grupo de risco como hipertensos, diabéticos, gestantes, e outros que permaneçam em casa e acompanhem as celebrações por meios de comunicação como rádio, televisão, internet, entre outros recursos;

VIII - todos os atendimentos individualizados devem ser pré-agendados, com intervalo mínimo de 15 minutos, e durante os mesmos deve ser mantido o afastamento de 2 metros entre as pessoas;

IX - o método de coleta das contribuições financeiras deve ser revisto de forma a não haver contato físico dos fiéis e celebrantes com os mesmos, possibilitando a coleta por meio de uma caixa fixa, por correio ou por meio eletrônico, sem circulação do recipiente de coleta pelas mãos das pessoas;

X - fica proibido o compartilhamento de materiais como bíblia, revista, rosário, entre outros, sendo que o uso desses materiais deve ser individual;

XI - durante o horário de funcionamento dos templos religiosos, deve ser realizada a limpeza geral e a desinfecção de todos os ambientes de, pelo menos, uma vez por período, matutino, vespertino e noturno, bem como antes e depois das celebrações;

XII - os cantos com louvores devem ser evitados, e sempre que possível substituídos por músicas eletrônicas ou instrumentais;

XIII - o uso de instrumentos musicais e microfone deve ser individual, que devem ser desinfetados após cada uso;

XIV - após as celebrações o local deve ser rigorosamente desinfetado principalmente nos locais frequentemente tocados, como bancos, maçanetas de portas, microfones entre outros;

XV - os dispensadores de água dos bebedouros que exigem aproximação da boca com o ponto de saída da água devem ser bloqueados, sendo autorizado o funcionamento de bebedouros onde copos descartáveis e garrafas das pessoas podem ser preenchidas diretamente, e sem tocar o bocal dos mesmos na saída de água;

XVI - todos os ambientes devem ser mantidos constantemente abertos, arejados e ventilados, de preferência de forma natural e sendo necessário o uso de aparelhos de ar condicionado, os componentes do sistema de climatização como bandejas, serpentinas, umidificadores, ventiladores e dutos, devem ser mantidos limpos de forma a evitar a difusão ou multiplicação de agentes nocivos à saúde humana e manter a qualidade interna do ar;

XVII - o responsável pelo templo deve orientar os membros e demais frequentadores sobre práticas preventivas cotidianas como uso de máscaras, higiene das mãos, etiqueta respiratória, bem como a não comparecerem nos cultos, missas e outras celebrações caso apresentem sintomas gripais (tosse, dificuldade para respirar, febre, entre outros), bem como se forem diagnosticados como casos suspeitos ou confirmados de contaminação pela COVID-19;

XVIII - cartazes com orientações a respeito das medidas de prevenção e controle para a COVID- 19, bem como das regras para o funcionamento dos templos religiosos devem ser fixados em pontos estratégicos e visíveis às pessoas, preferencialmente na entrada, banheiros, entre outros, recomendando-se também o compartilhamento destas informações por meio eletrônico como redes sociais, *WhatsApp*, *e-mails*, e outros.

Art. 4º. O horário de funcionamento e atendimento ao público do comércio e dos serviços não especificados nos artigos seguintes deste Decreto serão autorizados de segunda a sexta-feira das 8 às 18 horas e no sábado das 8 às 16 horas.

§ 1º. Fica vedado o funcionamento dos estabelecimentos previstos no *caput* deste artigo aos domingos, feriados, e fora dos horários aqui determinados.

§ 2º. O horário de entrada dos trabalhadores dos estabelecimentos comerciais deverá ser compatível com o horário de abertura do estabelecimento regrado neste decreto.



MUNICÍPIO DE CONTENDA ESTADO DO PARANÁ

Art. 5º. As academias, centros de treinamento profissional e estabelecimentos congêneres, caso optem pelo atendimento presencial, terão seu horário de funcionamento e atendimento ao público no Município de segunda a sábado, sem restrição de horário, observadas as normativas de controle e recomendações sanitárias para o distanciamento social evitando aglomerações e reduzindo a transmissão e infecção pelo novo Coronavírus (COVID-19), e ainda:

I - todos os ambientes deverão possuir ventilação natural sendo vedada a atividade em ambiente sem janelas;

II - O sistema de climatização deve ser alterado para "sistema de troca de ar";

