

bem como em outros ambientes dos estabelecimentos;

IV – Adoção de medidas de higiene e etiqueta respiratória cobrindo o rosto quando espirrar e tossir, lavando as mãos com frequência, evitando tocar nos olhos, nariz e boca sem que tenham as mãos higienizadas, evitando compartilhar objetos de uso pessoal, bem como evitar contato próximo com outras pessoas caso esteja com sintomas gripais;

V - Respeito as orientações fornecidas pelos estabelecimentos quanto às normas e medidas de prevenção e controle da disseminação da COVID 19.

Art. 3º Recomenda-se de adoção das seguintes medidas complementares pelos estabelecimentos que prestam serviços de alimentação:

I – Promoção do consumo de alimentos e bebidas em mesas e balcões, tanto na parte interna como na externa dos estabelecimentos;

II – Utilização de talheres embalados individualmente, e manutenção dos pratos, copos e demais utensílios, protegidos;

III - Os restaurantes que dispõem os alimentos em Buffet para o autosserviço devem colocar no local onde ficam os pratos e talheres (início do Buffet), dispensadores com álcool a 70% e luvas descartáveis. Os clientes devem higienizar as mãos com álcool e calçar as luvas, antes de pegar os pratos e os talheres. Os talheres para servir só podem ser manuseados com as luvas;

IV – Utilização de equipamentos de Buffet com 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;

V – Promoção da higienização das superfícies das mesas, cadeiras e balcões, bem como de cardápios com álcool a 70% imediatamente após a saída do cliente e antes da entrada do próximo;

VI – Disponibilização de temperos, molhos, condimentos e similares de forma individualizada, em sachês, no momento de cada refeição;

VII - 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 RDC Nº 216/2014-ANVISA);

VIII - A manipulação de alimentos deve seguir os requisitos estabelecidos no Protocolo de Serviços Alimentícios, Restaurantes e Afins bem como atender os requisitos de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, conforme RDC Nº 216/2014-ANVISA;

IX - É vedada a entrada de pessoas nas áreas de manipulação e/ou preparação de alimentos que não sejam desses setores e sem os devidos cuidados de higienização necessários para segurança sanitária;

X - Promoção da ventilação natural do ambiente, mantendo portas e janelas abertas para aumentar o fluxo de ar externo e a ventilação cruzada, podendo utilizar ventiladores de coluna ou parede com fluxo de ar direcionado para a área externa do ambiente, extratores de ar ou exaustores eólicos para aumentar a eficiência da circulação do ar.

Art. 4º Recomenda-se a adoção das seguintes medidas complementares pelos trabalhadores e prestadores dos estabelecimentos em geral:

I - Os trabalhadores e prestadores de serviço devem utilizar máscaras, preferencialmente do tipo PFF2 ou N95 cobrindo nariz e boca, durante todo o período de trabalho, seguindo as orientações do fabricante quanto ao seu uso e substituição, conforme legislação federal;

II – Recomenda-se fortemente a vacinação contra a Covid-19 de todos os trabalhadores e prestadores de serviço;

III - Todos os trabalhadores e prestadores de serviço devem ser capacitados de acordo com as normas sanitárias vigentes, para orientar corretamente os clientes sobre as medidas de prevenção e proteção contra a Covid-19;

IV - Disponibilização de álcool gel 70% em cada posto de trabalho, devendo ser orientada e estimulada a sua utilização pelos trabalhadores;

V - Os trabalhadores e prestadores de serviço devem ser orientados a não retornarem às suas casas diariamente com suas roupas de trabalho quando estes utilizarem uniforme;

VI – Os locais de refeição, sanitários e vestiários, devem ser organizados de forma a evitar aglomerações e garantir a manutenção da distância mínima de 1,0 m de raio entre os trabalhadores;

VII - Os lavatórios dos locais para refeição e sanitários devem estar providos de sabonete líquido, toalha de papel e álcool gel 70% utilizando, preferencialmente, torneiras automáticas com acionamento por sensor;

VIII - Devem ser adotadas medidas relacionadas à saúde do trabalhador necessárias para evitar a transmissão do coronavírus no ambiente de trabalho;

IX - Os trabalhadores ou prestadores de serviço que apresentem sintomas gripais, como dor de cabeça, dor de garganta, coriza, congestão nasal, tosse, falta de ar, febre ou sintomas gastrointestinais devem ser orientados a procurar um serviço de saúde mais próximo de sua residência para atendimento e realização de testagem, e os empregadores devem notificar a vigilância epidemiológica municipal para adoção das medidas necessárias;

X - Trabalhadores sintomáticos devem ser afastados de suas funções imediatamente, a fim de diminuir o risco de transmissão no ambiente de trabalho, independentemente de ter sido realizada a testagem até o momento do afastamento.

