



Prefeitura de Santo Antônio de Pádua
Secretaria Municipal de Saúde



Ofício SMS/SAP n.º 074/2021

Santo Antônio de Pádua, 26 de março de 2021.

DR. THIAGO MUNIZ BUCKER

PROMOTOR DE JUSTIÇA

2ª Promotoria de Justiça de Tutela Coletiva/Núcleo Santo Antônio de Pádua

Ref.: PA 004/20 - MPRJ 2020.00269465

Com cordiais cumprimentos, sirvo-me do presente para encaminhar em anexo documentação abaixo relacionada referente à Recomendação n.º 004/2021:

1. Plano de Fiscalização contra COVID-19, elaborado pela Secretaria Municipal de Saúde;
2. Fotos contendo ações de fiscalização na municipalidade, realizadas de forma articulada pela Vigilância Sanitária Municipal, Fiscalização e Postura, Segurança Pública Municipal, Defesa Civil e Guarda Civil Municipal;
3. Fotos contendo ações de rastreamento e monitoramento no enfrentamento ao COVID-19, visando a prevenção e prestação de esclarecimentos da população;
4. Links das redes sociais oficiais da Secretaria Municipal de Saúde;
5. Decreto Municipal n.º 075/2021, publicado em 25/03/2021, o qual dispõe sobre novas medidas de contenção ao Coronavírus no município;
6. Protocolos Sanitários em vigor, desenvolvidos pela Coordenação Municipal de Vigilância Sanitária desta Secretaria;

Aproveitando a oportunidade, encaminhamos ainda Plano de Ação elaborada pelo Departamento de Fiscalização de Posturas e Obras, incluindo material fotográfico e Termo Circunstanciado.

Na expectativa de ter atendido quanto ao solicitado, reiteramos nossos protestos de elevada estima e distinta consideração.

Atenciosamente,

Rafael Lyons

Assessor Jurídico Especial - SMS
Mat. 18.179-0
Santo Antônio de Pádua.

[Assinatura]
Antônio Siqueira Freire
Secretaria Municipal de Saúde
Matrícula 2941-6/1
Santo Antônio de Pádua - RJ

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA

Avenida João Jasbick, 520 – Bairro Aeroporto

Santo Antônio de Pádua – RJ

CEP: 28470-000

Telefones: (22) 3853-4070 / 3853-4166 – Fax: (22) 3853-4982



Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Pádua
Gabinete do Prefeito

DECRETO Nº 075, DE 25 DE MARÇO DE 2021.

**DISPÕE SOBRE NOVAS MEDIDAS DE CONTENÇÃO DA
DISSEMINAÇÃO DO CORONAVÍRUS NO MUNICÍPIO DE SANTO
ANTÔNIO DE PÁDUA E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.**

PAULO ROBERTO PINHEIRO PINTO, Prefeito Municipal de Santo Antônio de Pádua, Estado do Rio de Janeiro, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica Municipal...,

CONSIDERANDO que a saúde é direito de todos e dever do Estado, garantido mediante políticas sociais e econômicas que visem à redução do risco de doença e de outros agravos e ao acesso universal e igualitário às ações e serviços para sua promoção, proteção e recuperação, na forma do artigo 196 da Constituição da República;

CONSIDERANDO as diretrizes de atendimento integral, universal e igualitário no SUS, que compreendem as ações de proteção e recuperação de saúde individual e coletiva;

CONSIDERANDO a declaração pública de pandemia em relação ao novo Coronavírus pela Organização Mundial da Saúde – OMS, de 11 de março de 2020, assim como Declaração de Emergência em Saúde Pública de importância Internacional da OMS, de 30 de janeiro de 2020, bem como anúncio do Pacto Social pela Saúde e pela Economia do Estado do Rio de Janeiro anunciado pelo Governo do Estado do Rio de Janeiro em 20 de maio de 2020;

CONSIDERANDO a Lei nº 13.979, de 06 de fevereiro de 2020, que dispõe sobre medidas para enfrentamento da situação de emergência em saúde pública de importância internacional decorrente do novo Coronavírus, bem como a Declaração Emergência em Saúde Pública de Importância Nacional (ESPIN) veiculada pela Portaria nº 188/GM/MS, em 04 de fevereiro de 2020;

CONSIDERANDO o Decreto Estadual nº 46.984, de 20 de março de 2020, que decretou o Estado de calamidade pública no Estado do Rio de Janeiro em decorrência do novo Coronavírus (COVID-19);

CONSIDERANDO o último boletim de atualização do Mapa de Avaliação de Risco do Estado do Rio de Janeiro, a Região Noroeste Fluminense encontra-se com alto nível de contágio por COVID-19 (bandeira vermelha);

CONSIDERANDO os dados epidemiológicos do Município de Santo Antônio de Pádua que se encontra atualmente com índices de transmissibilidade e da contagiosidade em alta de COVID-19;

CONSIDERANDO que é dever de todo Gestor Público zelar pela vida e pelo bem estar de seus concidadãos, ainda que seja obrigado pelas circunstâncias a fazer sacrifícios e a adotar medidas duras e impopulares na defesa dessas vidas;

CONSIDERANDO recomendação do Ministério Público do Estado do Rio de Janeiro de medidas rígidas de prevenção e combate ao COVID-19 no Município de Santo Antônio de Pádua;

CONSIDERANDO por fim, a reunião realizada no dia 23 de março de 2021, na qual a Promotoria de Justiça de Tutela Coletiva sugeriu a edição de um Decreto conjunto entre os Municípios de Santo Antônio de Pádua, Aperibé, Cambuci, Itaocara e Miracema;



Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Pádua
Gabinete do Prefeito

CONSIDERANDO o Decreto nº 47.068 de 11 de maio de 2020 do Estado do Rio de Janeiro que dispõe sobre medidas de enfrentamento da propagação decorrente do novo coronavírus (covid-19), em decorrência da situação de emergência em saúde e dá outras providências;

CONSIDERANDO o Decreto Estadual 47.428, de 29 de dezembro de 2020, o qual renova o Estado de Calamidade Pública, em virtude da situação de emergência decorrente do novo coronavírus no âmbito Estadual;

CONSIDERANDO o Art. 88, I, alínea "o" da Lei Orgânica Municipal;

CONSIDERANDO a continuidade de grande possibilidade de contaminação da população Paduana pelo coronavírus, inclusive mediante confirmação de variantes do citado vírus, com alto grau de transmissibilidade;

CONSIDERANDO a necessidade de manutenção de medidas de prevenção e enfrentamento deste novo vírus que pode causar graves consequências a população em geral;

CONSIDERANDO a necessidade urgente da redução de circulação e aglomeração de pessoas no Município, sem prejuízo da preservação dos serviços públicos e essenciais, para fins de contenção da pandemia;

CONSIDERANDO a necessidade de atualização e de consolidação das medidas até o momento adotadas;

DECRETA:

Art. 1º - Este Decreto institui, em caráter excepcional e temporário, medidas emergenciais e de natureza restritiva ao funcionamento de atividades econômicas e à permanência de pessoas nas áreas públicas do Município, a vigorar a partir de 00:00h do dia 25 de março de 2021 até 05 de abril de 2021, podendo ser prorrogado.

Art. 2º - Fica vedada a **permanência e aglomeração** de indivíduos nas vias, áreas e praças públicas do Município no horário das 20:00h as 06:00h.

Art. 3º - Nos termos da Lei Federal nº 13.979/2020, permanece obrigatório, por tempo indeterminado, o uso de máscara de proteção individual para circulação em espaços públicos e privados acessíveis ao público, em vias públicas e em transportes públicos.

Art. 4º - Todos os estabelecimentos comerciais, indistintamente, deverão adotar a seguintes orientações de higiene para o funcionamento:

I – Organizar o fluxo de modo a respeitar o distanciamento mínimo de 2m nos locais em que haja filas, inclusive nas vias públicas, sendo responsáveis pela disciplina delas, com marcação de distanciamento;

II – Higienizar periodicamente os estabelecimentos, máquinas e utensílios;

III – Disponibilizar álcool em gel 70%, máscaras e papel toalha para funcionários e clientes, já na entrada do estabelecimento, sem prejuízo da utilização de demais equipamentos de proteção individual;

IV – Utilização obrigatória de máscaras por todos os funcionários e clientes que adentrarem no estabelecimento comercial;



Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Pádua
Gabinete do Prefeito

V - Os entregadores deverão estar munidos de álcool em gel 70%, máscaras e luvas, devendo respeitar a troca desses materiais a cada entrega.

Art. 5º - Fica permitido o funcionamento dos estabelecimentos essenciais das 06:00h até as 20:00h, excetuando-se aquelas cuja paralisação não possa ser efetuada.