III - A higiene de ventiladores e sistema de ventilação deve ser intensificada mantendo-se registros dos procedimentos de limpeza;

IV - O fluxo de ar dos ventiladores e sistemas de ventilação deve ser direcionado de forma que não incidam diretamente sobre o cliente;

V - É vedada a realização de aulas coletivas, o uso de biometria e catraca para acesso à academia;

VI - Deverá ser observada a lotação máxima de 9 m² por cliente mantendo 1,5 metros entre eles, sendo que para garantir que não extrapole a lotação máxima a academia deve trabalhar com sistema de *chek in* por horário;

VII - Deverá ser realizada triagem (*fast-track*) antes da entrada do cliente:

- a)** questionar sobre queixas de síndrome respiratória: febre, tosse, dor de garganta ou desconforto respiratório;
- b)** registrar a execução do *fast track* em formulário elaborado pela empresa contendo no mínimo o nome do cliente, endereço e telefone para contato a cada atendimento;
- c)** se for identificado qualquer sintoma o atendimento deverá ser cancelado e o cliente orientado a buscar o serviço médico;

VIII - O treino do cliente deve ser impresso pela recepcionista ou professor;

IX - Caso haja caixa de fichas os alunos devem manter sua ficha de treino consigo;

X - É preferível que a academia disponibilize os treinos por meio eletrônico.

XI - Deve disponibilizar:

- a)** preparação antisséptica para higienização das mãos em dispensadores em pontos estratégicos como na recepção, corredores e sanitários;
- b)** frasco de álcool 70% e pano de limpeza ao lado de cada aparelho;
- c)** acesso a sanitários e locais para higiene de mãos com papel toalha, sabonete líquido, preparação antisséptica e lixeiras a pedal.

XII - Os profissionais de educação física devem evitar contato físico com os clientes.

Parágrafo único. Fica vedado o funcionamento dos estabelecimentos previstos no *caput* deste artigo aos domingos e feriados.

Art. 6º. O funcionamento de canchas/quadras de esportes, devem seguir os critérios técnicos de higienização e distanciamento, preferencialmente com adaptação sem contato físico, e ainda as seguintes condições:



MUNICÍPIO DE CONTENDA ESTADO DO PARANÁ

- a) jogos com horários previamente agendados;
- b) intervalo mínimo de 30 minutos entre um jogo e outro, para a devida higienização do ambiente;
- c) uso de máscara por todos os presentes, exceto para quem estiver praticando o esporte;
- d) troca e higienização da bola;
- e) não está permitida a distribuição de coletes esportivos;
- f) providenciar que o atleta ao ingressar e sair do campo de jogo, higienize suas mãos com álcool 70%;
- g) disponibilização de tapete antibacteriano na entrada das quadras/canchas esportivas;
- h) fixação de material informativo nas paredes dos estabelecimentos esportivos acerca da lavagem frequente e correta das mãos;
- i) uso de luvas descartáveis pelos colaboradores dos estabelecimentos esportivos;
- j) respeitar o distanciamento mínimo de 1,5 metros na área de circulação e lanchonete;
- l) os vestiários deverão permanecer fechados, devendo ser informado que os atletas deverão chegar ao local de jogo devidamente uniformizados;
- m) não poderá levar acompanhantes;
- e) fica proibida a venda e consumo de bebidas alcoólicas nas quadras/canchas esportivas;
- f) ingresso no local apenas para maiores de 14 anos.

Parágrafo único. Fica vedado o funcionamento dos estabelecimentos previstos no *caput* deste artigo aos domingos e feriados.

Art. 7º. Os salões de beleza, barbearias, clínicas de estética e estabelecimentos congêneres terão autorizado seu horário de funcionamento e atendimento ao público no Município de segunda a sábado, com agendamento de horário, observadas as normativas de controle e recomendações sanitárias para o distanciamento social evitando aglomerações e reduzindo a transmissão e infecção pelo novo Coronavírus (COVID-19).

§ 1º. Fica vedado o funcionamento dos estabelecimentos previstos no *caput* deste artigo aos domingos e feriados.

§ 2º. Fica vedada a venda de bebidas e alimentos de toda espécie nos estabelecimentos previstos no *caput* deste artigo.

§ 3º. O exercício das atividades dispostas no *caput* deverão ocorrer mediante agendamento de horário, sendo vedada a presença de clientes em sala de espera, a fim de evitar aglomerações.