Art. 5º Recomenda-se a adoção das seguintes medidas complementares pelos estabelecimentos que promovam apresentações musicais, shows, palestras e similares:

I - Distanciamento mínimo de 2,0 m entre o palco/artista(s) e o público;

II - Uso de máscara, preferencialmente do tipo PFF2 ou N95, com cobertura de nariz e boca para todos os artistas, exceto no momento da apresentação, bem como para todos os integrantes da equipe de produção, conforme lei federal;

III – Evitar o compartilhamento de microfones, equipamentos e instrumentos musicais sem a prévia higienização;

IV – Evitar qualquer atividade interativa que possa resultar em contato ou aproximação do(s) artista(s) ou da equipe de produção com os frequentadores do estabelecimento;

V – Evitar a publicidade e propaganda que promova aglomerações nos estabelecimentos.

Art. 6º. Cabe ao município-sede a autorização e a fiscalização de estabelecimentos que promovam eventos que tenham pista de dança aberta, bem como eventos de grande porte ou de massa acima de 500 participantes, em locais fechados ou abertos, que tenham ou não controle de acesso ao público, sendo recomendado o cumprimento do protocolo “Evento Seguro”, composto pelas seguintes diretrizes:

I - para o público com 18 (dezoito) anos ou mais de idade: comprovante de vacinação completa (duas doses ou dose única de vacina contra a COVID-19) ou apresentação de laudo de exame RT-qPCR realizado nas últimas 72 (setenta e duas) horas ou de Pesquisa de Antígeno para SARS-Cov-2 por swab realizado nas últimas 48 (quarenta e oito) horas com resultado “negativo, não reagente ou não detectado”;

II - para o público com 12 (doze) a 17 (dezessete) anos de idade: comprovante de vacinação com registro de pelo menos uma dose de vacina contra a Covid-19 ou apresentação de laudo de exame RT-qPCR realizado nas últimas 72 (setenta e duas) horas ou de Pesquisa de Antígeno para SARS-Cov-2 por swab realizado nas últimas 48 (quarenta e oito) horas com resultado “negativo, não reagente ou não detectado”;

III - para pessoas com menos de 12 (doze) anos de idade não será exigido comprovante de vacinação ou testagem, desde que estejam acompanhadas de pais ou responsáveis e permaneçam em espaços sem aglomeração, mantendo distanciamento e cumprindo as regras de uso de máscaras, com exceção dos casos previstos em lei;

§ 1º A verificação e fiscalização dos comprovantes de vacinação e dos exames negativos dos clientes antes da entrada no evento deverão ser observados pelo organizador do evento, seguindo orientação do município-sede;

§ 2º Para fins de comprovação do esquema vacinal completo, o cliente deverá apresentar comprovante de vacinação através do aplicativo “Conecte SUS” ou por meio de comprovante, caderneta ou cartão de vacinação impresso em papel timbrado emitido pela Secretaria Municipal de Saúde ou outras instituições governamentais nacionais ou estrangeiras que contenha o registro de aplicação de duas doses das vacinas dos laboratórios Pfizer, Sinovac/Butantan ou Astrazeneca/Fiocruz ou da dose única do laboratório Janssen.

§ 3º Para fins de comprovação do resultado negativo do exame RT-qPCR ou Pesquisa de Antígeno de SARS-Cov-2, o cliente deverá apresentar o laudo impresso realizado por estabelecimentos credenciados, que deverá ficar retido pelo estabelecimento por até 30 dias, para fins de auditoria.

§ 4º A permissão de acesso de clientes nos eventos com protocolo Evento Seguro sem a comprovação mediante apresentação dos documentos estabelecidos neste artigo representa infração sanitária e implicará na imposição de penalidades previstas em lei pela vigilância sanitária municipal para o organizador do evento.

§ 5º A falsificação dos documentos estabelecidos neste artigo para acesso aos eventos com protocolo representa infração sanitária e implicará na imposição de penalidades previstas em lei para o cliente.

§ 6º Pessoas imunizadas em outros países poderão apresentar o certificado internacional de vacinação com o registro de aplicação da vacina contra Covid-19 para comprovação do esquema vacinal completo.

§ 7º O disposto neste artigo não se aplica para fins de realização de concursos públicos e processos seletivos presenciais, que deverão seguir as medidas sanitárias gerais previstas no art. 3º desta portaria.

§ 8º Os estabelecimentos e organizadores que promovam eventos que sigam o protocolo “Evento Seguro”, devem divulgar em todos os seus canais de comunicação, incluindo materiais gráficos, folders, cartazes, sites, redes sociais, aplicativos e demais meios de venda de ingressos ao público, as regras sanitárias para acesso ao público, em especial a necessidade de apresentação de comprovante de vacinação ou teste negativo para Covid-19;

§ 9º A realização de shows, festivais, apresentações musicais e similares em espaços públicos e privados, abertos ou fechados, deverão seguir as medidas gerais de prevenção e proteção contra a Covid-19, incluindo aqueles previstos no protocolo “Evento Seguro”, e deverá ser previamente autorizado pelo município-sede.