Art. 6º - Os estabelecimentos não essenciais poderão funcionar das 06:00h até as 19:00h mediante o cumprimento das medidas a seguir expostas:

I – Lojas em geral, comércio varejista, mercadinhos, açougues, lojas de conveniência e supermercados, no horário compreendido entre as 19:00 h as 06:00 h, com exceção do funcionamento **delivery**;

a) o atendimento será permitido, limitado de 30 a 50% da capacidade de lotação, a depender das condições dos estabelecimentos a serem averiguadas pelas autoridades competentes, com distanciamento mínimo de 2 metros entre eles, vedada em qualquer hipótese a aglomeração de pessoas;

II – Escritórios e os estabelecimentos congêneres:

a) o atendimento será permitido apenas a clientes com hora marcada, vedada a espera no interior do estabelecimento.

III – Confecções e atividades industriais:

a) o funcionamento será permitido em rodízio de turnos com números de colaboradores reduzidos a 50% de sua capacidade, com distanciamento de 2 metros entre os mesmos;

IV – Bares, restaurantes, lanchonetes e afins:

a) fica restrito o funcionamento de bares, lanchonetes, restaurantes e congêneres, para o atendimento presencial de qualquer natureza entre o período das 06:00h até as 19:00h, com limitação de 50% da capacidade de lotação e espaçamentos entre mesas de 2 metros.

b) após o horário previsto acima, o funcionamento será permitido apenas no sistema de **delivery**, devendo os estabelecimentos proibir a permanência dos clientes no seu interior.

V - Academias e estúdios deverão ter seu atendimento limitado em 30% de sua capacidade de lotação e 01 (um) cliente a cada 2m², estabelecendo-se o limite mínimo de 1,50m entre as pessoas, e utilização obrigatória de máscara.

§ 1º - O serviço de personal trainer fica limitado a 01 aluno por profissional, com agendamento prévio.

§ 2º - As atividades de luta ficam proibidas até a vigência do presente decreto.

§ 3º - As atividades de crossfit e treinamento funcional deverão obedecer o mesmo critério de academias e estúdios, suspendendo o uso de equipamento de difícil higienização, como pneu e corda naval;

§ 4º - Ficam vedados os esportes coletivos;

VI - Clínicas Médicas de Fisioterapia, Pilates e afins poderão funcionar permitindo apenas o atendimento com agendamento, vedada a espera de pacientes no interior do estabelecimento.



Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Pádua
Gabinete do Prefeito

VII - Cabeleireiros, manicures, depiladores, barbeiros, clínicas de estéticas, tatuadores, e afins, poderão funcionar permitindo apenas o atendimento com agendamento, vedada a espera de clientes no interior do estabelecimento

§ 5º - Todos os estabelecimentos deverão seguir as normas de higienização de seus aparelhos, equipamentos e de seus ambientes internos, sem prejuízo das recomendações do CREF-RJ.

Art. 7º - Atividades religiosas:

§ 1º - O funcionamento será permitido, priorizando a realização de seus atos de maneira remota (internet);

§ 2º - As atividades poderão ocorrer dentro dos templos de qualquer crença com o funcionamento interno, reduzido a 50% de sua capacidade de lotação, com o distanciamento mínimo de 1,50m entre as pessoas, utilização de máscaras e assentos intercalados;

§ 3º - As autoridades religiosas deverão orientar os membros mais vulneráveis ao COVID-19 a optarem, preferencialmente, pela participação não presencial nos cultos e outras liturgias;

Art. 8º - Estabelecimentos de hotelaria e hospedagens:

§ 1º - o funcionamento será permitido em 50% da capacidade de lotação de cada estabelecimento, sendo vedada a permanência e aglomeração de pessoas em suas áreas comuns;

§ 2º - após as 19:00h os serviços de alimentação ficam restritos aos hóspedes, que deverão realizar o consumo no quarto;

Art. 9º - Fica liberada a prática de atividades físicas individuais em parques e logradouros do Município, bem como nos espaços abertos de uso comum em áreas particulares, desde que não gere aglomerações e atendam as medidas de proteção à vida previstas em Lei, observadas as vedações específicas previstas neste Decreto.

Art. 10 – O transporte público municipal deverá funcionar com 50% da capacidade de lotação de cada veículo, resguardada a distância de no mínimo de 1,50m por passageiro e intercalando assentos.

Parágrafo Único - Ficam suspensas as viagens em veículos coletivos destinados a passeios turísticos e para fins comerciais, principalmente com destino a Municípios e Estado com casos confirmados de Coronavírus.

Art. 11 – Fica suspensa a realização de festas e eventos de qualquer natureza em locais públicos e particulares, inclusive os já autorizados.

Art. 12 – Os órgãos municipais funcionarão normalmente durante a vigência do presente Decreto, excetuando a Secretaria Municipal de Educação, Unidades de Ensino da Rede Pública e Rede Privada.

§ 1º - Fica vedada o atendimento ao público no período de vigência do presente Decreto, salvo relacionado a medidas urgentes e essenciais, devendo ser evitadas as aglomerações e circulação de pessoas dentro dos ambientes internos de forma desnecessária.

§ 2º – Ficam suspensos os prazos de processos administrativos em curso, exceto licitatório e de natureza urgente.



Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Pádua
Gabinete do Prefeito

Art. 13 – Ficam suspensas todas as atividades em parques, clubes, associações e afins, exceto a prática de exercícios físicos individuais e academias internas seguindo os mesmos moldes do inciso V, § 1º do Art. 6º.

Art. 14 – Ficam suspensos os velórios de óbitos confirmados com suspeita de causa relacionada à COVID-19, devendo ser realizado o sepultamento imediato.

§ 1º – Os velórios cujo os óbitos não se enquadrem na situação acima poderão ocorrer no prazo máximo de 2 (duas) horas e limitado a 10 (dez) pessoas.

§ 2º - Fica permitido o funcionamento das Capelas Mortuárias das 07:00h as 23:00h, com limitação máxima de 02 (dois) velórios simultâneos.

Art. 15 – Ficam suspensas as visitas em instituições de longa permanência, tais como asilos, casas de repouso, estabelecimentos destinados ao tratamento e reabilitação de dependentes químicos e similares.

Art. 16 - Em caso de descumprimento das medidas previstas nestes decretos, as autoridades competentes, quais sejam, Fiscalização e Posturas, Guarda Municipal e Defesa Civil devem apurar as eventuais práticas de infrações previstas no Art. 10 da Lei Federal nº 6437/1977, bem como nos crimes previstos nos Artigos 268 e 330 do Código Penal, sem prejuízo de aplicação de multa pecuniária e cassação de Alvará de Funcionamento.

§ 1º - As disposições do presente Decreto serão classificadas como infrações leves, médias ou grave, de acordo com a infração cometida.

§ 2º - Responderá por infração grave, independente de reincidência o paciente diagnosticado com a COVID-19 que desrespeitar a orientação médica de necessidade de isolamento.

§ 3º - Em caso de reincidência específica, ou seja, a repetição pelo autuado da mesma infração pela qual já foi condenado, a multa será aplicada em dobro.

§ 4º - Fica autorizada a convocação, pela Procuradoria Geral, pelo Secretário de Defesa Civil e Secretário Municipal de Saúde, dos Guardas Municipais, dos Fiscais de Obras e Posturas, Fiscais de Vigilância Sanitária e de Fiscais de Tributos para, sem ônus, o exercício das atividades mencionadas no caput deste Artigo.

Art. 17 – Qualquer pessoa poderá utilizar os canais de atendimento da Defesa Civil, Guarda Municipal e Vigilância Sanitária para promover denúncias do descumprimento das medidas previstas neste Decreto.

Art. 18 – Em caso de descumprimento das medidas previstas nestes decretos, por menores de 18 anos, os órgãos responsáveis pela fiscalização deverão notificar os responsáveis pelo infrator no sentido de que sejam tomadas as medidas cabíveis.

Art. 19 - Este Decreto entra em vigor nesta data, revogadas as disposições em contrário.

Registre-se, publique-se e cumpra-se.
Gabinete do Prefeito, 25 de março de 2021.

Paulo Roberto Pinheiro Pinto
Prefeito



Prefeitura de Santo Antônio de Pádua
Secretaria Municipal de Saúde



PLANO DE FISCALIZAÇÃO **CONTRA A COVID -19**

Santo Antônio de Pádua – RJ
2021



Prefeitura de Santo Antônio de Pádua Secretaria Municipal de Saúde



1. OBJETIVO DO PLANO

O presente Plano de Fiscalização Contra a Covid-19 busca intensificar as medidas de enfrentamento da pandemia da Covid-19, estabelecidas no decreto nº 68, de 17 de março de 2021, com ações fiscalizatórias em estabelecimentos comerciais, industriais e de prestação de serviços, bem como coibir as atividades e condutas incompatíveis com as ações de combate à pandemia da Covid-19 no Município de Santo Antônio de Pádua – RJ.

2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Desenvolver ações educativas, preventivas, de orientação e de controle da pandemia;
- Elaborar material informativo e orientador à população;
- Estudar, orientar e aplicar a Legislação em vigor;
- Realizar visitas de fiscalização *in loco*;
- Fiscalizar quanto ao cumprimento dos protocolos de segurança em vigilância da Covid-19;
- Lavrar notificações/ orientações, advertência, intimações e auto de infração;
- Proceder à interdição de estabelecimentos.