Art. 8º. Os estabelecimentos para banho, tosa e estética de animais terão autorizado seu horário de funcionamento e atendimento de segunda a sábado, com agendamento de horário, observada as normativas de controle e recomendações sanitárias para o distanciamento social evitando aglomerações e reduzindo a transmissão e infecção pelo novo Coronavírus (COVID-19).

§ 1º. Fica vedado o funcionamento dos estabelecimentos previstos no *caput* deste artigo aos domingos, feriados e fora dos horários aqui determinados.



MUNICÍPIO DE CONTENDA ESTADO DO PARANÁ

§ 2º. O exercício das atividades dispostas no *caput* deverão ocorrer mediante agendamento de horário, sendo vedada a presença de clientes em sala de espera, a fim de evitar aglomerações.

Art. 9º. Os serviços de preparo e comércio de alimentos, tais como restaurantes, pizzarias, ambulantes, lanchonetes e congêneres, terão autorizado seu horário de funcionamento e atendimento ao público no Município em todos os dias da semana, das 10 às 21 horas.

§ 1º. Os estabelecimentos previstos no *caput* deste artigo localizados em postos de combustíveis situados às margens de rodovias terão autorizado o seu funcionamento no Município em todos os dias da semana, das 6 às 21 horas.

§ 2º. O funcionamento e atendimento, fora do horário previsto no *caput* deste artigo, é permitido tão somente na modalidade de entrega ("*delivery*") e retirada expressa sem desembarque ("*drive thru*"), sendo vedado o atendimento da população no local na modalidade retirada em balcão ("*take away*").

§ 3º. Os estabelecimentos deverão observar as disposições da Nota Orientativa nº 007/2020 da Secretaria da Saúde do Estado.

Art. 10. Os bares e estabelecimentos congêneres terão autorizado seu horário de funcionamento e atendimento ao público no Município de segunda a sábado, das 8 às 19 horas.

Parágrafo único. Fica vedado o funcionamento dos estabelecimentos previstos no *caput* deste artigo aos domingos, feriados, e fora dos horários aqui determinados.

Art. 11. Os supermercados, mercados, mercearias, quitandas, hortifrutigranjeiros, açougues, peixarias terão autorizado seu horário de funcionamento e atendimento ao público no Município de segunda a sábado, das 8 às 20 horas, e aos domingos das 8 às 12 horas.

§ 1º. Recomenda-se que aos sábados somente sejam comercializados produtos essenciais, como alimentos, bebidas, higiene e limpeza, para evitar aglomeração de pessoas.

§ 2º. Fica vedado o funcionamento dos estabelecimentos previstos no *caput* deste artigo fora dos horários aqui determinados.

Art. 12. Fica proibido o acesso de crianças menores de 12 (doze) anos em panificadoras, padarias, mercados, supermercados e açougues.

Art. 13. As lojas de comercialização de materiais de construção terão autorizado seu horário de funcionamento e atendimento ao público no Município de segunda a sexta-feira das 8 às 18 horas e no sábado das 8 às 16 horas.

Parágrafo único. Recomenda-se que aos sábados somente sejam comercializados produtos essenciais, utilizados na cadeia produtiva da construção civil para evitar aglomeração de pessoas.

Art. 14. As agropecuárias terão autorizado seu horário de funcionamento e atendimento ao público no Município de segunda a sexta-feira das 8 as 18 horas e no sábado das 8 às 16 horas.

Art. 15. Os postos de combustíveis e as lojas de conveniência anexas, localizados às margens da rodovia, não sofrerão alteração no seu horário de funcionamento.

Art. 16. As farmácias, drogarias, panificadoras (de rua) não sofrerão alterações no seu horário de funcionamento.

Art. 17. Fica proibida a comercialização de bebidas alcoólicas entre as 21 às 6 horas.

Art. 18. Fica proibido o consumo de bebidas alcoólicas em vias públicas.



MUNICÍPIO DE CONTENDA
ESTADO DO PARANÁ

Art. 19. Todos os estabelecimentos em funcionamento no Município deverão cumprir as orientações, protocolos e normas da Secretaria Municipal da Saúde e da Secretaria da Saúde do Paraná para cada segmento de atividade, referentes à prevenção da transmissão e infecção pelo novo Coronavírus (COVID-19).

