



GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA SAÚDE

PORTARIA SES Nº 319/2020 (*)

[\(Revogada pela Portaria SES Nº 390/2021\)](#)

Institui o Protocolo de Boas Práticas para prevenção do novo Coronavírus (COVID-19) a serem cumpridas pelos estabelecimentos que prestam serviços de alimentação, com consumo no local, no âmbito do Estado do Rio Grande do Sul.

A SECRETÁRIA DA SAÚDE DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL, no uso das suas atribuições e no disposto no art. 90, inciso III, da Constituição do Estado e

Considerando a Lei Federal nº 8.080, de 19 de dezembro de 1990, que dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências;

Considerando a declaração de emergência em saúde pública de importância internacional pela Organização Mundial de Saúde (OMS), em 30 de janeiro de 2020, em decorrência da infecção humana pelo novo coronavírus (COVID-19);

Considerando a Portaria nº 188/GM/MS, de 4 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 a Lei Federal 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 coronavírus (COVID-19) responsável pelo surto de 2019;

Considerando a Portaria nº 356, de 11 de março de 2020, do Ministério da Saúde, que dispõe sobre a regulamentação e operacionalização do disposto na Lei nº 13.979, de 6 de fevereiro de 2020, que estabelece as medidas para enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do coronavírus (COVID-19);

Considerando o Decreto nº 55.240, de 10 de maio de 2020, que institui o Sistema de Distanciamento Controlado para fins de prevenção e de enfrentamento à epidemia causada pelo novo Coronavírus (COVID-19) no âmbito do Estado do Rio Grande do Sul e reitera a declaração de estado de calamidade pública em todo o território estadual e dá outras providências;

Considerando o Decreto nº 55.248, de 10 de maio de 2020, que determina a aplicação das medidas sanitárias segmentadas de que trata o art. 19 do Decreto nº 55.240, de 10 de maio de 2020, que institui o Sistema de Distanciamento Controlado para fins de prevenção e de enfrentamento à epidemia causada pelo novo Coronavírus (COVID-19) no âmbito do Estado do Rio Grande do Sul, reitera a declaração de estado de calamidade pública em todo o território estadual e dá outras providências, e alterações posteriores;

Considerando os Planos de Contingência Nacional e Estadual deflagrados em função da COVID-19;



GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA SAÚDE

~~Considerando que a situação demanda o emprego urgente de medidas de prevenção, controle e contenção de riscos, danos e agravos à saúde pública, a fim de evitar a disseminação da doença no Estado do Rio Grande do Sul;~~

~~Considerando que compete à Secretaria da Saúde coordenar e executar as ações e serviços de vigilância, investigação e controle de riscos e danos à saúde, bem como acompanhar, controlar e avaliar os dados para a vigilância epidemiológica e coordenar as vigilâncias sanitária e da saúde do trabalhador;~~

~~Considerando que compete à Secretaria da Saúde a direção do Centro de Operações em Emergência em Saúde, de acordo PT/GM nº 188, de 03 de fevereiro de 2020 e o Decreto Estadual nº 55.135, de 23 de março de 2020~~

RESOLVE:

~~**Art. 1º** Fica instituído o Protocolo de Boas Práticas para Prevenção do novo Coronavírus (COVID-19) a ser cumprido pelos estabelecimentos com serviço de alimentação com consumo nas dependências do estabelecimento:~~

~~I – **observar**, semanalmente, conforme Modelo de Distanciamento Controlado, a **Bandeira Final** estabelecida para a sua Região, adotando as práticas para o devido cumprimento, inclusive com a redução do número de trabalhadores;~~

~~II – **orientar** funcionários, colaboradores e usuários acerca da necessidade de higienização periódica das mãos, etiqueta respiratória (ao tossir ou espirrar usar o cotovelo flexionado ou lenço descartável e após higienizar as mãos) e distanciamento mínimo, bem como observar o seu cumprimento;~~

~~III – **orientar** os funcionários que atuam no serviço de cobrança (pagamento) a realizar a higienização das mãos a cada atendimento de cliente;~~

~~IV – **fornecer** Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados para a atividade exercida e em quantidade suficiente para cada trabalhador, e **orientar** sobre a correta utilização, conforme especificado nas Normas Regulamentadoras da Secretaria de Trabalho do Ministério da Economia, normas e recomendações do Ministério da Saúde e da SES-RS, Normas Regulamentadoras da atividade e normas ABNT. Caso a atividade não possua protocolo específico de EPIs, o empregador deverá fornecer para cada trabalhador máscaras em quantidade e material adequados, conforme normas e recomendações do Ministério da Saúde e Agência Nacional de Vigilância Sanitária, sendo o trabalhador o responsável pela correta utilização, troca e higienização;~~

~~V – **disponibilizar** álcool gel 70% e/ou preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar para os trabalhadores e os clientes, em locais estratégicos e de fácil acesso (corredores, elevadores, mesas, entre outros);~~

~~VI – **recomendar** aos trabalhadores que, em sendo possível, não retornem às suas casas com o uniforme utilizado durante a prestação do serviço;~~

~~VII – **realizar** busca ativa diária, em todos os turnos de trabalho, em colaboradores e funcionários com sintomas de síndrome gripal;~~



