



PREFEITURAMUNICIPAL DE MANHUMIRIM
ESTADO DE MINAS GERAIS

CEP: 36.970-000



Decreto nº 373/2020
de 05 de maio de 2020

Dispõe novas medidas e prevenções no enfrentamento da emergência de saúde pública de importância decorrente do coronavírus, funcionamento de restaurantes, lanchonete, padarias e similares, e dá outras providências.

O Prefeito em exercício do Município de Manhumirim, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pela Lei Orgânica Municipal, bem como as orientações dadas pela Organização Mundial da Saúde e pelas medidas preventivas realizadas pelo Estado de Minas Gerais.

CONSIDERANDO as medidas mais restritivas impostas pelo Município, notadamente o uso de máscaras em estabelecimentos e logradouros públicos, além da orientação para a manutenção do distanciamento social e adoção de outras medidas necessárias a impedir a propagação da COVID-19;

CONSIDERANDO a retomada das atividades de diversos setores da economia, especialmente os do comércio e da construção civil, que no Município de Manhumirim representam parcela relevante da economia e cujos trabalhadores são comumente abastecidos pelos restaurantes, lanchonetes, padarias e similares;

CONSIDERANDO que a paralisação dos estabelecimentos que fornecem refeições implica na necessidade de locomoção diária desses trabalhadores às suas residências, ou na realização de refeições em locais inadequados, potencializando a possibilidade de contágio; e, ainda, a dificuldade de locomoção em decorrência da suspensão o transporte coletivo de passageiros;

CONSIDERANDO a classificação pela Organização Mundial de Saúde, no dia 11 de março de 2020, como pandemia do Novo coronavírus;

CONSIDERANDO a nota de esclarecimento da Deliberação do Comitê Extraordinário COVID-19 do Estado de Minas Gerais;

CONSIDERANDO o dinamismo das medidas de prevenção do COVID-19:

DECRETA:

Art. 1º - Ficam estabelecidas as normativas de funcionamento de serviços de alimentação (restaurantes, lanchonetes padarias e afins), no âmbito do Município de Manhumirim, a partir de 06 de maio 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 2 metros (dois metros) 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;



PREFEITURAMUNICIPAL DE MANHUMIRIM
ESTADO DE MINAS GERAIS
CEP: 36.970-000



- 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 02 (dois metros) 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;



PREFEITURAMUNICIPAL DE MANHUMIRIM
ESTADO DE MINAS GERAIS
CEP: 36.970-000



XIX - Os responsáveis pelo estabelecimento devem fazer orientações aos funcionários sobre a correta higienização do estabelecimento e higiene pessoal

XX - Deverão ser alocados no máximo 02 (dois) clientes por mesa, inclusive com apenas 02 cadeiras disponíveis na mesa.

Art. 3º - Ficam recomendadas as seguintes medidas para a utilização dos serviços de alimentação pelos clientes:

I - 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);

II - 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;

III - Manter distância mínima de 2 metros entre os demais clientes na fila de buffet, na fila do caixa, bem como em outros ambientes do estabelecimento;

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 50% (cinquenta por cento) 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 2 metros (dois metros);

X - Os lavatórios dos locais para refeição e sanitários deverão estar providos de sabonete líquido, toalha de papel e álcool 70%;



PREFEITURAMUNICIPAL DE MANHUMIRIM
ESTADO DE MINAS GERAIS
CEP: 36.970-000



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 fiscalização e da vigilância sanitária e das equipes de apoio;

Art. 6º - O descumprimento das proibições e o não atendimento às obrigações impostas pelo presente Decreto serão objeto de medidas administrativas, cíveis e criminais cabíveis, além de notificação e multa de 300 (trezentos) até 1.000 (mil) unidades fiscais municipais UFMM por descumprimento, nos termos da Legislação Municipal, conforme previsto no art. 43; 111 e 112 da Lei Municipal nº 1.621/2014, de 11 de dezembro de 2014, por descumprimento, nos termos da Legislação Municipal e ainda suspensão da licença/alvará de funcionamento.

§ 1º - - A Majoração e classificação dos descumprimentos será na seguinte proporção:

- a) Grau **Leve** – Multa de 300 (trezentos) UFMM
- b) Grau **Médio** – Multa de 500 (quinhentas) UFMM
- c) Grau **Grave** – Multa de 800 (oitocentas) UFMM
- d) Grau **Gravíssimo** – Multa de 1.000 (mil) UFMM

§ 2º - O descumprimento das proibições e o não atendimento às obrigações impostas pelo presente decreto objeto aplicação de multa ocorrerão na seguinte graduação:

- I – Violação de 01 (um) a 02 (duas) das determinações: Grau **Leve**.
- II - Violação de 03 (três) a 05 (cinco) das determinações: Grau **Médio**.
- III - Violação de 06 (seis) a 08 (oito) das determinações: Grau **Grave**.
- IV - Violação de mais de 08 (oito) das determinações: Grau **Gravíssimo**.

§ 3º - Em caso de reincidência o valor da multa aplicada será em dobro.

Art. 7º - Este decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 8º - Revogam-se as disposições em contrário.

Prefeitura de Manhumirim, Estado de Minas Gerais, aos 05 dias do mês de maio de 2020.


Carlos Alberto Gonçalves
Prefeito Municipal de
Manhumirim-MG