Art. 20. O retorno gradativo das atividades e os critérios para o seu funcionamento ficarão condicionados aos indicadores epidemiológicos e assistenciais do Município e da Região, e serão disciplinados por meio de atos normativos específicos.

Art. 21. As medidas restritivas previstas neste decreto não poderão afetar o exercício e o funcionamento dos serviços e atividades essenciais, indispensáveis ao atendimento das necessidades inadiáveis da comunidade, previstos no Decreto Estadual nº 4317 de 21 de março de 2020, salvo na forma deste decreto.

Art. 22. A averiguação e fiscalização do cumprimento deste Decreto será de responsabilidade dos órgãos e entidades dotados de poder de polícia, tais como servidores da vigilância sanitária e demais designados, no âmbito municipal, bem assim como os órgãos de segurança pública estaduais.

Art. 23. Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, o descumprimento das medidas restritivas será punido como infração sanitária, nos termos da legislação Municipal Vigente, sujeitando, ainda, o infrator às penalidades previstas no Código de Posturas.

Parágrafo Único. Os estabelecimentos que não cumprirem as determinações contidas neste decreto, estarão sujeitos a cassação do seu alvará de funcionamento pelo período que durar a pandemia.

Art. 24. Este Decreto entra em vigor a partir de **04 de agosto de 2020 e vigorará até 18 de agosto de 2020**, podendo ser modificado se indicadores epidemiológicos que classifiquem o grau de risco assim exigirem.

Contenda/PR, 04 de agosto de 2020.


CARLOS EUGÊNIO STABACH
PREFEITO MUNICIPAL

PARTE INTEGRANTE DO DECRETO Nº 227, DE 04 DE AGOSTO DE 2020
NOTA ORIENTATIVA Nº 006, 007 E 008/2020 COE SESA/PR

MEDIDAS DE PREVENÇÃO DE COVID-19 PARA APLICAÇÃO EM MERCADOS, SUPERMERCADOS, HIPERMERCADOS, ATACAREJOS E TODOS OS OUTROS ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZEM ALIMENTOS

NOTA ORIENTATIVA
06/2020

COVID-19 é uma doença infecciosa causada pelo novo coronavírus SARS-coV-2. Os sintomas mais comuns são: febre, tosse seca e dificuldade para respirar, os quais aparecem gradualmente e geralmente são leves. A transmissão costuma ocorrer no contato com infectados, por meio de secreções, como gotículas de saliva.

Mais informações: <http://www.coronavirus.pr.gov.br/Campanha#>

DEFINIÇÕES

- Higienização: operação que compreende duas etapas, a limpeza (operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como resto de alimentos, terra, poeira, gordura e outras sujidades) e a desinfecção (operação de redução, por agente químico, do número de microrganismos) ou antissepsia (operação que visa a redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros).
- Manipuladores de alimentos: qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.

MEDIDAS A SEREM ADOTADAS PELOS ESTABELECIMENTOS

- Disponibilizar álcool 70% para higienização das mãos, para uso dos clientes, funcionários e entregadores, em pontos estratégicos (entrada, corredores, balcões de atendimento e “caixas”) e próximo a área de manipulação de alimentos;
- Empregar mecanismos para restrição de acesso ao público adotando, impreterivelmente, medidas para evitar a aglomeração de consumidores, respeitando os limites estabelecidos para o distanciamento;
- Organizar a circulação interna de pessoas bem como todas as filas (de “caixa”, setores de atendimento), mantendo distância mínima de 2 (dois) metros entre os clientes;
- Sinalizar o piso no direcionamento das filas, utilizando para essa finalidade, fita, giz, cones, entre outros materiais, de modo a manter a distância estabelecida;
- Não oferecer produtos para degustação;
- Os funcionários devem ser orientados a intensificar a higienização das mãos e antebraços, principalmente antes e depois de manipularem alimentos, após o uso do banheiro, se tocarem o rosto, nariz, olhos e boca e em todas situações previstas no manual de boas práticas do estabelecimento;