3. INTRODUÇÃO

A Secretaria Municipal de Saúde de Santo Antônio de Pádua institui o Plano de Fiscalização Contra a Covid-19, que tem por objetivo intensificar as ações fiscalizatórias e coibir as atividades e condutas incompatíveis com as ações de combate à pandemia da Covid-19, no município de Santo Antônio de Pádua – RJ.

Assim, são tidas como incompatíveis as atividades e condutas vedadas ou em desacordo com as normas editadas pela União, pelo Estado do Rio de Janeiro ou pelo Município de Santo Antônio de Pádua – RJ.

4. COVID-19



Prefeitura de Santo Antônio de Pádua Secretaria Municipal de Saúde



A OMS, em 30 de janeiro de 2020, declarou como uma Emergência de Saúde Pública de Importância Internacional (ESPII) o surto de uma nova doença (Covid-19) causada por um novo coronavírus – SARS-CoV-2 e, em 12 de março de 2020, a Covid-19 foi caracterizada como uma pandemia, que está sendo considerada um dos eventos mais impactantes da história moderna com uma séria ameaça à saúde pública global. A Covid-19 é uma doença transmitida facilmente por meio de gotículas respiratórias e contato com objetos e superfícies contaminadas, além da possibilidade de transmissão por aerossóis, em algumas situações especiais. A doença apresenta um espectro clínico que varia de infecções assintomáticas e quadros graves.

De acordo com a OMS, a maioria (cerca de 80%) dos pacientes com Covid-19 podem ser assintomáticos ou oligossintomáticos (poucos sintomas), e aproximadamente 20% dos casos detectados requer atendimento hospitalar por dificuldade respiratória, dos quais aproximadamente 5% podem necessitar de sistema ventilatório. O governo do Estado do Rio de Janeiro decretou Estado de Calamidade Pública em 11 de março de 2020 (Decreto Estadual nº 46.966).

Em 29 de dezembro de 2020 (Decreto Estadual nº 47.428) o governo do Estado do Rio de Janeiro renovou o Estado de Calamidade Pública em virtude da situação de emergência decorrente o novo Coronavírus no âmbito estadual.

No município de Santo Antônio de Pádua, temos um quantitativo de 3.616 casos confirmados, 82 óbitos e 3.201 casos recuperados (dados do Boletim Epidemiológico de 23/03/2021).

Dessa forma, torna-se necessário que as fiscalizações das normas estipuladas sejam rigorosamente realizadas, e assim, contendo a propagação do vírus em nosso município.

5. ATIVIDADES E AÇÕES

- Promover o atendimento às demandas de fiscalização das atividades e condutas incompatíveis com as ações de combate à pandemia da Covid-19 no município de Santo Antônio de Pádua, nos estabelecimentos comerciais, industriais e de prestação de serviços que estejam sujeitos à fiscalização do Município, bem como atividades, eventos ou reuniões nos espaços públicos e privados;
- Prestar suporte às diligências necessárias ao exercício da fiscalização;
- Orientar a população das normas de prevenção e contenção da pandemia da Covid-19;



Prefeitura de Santo Antônio de Pádua Secretaria Municipal de Saúde



- Apontar e encaminhar às instituições competentes as infrações civis e criminais previstas na legislação;
- Fiscalizar quanto ao cumprimento dos protocolos de segurança em vigência da Covid-19;
- Lavrar notificações/ orientações, intimações e autos de infração e, proceder à interdição de estabelecimentos, caso não se cumpra.
- Promover a busca ativa de casos suspeitos e confirmados, através das equipes de Estratégia de Saúde da Família do município;
- Promover, através das equipes de Estratégia de Saúde da Família, um trabalho orientativo, contando com distribuição de máscaras e aferição de temperatura nas suas respectivas áreas de cobertura, distribuídas pela municipalidade.

6. FISCALIZAÇÃO

A execução do plano de Fiscalização Contra a Covid-19 está sendo realizada por meio das equipes de Vigilância Sanitária, Fiscalização e Postura, Guarda Civil Municipal, Segurança Pública Municipal e Defesa Civil, aumentando assim o efetivo de fiscalização no município.

As equipes estão trabalhando em revezamento, em fiscalizações diurnas e noturnas, atendendo denúncias do descumprimento do Decreto Municipal nº 75 e de aglomerações.

7. PENALIDADES

De acordo com o Decreto Municipal nº 75 (em anexo), de 25 de março de 2021, o descumprimento das medidas previstas, fiscalizadas pelas autoridades competentes, que devem apurar as eventuais práticas de infrações previstas no Art. 10 da Lei Federal nº 6437/1977, bem como nos crimes previstos nos Artigos 268 e 330 do Código Penal, sem prejuízo de aplicação de multa pecuniária e cassação de Alvará de Funcionamento.

As disposições presentes no Decreto Municipal nº 75 serão classificadas como infrações leves, médias ou graves, de acordo com a infração cometida.

Responderá por infração grave, independente de reincidência o paciente diagnosticado com a Covid-19 que despreze a orientação médica de necessidade de isolamento.



Prefeitura de Santo Antônio de Pádua

Secretaria Municipal de Saúde



No caso de reincidência específica, ou seja, a repetição pelo autuado da mesma infração pela qual já foi condenado, a multa será reaplicada em dobro.

Em caso de descumprimento do Decreto por menores de 18 anos, os órgãos responsáveis pela fiscalização deverão notificar os responsáveis pelo infrator no sentido de que sejam tomadas as medidas cabíveis.

8. DISK FISCALIZAÇÃO

A Secretaria Municipal de Saúde implementa o canal de recebimento e distribuição de denúncias referentes à pandemia da Covid-19, contando com os seguintes telefones:

- (22) 3851-0993 – Ouvidoria Secretaria Municipal de Saúde (de 8h às 17h – segunda à sexta);
- (22) 3851-0268 ou 153 – Guarda Civil Municipal (plantão 24h);
- (22) 3851-2165 – Defesa Civil (de 8h às 17:30h – segunda à sexta);
- (22) 3853-3241 – Segurança Pública Municipal (de 8h às 17:30h – segunda à sexta);
- (22) 3853-4002 – ramal 214 - Vigilância Sanitária (de 8h às 17h – segunda à sexta).

Os telefones do disque denúncia são destinados à população para realização de denúncias de pontos de aglomeração e de estabelecimentos abertos em desconformidade com os Decretos Governamentais.

9. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O Plano de Fiscalização Contra a Covid-19 tem por objetivo intensificar as ações fiscalizatórias e coibir as atividades e condutas incompatíveis com as ações de combate à pandemia da Covid-19. A gestão municipal juntamente com os órgãos municipais competentes, busca promover ações integradas de fiscalização, com base na legislação sanitária, orientando e fiscalizando com maior intensidade, evitando assim, a propagação do vírus da Covid-19.



Prefeitura de Santo Antônio de Pádua Secretaria Municipal de Saúde



[Ver insights](#)

[Promover](#)



Curtido por **dandinhamaria49** e outras pessoas
secretariasaudepadua Equipe da Vigilância Sanitária em ação nas ruas de Santo Antônio de Pádua, juntamente com a Guarda Civil Municipal, fiscalizando o cumprimento do decreto nº 64, que determina toque de recolher a partir das 18h no município como medida de contenção da disseminação do coronavírus.

Para denúncia de aglomeração ou descumprimento do decreto nº 64, entre em contato através dos telefones: (22) 3851-0268 ou 153 (Guarda Civil Municipal).



[Ver insights](#)

[Promover](#)



Curtido por **paulinhodarefrigeracao** e outras pessoas
secretariasaudepadua Força tarefa aumenta efetivo em fiscalização noturna em Santo Antônio de Pádua. As ações contam com o apoio da Vigilância Sanitária, Postura, Guarda Civil Municipal, Defesa Civil e Secretaria Municipal de Segurança Pública. O objetivo é fiscalizar aglomerações e o cumprimento do decreto nº 68, que determina toque de recolher a partir das 19h no município como medida de contenção da disseminação do coronavírus.