~~VIII – orientar funcionários e colaboradores sobre a obrigação de informar à gerência/direção do estabelecimento sintomas de síndrome gripal e/ou resultados positivos para a Covid-19. No caso de síndrome gripal, orientar que procurem assistência médica para investigação;~~

~~IX – garantir o imediato afastamento para isolamento domiciliar de, no mínimo, 14 dias, a contar do início dos sintomas, dos funcionários e colaboradores que testarem positivo para Covid-19, tiverem contato ou residam com caso confirmado de Covid-19 ou apresentem sintomas de síndrome gripal;~~

~~X – manter registro atualizado dos afastamentos dos funcionários;~~

~~XI – organizar o espaço de trabalho de forma a assegurar distanciamento mínimo de 02 (dois) metros entre os funcionários e colaboradores, podendo ser reduzido para o mínimo de 1 metro com uso de EPIs adequados para evitar contaminação e transmissão do novo Coronavírus;~~

~~XII – orientar os funcionários e colaboradores a evitar tocar o rosto, em especial os olhos e a máscara durante a produção dos alimentos;~~

~~XIII – proibir oferta de produtos para degustação;~~

~~XIV – embalar individualmente os talheres para uso pelos clientes;~~

~~XV – organizar a disposição das mesas de modo a assegurar distanciamento mínimo de 2 metros entre cada uma, evitando que ocorra aglomeração e diminuindo o cruzamento entre os clientes e trabalhadores;~~

~~XVI – controlar o acesso dos clientes, por meio de disponibilização de senhas ou outro sistema eficaz, evitando aglomeração de pessoas e garantindo o distanciamento interpessoal mínimo de 2 metros;~~

~~XVII – realizar a marcação do piso, desde a entrada do estabelecimento, balcão expositor, espaço de pagamento e demais áreas que se façam necessárias, a fim de manter o distanciamento mínimo entre os clientes;~~

~~XVIII – manter fechados espaços destinados à espera de clientes, descanso e bar, a fim de evitar aglomeração;~~

~~XIX – afixar em local visível ao público e aos colaboradores e funcionários cartazes informativos com orientações sobre a necessidade de higienização das mãos, uso de máscara, distanciamento entre as pessoas, limpeza de superfícies, ventilação e limpeza dos ambientes;~~

~~XX – disponibilizar álcool em gel 70% e/ou preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar e exigir que os clientes higienizem as mãos ao acessarem e ao saírem do estabelecimento;~~

~~XXI – higienizar periodicamente as áreas e superfícies comuns como pisos, corrimãos, mesas, cadeiras, maçanetas, telefones, teclados e demais áreas e superfícies com álcool em gel 70% e/ou preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar;~~

~~XXII – dispor de Kit completo nos banheiros (álcool gel 70% e/ou preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar, sabonete líquido, toalhas de papel não reciclado e lixeira com tampa com dispositivo que permita a abertura e o fechamento sem o uso das mãos, pedal ou outro tipo de dispositivo);~~

~~XXIII – manter limpos filtros e dutos de ar condicionado;~~



GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA SAÚDE

~~XXIV - manter todos os ambientes com ventilação natural, independente do uso de equipamento de climatização;~~

~~XXV - higienizar, periodicamente, durante o período de funcionamento, e sempre no início das atividades, os pisos e banheiros, preferencialmente com álcool em gel 70% (setenta por cento) e/ou preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar;~~

~~XXVI - higienizar as máquinas utilizadas para pagamento com cartão com álcool 70% e/ou preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar após cada uso e, sempre que possível, priorizar pagamentos por aplicativos ou por aproximação;~~

~~XXVII - evitar utilizar toalhas de tecido nas mesas ou outro material que dificulte a limpeza e, não sendo possível, realizar a troca após cada utilização.~~

~~Art. 2º Estão proibidos os serviços de autoatendimento (self-service).~~

~~Parágrafo único. Poderá ser substituído o sistema de autoatendimento por outro sistema eficaz, com funcionários e colaboradores disponíveis para servir os alimentos aos clientes, fazendo uso, no mínimo, de luvas e máscara, devendo haver:~~

~~a) barreira física de proteção em vidro, acrílico ou outro material, liso, resistente, e de fácil higienização entre o balcão expositor de alimentos e o cliente; ou~~

~~b) garantir a distância de um metro, com marcação no piso, entre o balcão expositor e o cliente, sendo obrigatório o uso de máscara pelo cliente.~~

~~Art. 3º A fiscalização dos restaurantes ficará a cargo das equipes de fiscalização competentes dos respectivos municípios e/ou Estado.~~

~~Art. 4º O descumprimento das determinações desta Portaria constitui infração de natureza sanitária, sujeitando o infrator a processo administrativo sanitário e às penalidades previstas na legislação pertinente, sem prejuízo de outras sanções cabíveis.~~

~~Art. 5º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação e tem vigência limitada ao período em que durar o estado de calamidade pública em função da pandemia do Coronavírus.~~

~~Porto Alegre, 01 de junho de 2020.~~

~~ARITA BERGMANN,
Secretária da Saúde~~

~~(*) Republicada por haver constado com incorreção na 2ª edição do DOE Nº 100, de 20-05-2020, páginas 4, 5 e 6.~~