- A higienização das mãos e antebraços dos manipuladores de alimentos deve ser realizada com água, sabonete líquido inodoro e agente antisséptico após a secagem das mãos (preferencialmente álcool gel 70% ou outro antisséptico registrado na ANVISA);
- É indicado o uso de toalhas de papel não reciclado e lixeira acionada sem contato manual;
- Os funcionários devem evitar conversar, tocar o rosto, nariz, boca e olhos durante as atividades de manipulação de alimentos e nos atendimentos dos caixas;
- Os funcionários devem ser orientados a intensificar a limpeza das áreas (pisos, ralos, paredes, teto, etc) com desinfetantes próprios para a finalidade e realizar frequente desinfecção, com álcool 70%, de superfícies e utensílios frequentemente tocados como: maçanetas, mesas, balcões, corrimões, interruptores, elevadores, balanças, entre outros;
- A limpeza e desinfecção dos banheiros também deve ser intensificada;
- Os estabelecimentos deverão realizar a higienização dos cabos de condução dos carrinhos (área de apoio das mãos) e alças das cestinhas após o uso de cada cliente, com álcool 70% ou outro sanitizante adequado segundo recomendações da ANVISA, garantindo a segurança do funcionário executor da operação (treinamento e fornecimento de EPIs, conforme a exigência do fabricante do produto utilizado);
- Os estabelecimentos deverão aumentar a frequência da higienização completa (todas as estruturas) de carrinhos e cestinhas considerando a execução das etapas de limpeza e desinfecção;
- Providenciar cartazes com orientações e incentivos para a correta higienização das mãos;
- Os saneantes utilizados devem estar regularizados junto a ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos;
- O funcionário que apresentar febre e/ou sintomas respiratórios, tosse, congestão nasal, dificuldade para respirar, falta de ar, dor de garganta, dores no corpo, dor de cabeça, deve consultar o serviço “Dúvidas sobre o Coronavírus” (conforme contatos abaixo) e ainda ser orientado pelo responsável do estabelecimento quanto ao período de afastamento do trabalho;
- Os responsáveis pelo estabelecimento devem solicitar que pessoas externas, como entregadores, não entrem no local de manipulação dos alimentos;
- Os dispensadores de água que exigem aproximação da boca para ingestão, devem ser lacrados em todos os bebedouros, permitindo-se o funcionamento apenas do dispensador de água para copos. Os estabelecimentos deverão fornecer copos descartáveis aos clientes e funcionários. Também é permitido aos funcionários copos ou canecas não descartáveis, desde que de uso individual;
- Manter ventiladas as áreas de convivência de funcionários, tais como refeitórios e locais de descanso;
- Os estabelecimentos que dispõem de estrutura para consumo de alimentos no local ou praça de alimentação devem manter as mesas dispostas de forma a haver 2 (dois) metros de distância entre os clientes, orientando a sentar na mesma mesa apenas pessoas de convívio próximo (que residam na mesma casa);

- Realizar a higienização das mesas antes e após a utilização;
- Os estabelecimentos que dispõem de estrutura para consumo de alimentos no local ou praça de alimentação devem disponibilizar pia para lavagem de mãos dos clientes, com sabonete líquido inodoro, toalhas de papel descartáveis (não recicladas), lixeiras dotadas de tampa com acionamento sem contato manual e agente antisséptico;
- Dispor de barreiras de proteção, nos equipamentos de bufê, de modo a prevenir a contaminação dos alimentos em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes;

Caso o estabelecimento possua “espaço Kids”, o mesmo deve permanecer fechado.

MEDIDAS A SEREM ADOTADAS PELOS CLIENTES

- Realizar a higienização das mãos ao entrar no estabelecimento, acessar balcões de atendimento e “caixas”;
- Evitar: rir, conversar, manusear o telefone celular, ou tocar no rosto, nariz, olhos e boca, durante sua permanência no interior do estabelecimento;
- Ao tossir ou espirrar 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;
- Ao chegar em casa higienizar devidamente todos os produtos hortícolas (frutas, legumes e verduras) antes do consumo e higienizar as embalagens dos produtos comprados nos estabelecimentos comerciais;
- Não aceitar degustações e evitar consumo de alimentos no estabelecimento. Preferencialmente, levar os alimentos para consumir em casa.

INFORMAÇÃO GERAL

Este documento tem como finalidade intensificar as ações de prevenção relacionadas à COVID-19, sendo complementar às legislações sanitárias vigentes.

CONTATOS:

Telefone: 41 9 9117 3500 | Telefone: 0800-644 4414 | WhatsApp: 41 3330 4414

Editada em 25/03/2020.