Art. 7º. Os eventos de grande porte ou de massa acima de 500 participantes, incluindo eventos esportivos, devem elaborar e deixar disponível o Plano de Contingência atualizado para fins de fiscalização, bem como avaliação e autorização pelo município.

§ 1º O Plano de Contingência é o instrumento de planejamento

e preparação da resposta ao desastre de natureza biológica, caracterizado pela pandemia da COVID-19.

§ 2º O Plano de Contingência é organizado pela definição e caracterização do cenário de risco, onde se explicitam os níveis de risco/prontidão considerados e se estabelecem as dinâmicas e ações operacionais a serem implementadas, definindo-se estratégias, ações e rotinas de resposta para o enfrentamento da pandemia da COVID-19.

§ 3º O Plano de Contingência previsto no caput deverá contemplar os seguintes requisitos:

a) Caracterização dos locais com funcionamento de pista de dança, independente do número de participantes, e dos eventos de grande porte ou de massa acima de 500 participantes;

b) Definição do calendário dos eventos;

c) Definição dos responsáveis pela elaboração, execução e implementação do plano;

d) Estabelecimento dos Fluxos de entrada e saída do público nas dependências dos locais e/ou eventos;

e) Descrição das medidas para as ações em situações de urgência e emergência;

f) Descrição das medidas para o monitoramento dos riscos durante o evento;

g) Descrição das medidas que serão adotadas para a comprovação da situação vacinal e do comprovante de testagem do público e em qual momento essa verificação será realizada;

h) Descrição das medidas de comunicação com o público para respeito às regras sanitárias durante a permanência no local do evento;

i) Definição das medidas adotadas para a manutenção do distanciamento de 1,0m em todas as dependências do local do evento;

j) Definição das medidas adotadas para a manutenção dos cuidados não farmacológicos, tais como uso de máscara, etiqueta da tosse, entre outros.

§ 4º O Plano de Contingência deverá ser acompanhado e monitorado pela vigilância sanitária municipal em sua execução, podendo ser revisado e atualizado sempre que necessário, numerando e registrando suas versões, disponibilizando o histórico das atualizações quando solicitado.

Art. 8º. É de responsabilidade do poder público municipal, por meio da Vigilância Sanitária e demais órgãos municipais com função delegada, a autorização para funcionamento e a fiscalização de todos os estabelecimentos e eventos, públicos e privados, incluindo os de grande porte, quanto ao cumprimento dos protocolos sanitários em vigor, podendo solicitar apoio, quando necessário, a Vigilância Sanitária Estadual, Polícia Civil, Polícia Militar e Corpo de Bombeiros Militar do Estado de Santa Catarina.

Parágrafo Único: Estabelecimentos ou eventos que não estejam cumprindo os protocolos sanitários em vigor ou que não tenham Plano de Contingência aprovado pelo município-sede, poderão ser infracionados e interditados pela Vigilância Sanitária municipal até o julgamento do Processo Administrativo Sanitário, com vistas a garantir o cumprimento das medidas sanitárias.

Art. 9º. É admissível que os municípios estabeleçam medidas complementares adicionais a esta Portaria, a fim de regulamentar o funcionamento dos estabelecimentos que prestam serviço ao público em seus respectivos territórios.

Art. 10. O descumprimento do disposto nesta portaria constitui infração sanitária nos termos da Lei Estadual 6.320/1983.

Art. 11. Esta Portaria não revoga as demais normas sanitárias vigentes que se aplicam às atividades ora autorizadas.

Art. 12. A qualquer tempo, havendo agravamento da situação epidemiológica da Covid-19 no Estado, as recomendações presentes nesta portaria poderão ser alteradas, no que for necessário, visando à proteção e o controle da doença na comunidade.

Art. 13. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 14. Fica revogada a Portaria SES nº 1063 de 24 de setembro de 2021:

ANDRÉ MOTTA RIBEIRO
Secretário de Estado da Saúde

Cod. Mat.: 791333

SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE: APLICAÇÃO DE SANÇÃO.
Decisão: O Secretário de Estado da Saúde, no uso de suas atribuições legais, considerando o disposto nos autos do processo **SES 76905/2021** e em consonância com o art. 87 da Lei 8.666/93 e art. 110 do Decreto Estadual 2.617/09, **RESOLVE** aplicar à empresa **ALTERMED MATERIAL MEDICO HOSPITALAR LTDA**, CNPJ 00.802.002/0001-02 a penalidade de MULTA no valor R\$ 921,00 por descumprimento da Autorização de Fornecimento nº6563/2021– Edital nº 2158/2020.

Cod. Mat.: 790885

ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
SUPERINTENDENCIA DE VIGILANCIA EM SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

NOTIFICAÇÃO DA DIRETORIA/GEIMP/DIALI Nº. 052/2021

A Diretora de Vigilância Sanitária do Estado de Santa Catarina, no