Prefeitura de Santo Antônio de Pádua Secretaria Municipal de Saúde

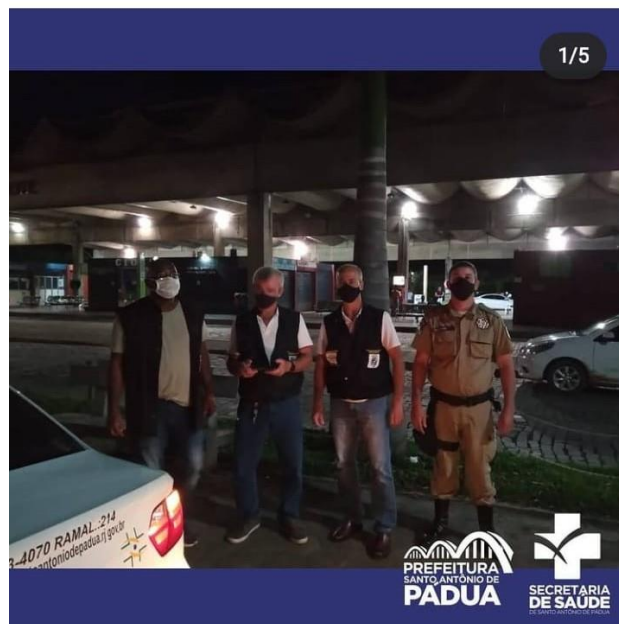


[Ver insights](#)

[Promover](#)



Curtido por **prefeiturapadua** e outras pessoas
secretariasaudepadua Equipe da Estratégia de Saúde da Família da Secretaria Municipal de Saúde de Santo Antônio de Pádua em ação no combate contra a Covid-19. Trabalho volante, percorrendo os bairros Arraialzinho e Glória de forma orientativa, com distribuição de máscaras, aferição de temperatura e colagem de cartazes informativos, objetivando a conscientização da população paduana.



1/5

[Ver insights](#)

[Promover](#)



Curtido por **prefeiturapadua** e outras pessoas
secretariasaudepadua Equipe da Vigilância Sanitária em ação nas ruas de Santo Antônio de Pádua no dia 10/03/21, fiscalizando o cumprimento do decreto nº 64, que determina toque de recolher a partir das 18h no município como medida de contenção da disseminação do coronavírus.



Prefeitura de Santo Antônio de Pádua Secretaria Municipal de Saúde



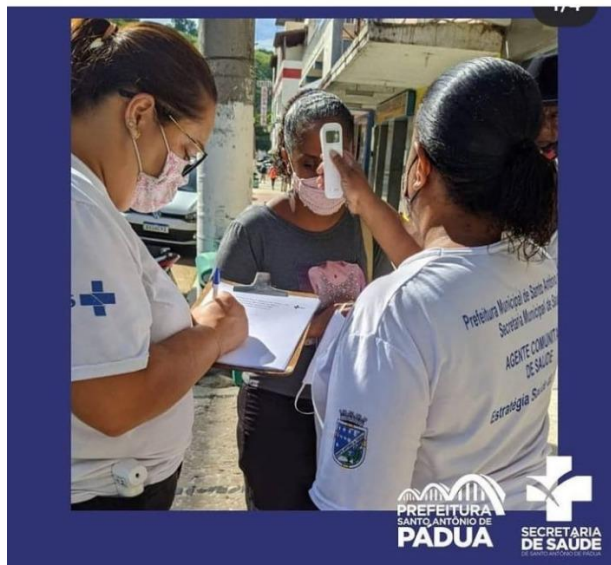
[Ver insights](#)

[Promover](#)



Curtido por **espaco.lucianasantiago** e outras pessoas

secretariasaudepadua Equipe da Vigilância Sanitária em ação nas ruas de Santo Antônio de Pádua, no feriado de Carnaval, fiscalizando e conscientizando a população paduana do Protocolo de Prevenção da Covid-19.



[Ver insights](#)

[Promover](#)



Curtido por **prefeiturapadua** e outras pessoas

secretariasaudepadua Equipe da Estratégia de Saúde da Família da Secretaria Municipal de Saúde de Santo Antônio de Pádua em ação no combate contra a Covid-19.

O trabalho realizado foi volante, percorrendo as ruas do centro da cidade de forma orientativa, com distribuição de máscaras e aferição de temperatura, objetivando a conscientização da população paduana.



Prefeitura de Santo Antônio de Pádua Secretaria Municipal de Saúde



secretariasaudepadua
Santo Antônio de Pádua



[Ver insights](#)

[Promover](#)



Curtido por **prefeiturapadua** e outras pessoas
secretariasaudepadua Barreira sanitária na entrada de Paraoquena e Campelo.

Precisamos nos unir para vencer essa pandemia. Use máscara, lave as mãos com sabão e use álcool gel. A prevenção é indispensável nessa luta.

Juntos vamos vencer!

#paduacontracovid19
#secmunicipaldesaude
#SantoAntoniodePadua



[Ver insights](#)

[Promover](#)



Curtido por **prefeiturapadua** e outras pessoas

secretariasaudepadua Ações noturnas do dia 19/03 da Vigilância Sanitária, com o apoio da Guarda Civil Municipal e demais órgãos municipais, fiscalizando o cumprimento do decreto nº 68 e também atendendo denúncia de aglomerações.

Para denúncia de aglomeração ou descumprimento do decreto nº 68, entre em contato através dos telefones: (22) 3851-0268 ou 153 (Guarda Civil Municipal).



Prefeitura de Santo Antônio de Pádua Secretaria Municipal de Saúde



CEP: 28470-000

Telefones: (22) 3853-4070 / 3853-4166 – Fax: (22) 3853-4982



Prefeitura de Santo Antônio de Pádua
Secretaria Municipal de Saúde



CORONAVÍRUS

A MAIOR PROTEÇÃO É A PREVENÇÃO!

 Lave as mãos com frequência, com água e sabão ou então higienize com álcool em gel 70%.

 Não compartilhe objetos de uso pessoal, como talheres, toalhas, pratos e copos.

 Se estiver doente, evite contato físico com outras pessoas e fique em casa até melhorar.

 Evite aglomerações e mantenha os ambientes ventilados.

 Precisa sair de casa?
O uso da máscara é indispensável!

Seja responsável, siga todas as recomendações.
Se sentir algum sintoma, dirija-se ao centro de triagem do município.

 **PREFEITURA**
SANTO ANTÔNIO DE
PÁDUA

 **SECRETARIA**
DE SAÚDE



Prefeitura de Santo Antônio de Pádua
Secretaria Municipal de Saúde



COORDENAÇÃO DE ESF

CORONAVÍRUS

A MAIOR PROTEÇÃO É A PREVENÇÃO!



Lave as mãos com frequência, com água e sabão ou então higienize com álcool em gel 70%.



Não compartilhe objetos de uso pessoal, como talheres, toalhas, pratos e copos.



Se estiver doente, evite contato físico com outras pessoas e fique em casa até melhorar.



Evite aglomerações e mantenha os ambientes ventilados.



Precisa sair de casa?
O uso da máscara é indispensável!

Seja responsável, siga todas as recomendações.

Se sentir algum sintoma, dirija-se ao centro de triagem do município.





Prefeitura de Santo Antônio de Pádua
Secretaria Municipal de Saúde



CEP: 28470-000

Telefones: (22) 3853-4070 / 3853-4166 – Fax: (22) 3853-4982



Prefeitura de Santo Antônio de Pádua
Secretaria Municipal de Saúde



CEP: 28470-000

Telefones: (22) 3853-4070 / 3853-4166 – Fax: (22) 3853-4982



Prefeitura de Santo Antônio de Pádua Secretaria Municipal de Saúde





Prefeitura de Santo Antônio de Pádua
Secretaria Municipal de Saúde



SALA
EDUCAÇÃO EM SAÚDE
IEC

CORONAVÍRUS

A MAIOR PROTEÇÃO É A PREVENÇÃO!


Lave as mãos com frequência, com água e sabão ou então higienize com álcool em gel 70%.


Não compartilhe objetos de uso pessoal, como talheres, toalhas, pratos e copos.


Se estiver doente, evite contato físico com outras pessoas e fique em casa até melhorar.


Evite aglomerações e mantenha os ambientes ventilados.


Precisa sair de casa?
O uso da máscara é indispensável!

Seja responsável, siga todas as recomendações.
Se sentir algum sintoma, dirija-se ao centro de triagem do município.


PREFEITURA
SANTO ANTÔNIO DE
PÁDUA


SECRETARIA
DE SAÚDE



Prefeitura de Santo Antônio de Pádua
Secretaria Municipal de Saúde



CORONAVÍRUS

A MAIOR PROTEÇÃO É A PREVENÇÃO!



Lave as mãos com frequência, com água e sabão ou então higienize com álcool em gel 70%.



Não compartilhe objetos de uso pessoal, como talheres, toalhas, pratos e copos.



Se estiver doente, evite contato físico com outras pessoas e fique em casa até melhorar.



Evite aglomerações e mantenha os ambientes ventilados.



Precisa sair de casa?
O uso da máscara é indispensável!

Seja responsável, siga todas as recomendações.
Se sentir algum sintoma, dirija-se ao centro de triagem do município.

PREFEITURA SANTO ANTÔNIO DE PADUA

SECRETARIA DE SAÚDE



10 MINUTOS SALVAM VIDAS

Se a máscara se desmontar, não use e não pode reutilizar.
JUNTOS, SOMOS COMEÇAR!