MEDIDAS DE PREVENÇÃO DE COVID-19 PARA APLICAÇÃO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

NOTA ORIENTATIVA
07/2020

COVID-19 é uma doença infecciosa causada pelo novo coronavírus SARS-CoV-2. Os sintomas mais comuns são: febre, tosse seca e dificuldade para respirar, os quais aparecem gradualmente e geralmente são leves. A transmissão costuma ocorrer no contato com infectados, por meio de secreções, como gotículas de saliva ou contato indireto com superfícies contaminadas.

Mais informações: <http://www.coronavirus.pr.gov.br/Campanha#>

DEFINIÇÕES

- **Serviços de alimentação:** Os serviços de alimentação são os estabelecimentos que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, como cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, unidades de alimentação e nutrição dos serviços de saúde, delicatessens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres.
- **Higienização:** operação que compreende duas etapas, a limpeza (operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como resto de alimentos, terra, poeira, gordura e outras sujidades) e a desinfecção (operação de redução, por agente químico, do número de microrganismos) ou antissepsia (operação que visa a redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros).
- **Manipuladores de alimentos:** qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.

MEDIDAS A SEREM ADOTADAS PELOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

- Disponibilizar pia para lavagem de mãos dos clientes e funcionários, com sabonete líquido inodoro, toalhas de papel descartáveis (não recicladas) e lixeiras dotadas de tampa com acionamento sem contato manual;
- Fornecer álcool 70% em recipiente e local devidamente identificados, para uso dos clientes (na entrada do estabelecimento, nos caixas, balcões de atendimento, mesas e outros locais);
- Os restaurantes deverão atender na modalidade à la carte, prato executivo/prato feito ou sistema de serviço tipo rotisseria, onde a montagem dos pratos é realizada por funcionário do estabelecimento, conforme solicitação do cliente. Neste caso o equipamento de exposição das opções de alimentos deve ser isolado do cliente (fechado com material rígido transparente, como vidro, acrílico ou similar) para proteção dos alimentos e visualização pelos clientes.
- O funcionamento do sistema de buffet (*self-service*) em restaurantes, lanchonetes, padarias, serviços de alimentação localizados no interior de empresas e outros estabelecimentos (inclusive

em refeitórios) e similares deve ser suspenso e reorganizado para uma das modalidades acima.

- No sistema de serviço tipo rotisseria todos os utensílios (louças, talheres e bandejas) devem permanecer na parte interna da área de servimento, com acesso somente pelo funcionário;
- Manter todos os talheres protegidos em dispositivos próprios ou embalados individualmente;
- Serviços de alimentação que atendam na modalidade à la carte, deverão colocar louças, talheres e utensílios à mesa somente na hora de servir, evitando que permaneçam expostos;
- Fica permitida a atividade de *delivery*, retirada no local ou *drive thru*;
- Não oferecer produtos para degustação;
- Os cardápios, quando disponibilizados para uso dos clientes, devem ser constituídos de material plástico ou em estruturas acrílicas e a higienização com álcool 70% deve ser intensificada;
- Não é permitido dispenser de temperos ou condimentos (azeite, vinagre, pimenta, molhos e outros), saleiros e farinheiras, bem como os porta-guardanapos, de uso compartilhado;
- Manter os ambientes ventilados;
- Organizar as filas de “caixa” e atendimento mantendo distância mínima de 2 (dois) metros entre os clientes;
- Manter as mesas dispostas de forma a haver 2 (dois) metros entre os clientes, orientando a sentar na mesma mesa apenas pessoas de convívio próximo (que residam na mesma casa);
- Aumentar a frequência de higienização de superfícies (mesas, cadeiras, maçanetas, superfícies da rotisseria e balcões) do estabelecimento bem como os procedimentos de higiene da cozinha e do(s) banheiro(s);
- Realizar a higienização das mesas antes e após a utilização;
- Os responsáveis pelo estabelecimento devem fazer orientações aos funcionários sobre a correta higienização das instalações, equipamentos, utensílios e higiene pessoal (com comprovação documental, de acordo com a Resolução RDC nº 216/2004);
- Os funcionários devem ser orientados a intensificar a higienização das mãos e antebraços, principalmente antes e depois de manipularem alimentos, se tocarem o rosto, nariz, olhos e boca, após uso de sanitários e após tocar em dinheiro ou cartões de banco;
- É obrigatório o uso de máscaras de proteção por todos os funcionários e clientes, conforme Lei Estadual 20.189/2020;
- Os saneantes utilizados devem estar devidamente regularizados junto a ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos;
- As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos;
- Todos os funcionários devem evitar falar excessivamente, rir, tocar o rosto, nariz, boca e olhos

durante as atividades.

- Ao tossir ou espirrar 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;
- O funcionário que apresentar febre e/ou sintomas respiratórios (tosse, congestão nasal, dificuldade para respirar, falta de ar, dor de garganta, dores no corpo, dor de cabeça) deve consultar o serviço “Dúvidas sobre o Coronavírus” (conforme contato abaixo) e ainda ser orientado pelo responsável do estabelecimento quanto ao período de afastamento do trabalho;
- Os responsáveis pelo estabelecimento devem solicitar que pessoas externas, como entregadores, não entrem no local de manipulação dos alimentos;
- Os dispensadores de água que exigem aproximação da boca para ingestão, devem ser lacrados em todos os bebedouros, permitindo-se o funcionamento apenas do dispensador de água para copos. Os estabelecimentos deverão fornecer copos descartáveis aos clientes e funcionários. Também é permitido aos funcionários copos ou canecas não descartáveis, desde que de uso individual;
- Caso o estabelecimento possua “espaço Kids”, o mesmo deve permanecer fechado.

MEDIDAS ADICIONAIS A SEREM ADOTADAS PELOS MANIPULADORES DIRETOS DE ALIMENTOS

- Realizar a higienização das mãos e antebraços com água e sabonete líquido inodoro (por no mínimo 40 segundos), secar as mãos com toalhas de papel não reciclado, em seguida, proceder antissepsia com álcool 70% (fricção por no mínimo 20 segundos);
- Não devem falar, rir, tocar o rosto, nariz, boca e olhos durante as atividades. Não devem manipular alimentos se estiverem doentes;
- Adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos prontos para o consumo, por meio de utensílios ou luvas descartáveis, após antissepsia das mãos.

MEDIDAS A SEREM ADOTADAS PELOS CLIENTES DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

- Usar máscaras ao acessar o estabelecimento e só retirar durante o período em que ingerir o alimento;
- 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);
- Ao tossir ou espirrar 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;

- Não aceitar degustações e evitar sempre que possível o consumo de alimentos no local. Preferencialmente, levar os alimentos para consumir em casa.

INFORMAÇÃO GERAL

Este documento tem como finalidade intensificar as ações de prevenção relacionadas à COVID-19, sendo complementar às legislações sanitárias vigentes.

CONTATOS:

Telefone: 0800-644 4414 | WhatsApp: 41 3330 4414

Editada em 25/03/2020.

Atualizada em 15/06/2020 (V2).

MEDIDAS DE PREVENÇÃO DE COVID-19 PARA APLICAÇÃO EM SERVIÇO *DELIVERY* DE ALIMENTOS

NOTA ORIENTATIVA
08/2020

COVID-19 é uma doença infecciosa causada pelo novo coronavírus SARS-CoV-2. Os sintomas mais comuns são: febre, tosse seca e dificuldade para respirar, os quais aparecem gradualmente e geralmente são leves. A transmissão costuma ocorrer no contato com infectados, por meio de secreções, como gotículas de saliva.

Mais informações: <http://www.coronavirus.pr.gov.br/Campanha#>

DEFINIÇÕES

- Higienização: operação que compreende duas etapas, a limpeza (operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como resto de alimentos, terra, poeira, gordura e outras sujidades) e a desinfecção (operação de redução, por agente químico, do número de microrganismos) ou antissepsia (operação que visa a redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros).
- Manipuladores de alimentos: qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.
- Manipulador indireto de alimentos: qualquer pessoa que receba, transporte ou entregue alimentos.
- *DELIVERY*: transporte e posterior entrega de alimentos para consumo fora do estabelecimento.