Prefeitura de Santo Antônio de Pádua Secretaria Municipal de Saúde



LINKS DAS PÁGINAS OFICIAIS DA SECRETARIA DE SAÚDE DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA

<https://www.instagram.com/secretariasaudepadua>

<https://www.facebook.com/secretariadesaudepadua>

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA

Avenida João Jasbick, 520 – Bairro Aeroporto

Santo Antônio de Pádua – RJ

CEP: 28470-000

Telefones: (22) 3853-4070 / 3853-4166 – Fax: (22) 3853-4982



PROTOCOLO SANITÁRIO – BARES, LANCHONETES, TRAILER E SIMILARES

1. ORIENTAÇÕES GERAIS

- Os estabelecimentos deverão seguir as orientações estabelecidas para cada atividade econômica.
- O responsável deve adotar as medidas abordadas neste protocolo sanitário.
- Uso obrigatório de máscara.
- Realizar a checagem de temperatura de todos os funcionários diariamente, através de termômetro de testa sem contato. Deve ser relatado em documento comprobatório.
- Durante a duração da pandemia **não é permitido** eventos que causem aglomeração, como: música ao vivo, comemoração de aniversários, festas, churrascos, eventos de degustação e outros.
- Durante a duração da pandemia **está proibido** o funcionamento de jogos, como sinuca, karaokês, totó, carteados, etc.
- Disponibilizar dispersores e/ou recipientes com álcool em gel 70% na entrada no estabelecimento, de maneira que todos os clientes passem pela desinfecção das mãos, **sendo sinalizadas por informativos “Desinfete suas mãos aqui”**.
- A empresa deverá promover capacitação interna referente às medidas de prevenção à Covid-19, extensiva a toda força de trabalho (equipe de limpeza, cozinheiros, garçons, seguranças, recepcionistas, entre outros).
- A empresa deverá treinar seus colaboradores para orientação ao público em geral sobre a importância da adoção das medidas de prevenção à Covid-19: controle de filas, manutenção de distanciamento, uso obrigatório de máscaras e álcool em gel.
- Caso funcionários apresentem sinais ou sintomas de resfriado ou gripe, estes devem ser afastados imediatamente de suas atividades presenciais pelo período mínimo de 14 dias. É recomendável a busca pela orientação médica.

2. HIGIENE DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

- Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior circulação, incluindo os banheiros, utilizando álcool 70% e/ou solução clorada.
- Programar rotina de desinfecção com álcool 70% de objetos, superfícies e itens em geral que têm grande contato manual, seja pelos colaboradores ou pelos clientes, como máquinas de cartão, dispositivos utilizados para a coleta de pedidos, displays, mesas e bancadas de apoio, totens de auto-atendimento, telas dos caixas, touch screen, teclados, maçanetas, corrimão, bandejas, cardápios, porta-contas, porta-sachês e itens compartilhados entre os funcionários (canetas, pranchetas, telefones e similares).
- Programar rotina de desinfecção dos pisos, com solução clorada (50 ml de água sanitária para cada litro de água).
- Intensificar a higienização e a frequência das instalações dos sanitários de uso de colaboradores e clientes (pias, peças sanitárias, válvula de descarga, torneiras, suporte de papel higiênico/papel toalha e secador de mãos), equipamentos, utensílios, superfícies em que há maior frequência de contato como fechaduras, maçanetas das

portas, interruptores, corrimões, carrinhos, lixeiras, dispensadores de sabonete líquido, álcool gel, piso, paredes e portas, dentre outros.

- Nos sanitários é obrigatória a presença de dispositivos para álcool 70%, sabonete líquido e papel toalha, e lixeira acionada a pedal.
- Abastecer permanentemente os borrifadores ou dispensadores de álcool 70% previamente higienizados.
- Os talheres, pratos, copos e xícaras deverão ser higienizados com água quente e detergente. Os talheres devem ser embalados individualmente.
- Isopores térmicos para cervejas devem ser higienizados a cada uso.
- É recomendada a utilização de toalha de papel descartável para cada mesa, devendo ser feito a troca a cada cliente, sendo proibido o uso de toalha de pano.

3. DIMENSIONAMENTO DO AMBIENTE

- Mesas e cadeiras dos estabelecimentos devem ser reorganizadas, respeitando o espaçamento de dois (2) metros de distâncias entre elas.
- Em cada mesa deve ser respeitada a ocupação de, no máximo 50% do total.
- É proibido aos clientes reposicionar o mobiliário.
- As filas (parte externa e interna) e a entrada devem ser organizadas e controladas pelo responsável do estabelecimento, de forma a respeitar o distanciamento mínimo de dois (2) metros e a capacidade máxima no ambiente, de acordo com o limite de quatro metros quadrados por cliente. Recomenda-se a marcação do piso com o distanciamento mínimo de dois (2) metros.
- Obedecer às regras estabelecidas referentes à ocupação máxima **(30% do total)** do estabelecimento, segundo Decreto Municipal.
- Sempre manter os estabelecimentos com as janelas e portas abertas para melhor circulação do ar, e sem utilização do ar-condicionado.
- Utilizar comanda descartável.
- Deve ser incentivado o pagamento com cartões e adotada a sinalização do distanciamento de dois (2) metros necessário indicando a posição de cada cliente nas filas dos caixas.
- Máquinas de pagamento com cartão deverão ser cobertas com filme plástico e higienizadas após cada utilização.
- Deve ser estimulado o pagamento por aproximação do cartão ou por QR Code, para evitar a manipulação da máquina.
- Retirar todo o material que pode ser compartilhado ou tocado por diferentes clientes, como jornais, revistas, informativos e objetos decorativos da recepção. Além de evitar as fontes de contaminação, esta medida facilita a higienização.
- Devem ser mantidos dispensadores com álcool em gel 70% abastecidos para uso do operador do caixa e clientes que optarem pelo pagamento em cartões ou dinheiro.

4. RECEBIMENTOS E ARMAZENAMENTO DE MERCADORIAS

- Receber o prestador de serviço fora ou dentro do estabelecimento com distanciamento de, pelo menos, dois (2) metros, sendo proibida a colocação dos produtos diretamente sobre o piso.
- Utilizar máscaras e adotar as medidas de higienização do transporte, mercadorias e embalagens.
- Lavar e higienizar as embalagens recebidas de acordo com suas características:
 - ✓ Embalagens de não-perecíveis (como tetra pack, latas, garrafas e plásticos rígidos): Lavagem com sabão neutro ou água sanitária (1 parte de água sanitária e 9 partes de água);
 - ✓ Embalagens mais sensíveis (como arroz, feijão e biscoitos): Higienização com álcool 70%.

- Armazenar os descartáveis a serem utilizados (como pratos, formas e caixas) adequadamente, em local limpo e seco.

5. PRÉ-PREPARO E PREPARO DOS ALIMENTOS

- Antes de iniciar o pré-preparo e o preparo dos alimentos, os colaboradores devem sempre higienizar as mãos corretamente, com frequência constante.
- Higienizar frutas, verduras e legumes imersos por 20 minutos em água sanitária diluída (uma colher de sopa para 1 litro de água) ou produto comercial aprovado, de acordo com as recomendações do fabricante.

6. CONSUMO NO LOCAL

- **É permitido consumo no local apenas nas mesas disponíveis no estabelecimento, sendo proibido o consumo em balcão e qualquer outro lugar.**
- Disponibilizar lavatórios providos com dispensadores abastecidos com sabão líquido e papel toalha para que todos os clientes higienizem as mãos, com sinalização indicadora e mantendo nas proximidades o adesivo com as orientações sobre a forma correta de lavagem.
- Disponibilizar dispensadores com álcool gel 70% em locais estratégicos para uso dos clientes durante permanência no estabelecimento, com sinalização indicadora.
- Evitar o uso de cardápios. Quando necessário, devem ser produzidos em matéria de fácil limpeza ou disponibilizados em meio virtual para acesso do cliente. Todos os materiais usados pelo cliente devem ser higienizados entre um atendimento e outro.
- As refeições empratadas e os lanches rápidos devem ser levados à mesa protegidos por cloche (tampa prato) ou outra forma de proteção ao alimento.
- Temperos (açúcar, adoçante, canela, sal, mostarda, maionese e outros) devem ser disponibilizados em sachês individuais sem uso de recipientes. Quando essa opção não for possível, o produto deve ser oferecido aos clientes em porções individualizadas e identificadas, sendo necessário o descarte do produto não utilizado totalmente.
- É proibido nas mesas e balcões material compartilhado, como saleiros, paliteiros, porta ketchup, etc.
- É proibido o uso de porta guardanapos, jogos americanos e toalhas de mesa de tecido durante o período de pandemia, sendo indicado uso de material descartável.
- É proibido uso de objetos de decoração nas mesas e balcões.
- Os clientes deverão ser orientados a circularem sempre usando máscara e retirá-la somente na mesa para a refeição, e NUNCA colocando sobre a mesa. O acondicionamento das máscaras deve ser feito em sacos plásticos ou de papel, mantidas guardadas na bolsa ou bolso do cliente.
- Utilizar cartazes e informações verbais do tipo: “Para sua segurança, não se esqueça de higienizar as mãos”, “Higienize suas mãos aqui e” e “O uso da máscara é obrigatório.”