MEDIDAS A SEREM ADOTADAS PELOS SERVIÇOS ESTABELECIMENTOS

- Receber pedidos somente por meio de telefone, internet ou aplicativos;
- Não é permitido disponibilizar o uso de cardápios para escolha de produtos ou realização de pedidos em balcão/portas/mesas/janelas;
- A retirada de pedidos no local/ estabelecimento pelo cliente é permitida, desde que não haja a formação de filas e aglomerações em nenhum horário de funcionamento;
- Sugerir que os pagamentos sejam realizados por métodos eletrônicos (online, cartão), permitindo distância entre entregador/ funcionário do caixa e clientes, a fim de evitar contato direto;
- Entregadores e funcionários do caixa devem evitar falar excessivamente, rir, tocar nos olhos, nariz e boca durante atendimento/entrega;
- Ao tossir ou espirrar 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;
- O entregador que estiver com febre e/ou sintomas respiratórios, tosse, congestão nasal, dificuldade para respirar, falta de ar, dor de garganta, dores no corpo e dor de cabeça, deve consultar o serviço "Dúvidas sobre o Coronavírus" (conforme contato abaixo) e ainda ser orientado pelo responsável do estabelecimento quanto ao período de afastamento do trabalho;
- As áreas de convivência dos entregadores devem ser mantidas ventiladas, tais como refeitórios e locais de descanso dos funcionários, quando houver;

- Os funcionários e entregadores devem ser orientados a intensificar a higienização das mãos com água e sabonete líquido (por no mínimo 40 segundos) após o uso do banheiro e sempre que as mãos estiverem visivelmente sujas, e com álcool 70% (por no mínimo 20 segundos), principalmente antes e depois de manipularem indiretamente os alimentos, se tocarem o rosto, nariz, olhos e boca e sempre que necessário;
- Reforçar os procedimentos de higiene e manter rigorosamente o cumprimento das demais normas de boas práticas de manipulação de alimentos;
- Intensificar a higienização de balcões, bancadas, esteiras, caixas registradoras, calculadoras, máquinas de cartão, telefones fixos/móveis e outros itens de uso comum, com álcool 70% ou sanitizantes autorizado pela ANVISA;
- Os saneantes utilizados devem estar devidamente regularizados junto a ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos;
- Orientar seus entregadores de forma a evitarem aberturas desnecessárias dos compartimentos de entregas e reforçar que seja realizada higienização interna e externa dos compartimentos após cada entrega;
- Os compartimentos de entregas não devem ser apoiados em pisos ou locais não higienizados.

MEDIDAS ADICIONAIS A SEREM ADOTADAS PELOS ENTREGADORES TERCEIRIZADOS

- Entregadores com suspeita de COVID-19 não devem desempenhar o serviço de entrega *DELIVERY* de alimentos, levando em consideração o respeito às medidas de isolamento social preconizadas pelo Ministério da Saúde;
- Entregadores e funcionários do caixa devem evitar falar excessivamente, rir, tocar nos olhos, nariz e boca durante atendimento/entrega;
- O entregador que estiver com febre e/ou sintomas respiratórios, tosse, congestão nasal, dificuldade para respirar, falta de ar, dor de garganta, dores no corpo e dor de cabeça, deve consultar o serviço “Dúvidas sobre o Coronavírus” (conforme contato) e se afastar do trabalho quando necessário;
- Higienizar as mãos com álcool gel 70%, antes e após a entrega, visando evitar a sua contaminação e dos clientes;
- Aumentar a frequência de higienização de máquinas de cartão, aparelhos telefônicos e seus dispositivos, veículos, capacetes e outros itens passíveis de contaminação, com álcool 70% ou sanitizantes autorizado pela ANVISA;
- Evitar aberturas desnecessárias dos compartimentos de entregas;
- Realizar higienização interna e externa dos compartimentos após cada entrega;
- Não apoiar compartimentos de entregas em pisos ou locais não higienizados.

MEDIDAS A SEREM ADOTADAS PELOS CLIENTES

- Realizar a higienização das mãos ao entrar no estabelecimento, acessar balcões de atendimento e “caixas”, após o recebimento dos itens da entrega, após o pagamento ou uso de máquina de cartão;
- Realizar pagamentos preferencialmente por métodos eletrônicos (online, cartão), mantendo distância do entregador, a fim de evitar contato direto;

- Devem evitar falar excessivamente, rir, tocar nos olhos, nariz e boca durante atendimento/ entrega/ retirada no balcão;
- Ao tossir ou espirrar 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;
- Ao receber a entrega, higienizar as embalagens de todos os produtos comprados.

INFORMAÇÃO GERAL

Este documento tem como finalidade intensificar as ações de prevenção relacionadas à COVID-19, sendo complementar às legislações sanitárias vigentes.

CONTATOS:

Telefone: 41 9 9117 3500 | Telefone: 0800-644 4414 | WhatsApp: 41 3330 4414

Editada em 25/03/2020.