7. SISTEMA DE DELIVERY

- As embalagens descartáveis devem estar protegidas e devidamente armazenadas até o seu uso.
- Os pedidos devem ser lacrados para que não haja risco de violação e contaminação.
- Temperos devem ser disponibilizados em sachês individuais.
- Por conta do risco de contaminação, as embalagens de transporte (isotérmicas, “mochilas”, “bags”) NUNCA devem ser colocadas diretamente sobre o piso.
- É recomendada a higienização das “bags” (mochilas) a cada atendimento, através de álcool 70% ou solução clorada.
- A integridade da “bag” e sua condição de higiene e conservação devem ser verificadas antes da entrega.
- O transporte das mercadorias nesse período de pandemia deve ser feito em recipientes fechados, sendo proibido o uso de recipientes vazados ou fenestrados.
- Os entregadores deverão utilizar máscaras para realizar as entregas aos clientes. No momento da entrega, os entregadores devem manter o distanciamento mínimo de dois (2) metros do cliente. A mesma distância deve ser obedecida entre os colaboradores do estabelecimento ou de outros entregadores no local de espera de atendimento. Neste caso, é recomendado destinar local próprio e demarcado para evitar aglomerações.
- Deve ser priorizado o pagamento com cartão. Em caso de troco em dinheiro, a entrega deve ser feita de forma que não haja contato direto com as mãos.

- Os entregadores devem ter acesso a dispensadores de álcool em gel 70% abastecidos para que possam sempre higienizar as mãos, as máquinas de cartões e “bags” de transporte.

8. FORÇA DE TRABALHO

- Os colaboradores devem higienizar as mãos constantemente e utilizar máscaras ou demais EPIs necessários, inclusive, nas cozinhas durante o preparo das refeições. É proibido o uso de adornos nos ambientes de trabalho.
- Deve ser respeitado o distanciamento mínimo de dois (2) metros entre os colaboradores, inclusive no ambiente de trabalho, com protetores adicionais ao uso da máscara (face shield) aos funcionários que tem contato direto com clientes.
- O uniforme de trabalho deve ser de uso exclusivo no estabelecimento (inclusive a máscara) durante o expediente. É proibido circular fora do estabelecimento com o uniforme de trabalho.
- O descarte das máscaras ou outros EPIs deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim.
- Organizar turnos de trabalho, alternando dias e horário de comparecimento entre os funcionários das equipes para evitar o maior fluxo de pessoas nos transportes e a aglomeração no local de trabalho.
- Coibir atitudes que possam gerar contaminação nas áreas de trabalho, como comer, fumar, tossir, cantar, assoviar ou outras anti-higiênicas. É proibido o uso de celulares no ambiente de trabalho, sendo permitido somente para vendas.

9. REFEITÓRIOS DAS EMPRESAS

- Ampliar o período de funcionamento e distribuir os funcionários em horários distintos de refeição para evitar aglomerações.
- Manter o distanciamento mínimo de dois (2) metros nas filas para escolha do alimento. Podem ser utilizadas marcações no piso.
- Estimular que os funcionários sentem sempre em posições fixas, respeitando o distanciamento mínimo de dois (2) metros para, em caso de transmissão, possibilitar a identificação de quem teve contato próximo.
- Reforçar a higienização de mesas, cadeiras e pontos de limpeza dos funcionários, como pias e banheiros.
- Recomendado cada funcionário ter copo individual, ou descartável.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Ministério da Saúde, ANVISA, RESOLUÇÃO-RDC N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004, Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

BRASIL. Ministério da Saúde, ANVISA, RESOLUÇÃO-RDC N° 49, DE 31 DE OUTUBRO DE 2013. Inclusão Produtiva com Segurança Alimentar. NORMA COMENTADA.

Manual de medidas de prevenção e controle da infecção por vírus respiratórios a serem adotadas pelos responsáveis pela comercialização de produtos alimentícios em restaurantes populares, restaurantes tipo self-services, cafés, bares, lanchonetes, delivery e food trucks da Secretaria de Estado de Saúde do Rio de Janeiro (SES-RJ).

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. COVID-19 and food safety: guidance for food businesses: interim guidance. Disponível em: https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331705/WHO-2019-nCoV-Food_Safety-2020.1-eng.pdf. Acesso em: 13 jul. 2020.



PROTOCOLO SANITÁRIO – BARES, LANCHONETES, TRAILER E SIMILARES

1. ORIENTAÇÕES GERAIS

- Os estabelecimentos deverão seguir as orientações estabelecidas para cada atividade econômica.
- O responsável deve adotar as medidas abordadas neste protocolo sanitário.
- Uso obrigatório de máscara.
- Realizar a checagem de temperatura de todos os funcionários diariamente, através de termômetro de testa sem contato. Deve ser relatado em documento comprobatório.
- Durante a duração da pandemia **não é permitido** eventos que causem aglomeração, como: música ao vivo, comemoração de aniversários, festas, churrascos, eventos de degustação e outros.
- Durante a duração da pandemia **está proibido** o funcionamento de jogos, como sinuca, karaokês, totó, carteados, etc.
- Disponibilizar dispersores e/ou recipientes com álcool em gel 70% na entrada no estabelecimento, de maneira que todos os clientes passem pela desinfecção das mãos, **sendo sinalizadas por informativos “Desinfete suas mãos aqui”**.
- A empresa deverá promover capacitação interna referente às medidas de prevenção à Covid-19, extensiva a toda força de trabalho (equipe de limpeza, cozinheiros, garçons, seguranças, recepcionistas, entre outros).
- A empresa deverá treinar seus colaboradores para orientação ao público em geral sobre a importância da adoção das medidas de prevenção à Covid-19: controle de filas, manutenção de distanciamento, uso obrigatório de máscaras e álcool em gel.
- Caso funcionários apresentem sinais ou sintomas de resfriado ou gripe, estes devem ser afastados imediatamente de suas atividades presenciais pelo período mínimo de 14 dias. É recomendável a busca pela orientação médica.

2. HIGIENE DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

- Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior circulação, incluindo os banheiros, utilizando álcool 70% e/ou solução clorada.
- Programar rotina de desinfecção com álcool 70% de objetos, superfícies e itens em geral que têm grande contato manual, seja pelos colaboradores ou pelos clientes, como máquinas de cartão, dispositivos utilizados para a coleta de pedidos, displays, mesas e bancadas de apoio, totens de auto-atendimento, telas dos caixas, touch screen, teclados, maçanetas, corrimão, bandejas, cardápios, porta-contas, porta-sachês e itens compartilhados entre os funcionários (canetas, pranchetas, telefones e similares).
- Programar rotina de desinfecção dos pisos, com solução clorada (50 ml de água sanitária para cada litro de água).
- Intensificar a higienização e a frequência das instalações dos sanitários de uso de colaboradores e clientes (pias, peças sanitárias, válvula de descarga, torneiras, suporte de papel higiênico/papel toalha e secador de mãos), equipamentos, utensílios, superfícies em que há maior frequência de contato como fechaduras, maçanetas das

portas, interruptores, corrimões, carrinhos, lixeiras, dispensadores de sabonete líquido, álcool gel, piso, paredes e portas, dentre outros.

- Nos sanitários é obrigatória a presença de dispositivos para álcool 70%, sabonete líquido e papel toalha, e lixeira acionada a pedal.
- Abastecer permanentemente os borrifadores ou dispensadores de álcool 70% previamente higienizados.
- Os talheres, pratos, copos e xícaras deverão ser higienizados com água quente e detergente. Os talheres devem ser embalados individualmente.
- Isopores térmicos para cervejas devem ser higienizados a cada uso.
- É recomendada a utilização de toalha de papel descartável para cada mesa, devendo ser feito a troca a cada cliente, sendo proibido o uso de toalha de pano.

3. DIMENSIONAMENTO DO AMBIENTE

- Mesas e cadeiras dos estabelecimentos devem ser reorganizadas, respeitando o espaçamento de dois (2) metros de distâncias entre elas.
- Em cada mesa deve ser respeitada a ocupação de, no máximo 50% do total.
- É proibido aos clientes reposicionar o mobiliário.
- As filas (parte externa e interna) e a entrada devem ser organizadas e controladas pelo responsável do estabelecimento, de forma a respeitar o distanciamento mínimo de dois (2) metros e a capacidade máxima no ambiente, de acordo com o limite de quatro metros quadrados por cliente. Recomenda-se a marcação do piso com o distanciamento mínimo de dois (2) metros.
- Obedecer às regras estabelecidas referentes à ocupação máxima **(30% do total)** do estabelecimento, segundo Decreto Municipal.
- Sempre manter os estabelecimentos com as janelas e portas abertas para melhor circulação do ar, e sem utilização do ar-condicionado.
- Utilizar comanda descartável.
- Deve ser incentivado o pagamento com cartões e adotada a sinalização do distanciamento de dois (2) metros necessário indicando a posição de cada cliente nas filas dos caixas.
- Máquinas de pagamento com cartão deverão ser cobertas com filme plástico e higienizadas após cada utilização.
- Deve ser estimulado o pagamento por aproximação do cartão ou por QR Code, para evitar a manipulação da máquina.
- Retirar todo o material que pode ser compartilhado ou tocado por diferentes clientes, como jornais, revistas, informativos e objetos decorativos da recepção. Além de evitar as fontes de contaminação, esta medida facilita a higienização.
- Devem ser mantidos dispensadores com álcool em gel 70% abastecidos para uso do operador do caixa e clientes que optarem pelo pagamento em cartões ou dinheiro.

4. RECEBIMENTOS E ARMAZENAMENTO DE MERCADORIAS

- Receber o prestador de serviço fora ou dentro do estabelecimento com distanciamento de, pelo menos, dois (2) metros, sendo proibida a colocação dos produtos diretamente sobre o piso.
- Utilizar máscaras e adotar as medidas de higienização do transporte, mercadorias e embalagens.
- Lavar e higienizar as embalagens recebidas de acordo com suas características:
 - ✓ Embalagens de não-perecíveis (como tetra pack, latas, garrafas e plásticos rígidos): Lavagem com sabão neutro ou água sanitária (1 parte de água sanitária e 9 partes de água);
 - ✓ Embalagens mais sensíveis (como arroz, feijão e biscoitos): Higienização com álcool 70%.

- Armazenar os descartáveis a serem utilizados (como pratos, formas e caixas) adequadamente, em local limpo e seco.

5. PRÉ-PREPARO E PREPARO DOS ALIMENTOS

- Antes de iniciar o pré-preparo e o preparo dos alimentos, os colaboradores devem sempre higienizar as mãos corretamente, com frequência constante.
- Higienizar frutas, verduras e legumes imersos por 20 minutos em água sanitária diluída (uma colher de sopa para 1 litro de água) ou produto comercial aprovado, de acordo com as recomendações do fabricante.

6. CONSUMO NO LOCAL

- **É permitido consumo no local apenas nas mesas disponíveis no estabelecimento, sendo proibido o consumo em balcão e qualquer outro lugar.**
- Disponibilizar lavatórios providos com dispensadores abastecidos com sabão líquido e papel toalha para que todos os clientes higienizem as mãos, com sinalização indicadora e mantendo nas proximidades o adesivo com as orientações sobre a forma correta de lavagem.
- Disponibilizar dispensadores com álcool gel 70% em locais estratégicos para uso dos clientes durante permanência no estabelecimento, com sinalização indicadora.
- Evitar o uso de cardápios. Quando necessário, devem ser produzidos em matéria de fácil limpeza ou disponibilizados em meio virtual para acesso do cliente. Todos os materiais usados pelo cliente devem ser higienizados entre um atendimento e outro.
- As refeições empratadas e os lanches rápidos devem ser levados à mesa protegidos por cloche (tampa prato) ou outra forma de proteção ao alimento.
- Temperos (açúcar, adoçante, canela, sal, mostarda, maionese e outros) devem ser disponibilizados em sachês individuais sem uso de recipientes. Quando essa opção não for possível, o produto deve ser oferecido aos clientes em porções individualizadas e identificadas, sendo necessário o descarte do produto não utilizado totalmente.
- É proibido nas mesas e balcões material compartilhado, como saleiros, paliteiros, porta ketchup, etc.
- É proibido o uso de porta guardanapos, jogos americanos e toalhas de mesa de tecido durante o período de pandemia, sendo indicado uso de material descartável.
- É proibido uso de objetos de decoração nas mesas e balcões.
- Os clientes deverão ser orientados a circularem sempre usando máscara e retirá-la somente na mesa para a refeição, e NUNCA colocando sobre a mesa. O acondicionamento das máscaras deve ser feito em sacos plásticos ou de papel, mantidas guardadas na bolsa ou bolso do cliente.
- Utilizar cartazes e informações verbais do tipo: “Para sua segurança, não se esqueça de higienizar as mãos”, “Higienize suas mãos aqui e” e “O uso da máscara é obrigatório.

7. SISTEMA DE DELIVERY

- As embalagens descartáveis devem estar protegidas e devidamente armazenadas até o seu uso.
- Os pedidos devem ser lacrados para que não haja risco de violação e contaminação.
- Temperos devem ser disponibilizados em sachês individuais.
- Por conta do risco de contaminação, as embalagens de transporte (isotérmicas, “mochilas”, “bags”) NUNCA devem ser colocadas diretamente sobre o piso.
- É recomendada a higienização das “bags” (mochilas) a cada atendimento, através de álcool 70% ou solução clorada.
- A integridade da “bag” e sua condição de higiene e conservação devem ser verificadas antes da entrega.
- O transporte das mercadorias nesse período de pandemia deve ser feito em recipientes fechados, sendo proibido o uso de recipientes vazados ou fenestrados.
- Os entregadores deverão utilizar máscaras para realizar as entregas aos clientes. No momento da entrega, os entregadores devem manter o distanciamento mínimo de dois (2) metros do cliente. A mesma distância deve ser obedecida entre os colaboradores do estabelecimento ou de outros entregadores no local de espera de atendimento. Neste caso, é recomendado destinar local próprio e demarcado para evitar aglomerações.
- Deve ser priorizado o pagamento com cartão. Em caso de troco em dinheiro, a entrega deve ser feita de forma que não haja contato direto com as mãos.

- Os entregadores devem ter acesso a dispensadores de álcool em gel 70% abastecidos para que possam sempre higienizar as mãos, as máquinas de cartões e “bags” de transporte.

8. FORÇA DE TRABALHO

- Os colaboradores devem higienizar as mãos constantemente e utilizar máscaras ou demais EPIs necessários, inclusive, nas cozinhas durante o preparo das refeições. É proibido o uso de adornos nos ambientes de trabalho.
- Deve ser respeitado o distanciamento mínimo de dois (2) metros entre os colaboradores, inclusive no ambiente de trabalho, com protetores adicionais ao uso da máscara (face shield) aos funcionários que tem contato direto com clientes.
- O uniforme de trabalho deve ser de uso exclusivo no estabelecimento (inclusive a máscara) durante o expediente. É proibido circular fora do estabelecimento com o uniforme de trabalho.
- O descarte das máscaras ou outros EPIs deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim.
- Organizar turnos de trabalho, alternando dias e horário de comparecimento entre os funcionários das equipes para evitar o maior fluxo de pessoas nos transportes e a aglomeração no local de trabalho.
- Coibir atitudes que possam gerar contaminação nas áreas de trabalho, como comer, fumar, tossir, cantar, assoviar ou outras anti-higiênicas. É proibido o uso de celulares no ambiente de trabalho, sendo permitido somente para vendas.

9. REFEITÓRIOS DAS EMPRESAS

- Ampliar o período de funcionamento e distribuir os funcionários em horários distintos de refeição para evitar aglomerações.
- Manter o distanciamento mínimo de dois (2) metros nas filas para escolha do alimento. Podem ser utilizadas marcações no piso.
- Estimular que os funcionários sentem sempre em posições fixas, respeitando o distanciamento mínimo de dois (2) metros para, em caso de transmissão, possibilitar a identificação de quem teve contato próximo.
- Reforçar a higienização de mesas, cadeiras e pontos de limpeza dos funcionários, como pias e banheiros.
- Recomendado cada funcionário ter copo individual, ou descartável.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Ministério da Saúde, ANVISA, RESOLUÇÃO-RDC N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004, Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

BRASIL. Ministério da Saúde, ANVISA, RESOLUÇÃO-RDC N° 49, DE 31 DE OUTUBRO DE 2013. Inclusão Produtiva com Segurança Alimentar. NORMA COMENTADA.

Manual de medidas de prevenção e controle da infecção por vírus respiratórios a serem adotadas pelos responsáveis pela comercialização de produtos alimentícios em restaurantes populares, restaurantes tipo self-services, cafés, bares, lanchonetes, delivery e food trucks da Secretaria de Estado de Saúde do Rio de Janeiro (SES-RJ).

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. COVID-19 and food safety: guidance for food businesses: interim guidance. Disponível em: https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331705/WHO-2019-nCoV-Food_Safety-2020.1-eng.pdf. Acesso em: 13 jul. 2020.



PROTOCOLO SANITÁRIO PARA ESPAÇOS DESTINADOS A FESTAS **(CASA DE FESTAS E AFINS)**

1. ORIENTAÇÕES GERAIS

- É recomendado que o evento seja preferencialmente em área toda aberta e o espaço deverá possibilitar o distanciamento de 2m entre os convidados e colaboradores com sinalização no piso com direção única com fluxo de entrada e posicionamento em todos os ambientes.
- Recomendados que os espaços destinados à celebração dos casamentos devem respeitar as orientações para preservação do afastamento físico entre as pessoas, além de adotar minimamente as seguintes estratégias:

I - no espaço destinado ao público deve ser reduzida a ocupação máxima, garantindo o afastamento mínimo de 2m entre as pessoas;

II - devem ser disponibilizadas cadeiras e bancos de uso individualizado, em quantidade compatível com o distanciamento mínimo permitido;

III - locais onde os assentos individualizados, estão fixos ao chão e posicionados lado a lado, devem prover meios para o bloqueio intercalado destes assentos, do tipo uma cadeira livre e duas bloqueadas, lado a lado. Recomenda-se utilizar fitas ou outros dispositivos para este bloqueio que não possam ser facilmente removidos;

IV - Ainda considerando os locais onde os assentos são fixos ao chão e posicionados lado a lado, a disposição dos usuários entre as fileiras também deve ocorrer de forma intercalada, uma fileira sim e outra não, e respeitando o afastamento entre as pessoas.

- Recomendado que deverá 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.
- Recomenda-se a aferição da temperatura corporal de todos os convidados com termômetro infravermelho.
- Recomendado que antes, durante e depois da realização do evento, 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.
- Devem ser adotadas medidas para evitar qualquer forma de agrupamento de pessoas.
- Recomendado que espaços destinados à recreação ou acolhimento de crianças como espaço kids, brinquedotecas e similares não poderão ser instalados.
- Higienizar as mãos antes e depois de cada atividade usando água e sabão líquido ou, quando não for possível, álcool 70% em gel.
- Em áreas de circulação, incluindo banheiros, disponibilizar álcool 70% em gel, dispensadores de sabão líquido e de papel-toalha descartável e lixeiras com tampa, sem acionamento manual.
- Usar obrigatoriamente máscara em todas as áreas comuns, e só retirar durante as refeições.
- Obedecer ao distanciamento de dois metros ou quatro metros quadrados por pessoa, evitando o uso do elevador.
- Manter os ambientes arejados com as janelas e portas abertas e a limpeza dos aparelhos de ar-condicionado em dia.
- Providenciar máscaras, luvas de borracha, toucas e outros equipamentos de proteção individual (EPIs) para as equipes de limpeza e demais funcionários, de acordo com a atividade exercida.
- Reforçar a sensibilização sobre a etiqueta respiratória, a ser adotada em caso de tosse ou espirros: proteger a boca e o nariz com lenço de papel descartável ou o braço, evitando tocar o rosto.

- Encaminhar à assistência médica o funcionário ou colaborador que apresente sintomas da COVID-19.
- Fazer a limpeza concorrente a cada três horas e a limpeza terminal após o expediente, com atenção à necessidade da limpeza imediata.
- Divulgar em pontos estratégicos os materiais educativos e outros meios de informação sobre as medidas de prevenção à COVID-19.
- A empresa responsável ou promotora do evento deverá realizar capacitação interna referente às medidas de prevenção à Covid-19, extensiva ao staff e a toda força de trabalho (administrativos, staff técnico, equipe de limpeza, seguranças, recepcionistas, entre outros).
- Promover a orientação do público em geral, quanto à importância da adoção das medidas de prevenção ao COVID-19.
- Não permitir o acesso nem a permanência de pessoas sem máscara nos ambientes, com exceção do momento de consumo das refeições. Crianças menores de 2 anos estão liberadas da obrigatoriedade de uso da máscara.
- Respeitar a ocupação de 4m² por pessoa, atendendo a lotação máxima permitida.
- Escalar equipes para reduzir a quantidade de pessoas participando simultaneamente das atividades desenvolvidas, como arrumação, organização, ensaios e apresentações.
- Sempre que possível, manter todos os ambientes abertos para propiciar ventilação natural.
- Reduzir o mobiliário e os objetos de decoração, utilizando apenas aqueles que permitam fácil higienização.
- Restringir o uso de brindes de mesa. As lembranças da festa deverão ser embaladas individualmente e entregues aos convidados na saída do evento.
- As reuniões de equipe e de apresentação dos serviços aos clientes devem ser realizadas preferencialmente por videoconferência.
- Diante da necessidade de distanciamento de precaução, evitar atividades e procedimentos que demandem proximidade estreita entre as pessoas, tais como danças de contato.
- Disponibilizar dispensadores de álcool gel 70% para colaboradores e convidados higienizarem as mãos.
- Pessoas que apresentarem sintomas gripais ou indicativos de COVID-19 não deverão participar dos eventos.
- Manter registro dos convidados de cada evento, a fim de permitir rastreabilidade de contactantes, em situações de casos confirmados de COVID-19 no grupo participante.
- Disponibilizar e afixar informativos como: **“PARA SUA SEGURANÇA, NÃO SE ESQUEÇA DE HIGIENIZAR AS MÃOS”, “O USO DA MÁSCARA É OBRIGATÓRIO”.**

2. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

- Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior circulação, incluindo os banheiros utilizando álcool 70% e/ou solução clorada. É recomendado que seja feita a limpeza concorrente, no mínimo a cada três horas, e a limpeza terminal antes ou depois de cada evento realizado. Em alguns casos, pode ser necessária a realização da limpeza imediata.
- Programar rotina de desinfecção com álcool 70% de objetos, superfícies e itens em geral que têm grande contato manual seja pelos colaboradores ou pelos convidados, como displays, mesas e bancadas de apoio, telas touch screen, teclados, microfones (lapela e boom), câmeras (lentes, alças, patas de tripé, telas de monitor) e objetos que possam ser compartilhados entre os funcionários (canetas, pranchetas, telefones e similares), entre outros.
- Programar rotina de desinfecção dos pisos, com solução clorada (50 ml de água sanitária para cada litro de água).
- Intensificar a higienização e a frequência das instalações dos sanitários de uso de colaboradores, convidados e funcionários (pias, peças sanitárias, válvula de descarga, torneiras, suporte de papel higiênico/papel toalha e secador de mãos), equipamentos, utensílios, superfícies em que há maior frequência de contato como fechaduras, maçanetas das portas, interruptores, corrimões, carrinhos, lixeiras, dispensadores de sabonete líquido, álcool gel, piso, paredes e portas, mesas, cadeiras, dentre outros.
- Nos sanitários é obrigatória a presença de dispositivos para álcool 70%, sabonete líquido e papel toalha, e lixeira acionada a pedal.
- Abastecer permanentemente os borrifadores ou dispensadores de álcool 70% previamente higienizados.
- Para a higienização de equipamentos e utensílios, devem ser utilizados panos multiuso descartáveis ou papel-toalha, exclusivos para cada tipo de superfície.

3. ORGANIZAÇÃO DOS AMBIENTES

- Respeitar o distanciamento mínimo de dois metros entre as pessoas em todos os ambientes do salão/casa de festas.
- Promover a reorganização do mobiliário para garantir o afastamento de dois metros entre as mesas, respeitando a ocupação de 50% dos assentos, com exceção dos casos de pessoas do mesmo grupo de convivência. Manter os ambientes ventilados (janelas e portas abertas);
- Nos depósitos e almoxarifados, organizar produtos armazenados para evitar o acúmulo de objetos e de materiais em desuso ou que não pertencem ao setor.

4. SINALIZAÇÃO

- Utilizar sinalização e marcações no chão para reforçar o distanciamento mínimo social de dois metros na entrada, pontos de informação, salão, bares, sanitários, entre outros.
- Promover orientações escritas e verbais com informações relativas às condutas necessárias aos convidados, como: “O uso de máscara é obrigatório” e “Respeite o distanciamento”.
- Delimitar ambientes, bancos, mesas e cadeiras que estejam indisponíveis ao uso dos convidados.

5. ACESSO AO LOCAL

- Promover a ocupação das mesas de maneira ordenada, disponibilizando funcionários capacitados para a orientação dos convidados.
- Também deve ser respeitado o distanciamento social mínimo de dois metros durante a circulação de pessoas pelas áreas comuns, como corredores, mezaninos, salões, entre outros.
- Estabelecer horários para entrada e saída de staff, força de trabalho, fornecedores e convidados em geral, evitando a formação de aglomeração e o cruzamento de fluxos.

6. USO DOS SANITÁRIOS

- Estabelecer o controle de acesso aos sanitários/trocadores, de maneira a manter o distanciamento social mínimo de dois metros no interior desses locais, especialmente durante as etapas de entrada, intervalos e de saída. A fila deverá ser organizada na parte externa, preferencialmente com marcações no piso e obedecendo ao mesmo critério de afastamento.
- Garantir a exaustão/renovação do ar eficiente de banheiros, vestiários e camarins por meio de janelas abertas ou dispositivos mecânicos.

7. ALIMENTAÇÃO

- Os alimentos deverão ser servidos aos convidados por funcionários devidamente uniformizados, que deverão obrigatoriamente fazer o uso de máscaras.
- O acesso direto dos convidados ao balcão de buffet e à mesa de bolo e doces deve ser proibido. Também não é permitido o sistema self service.
- A empresa responsável pelo buffet dos eventos deverá atender aos itens descritos no protocolo sanitário específico para Serviços de Alimentação, elaborado pela Coordenação de Vigilância Sanitária.

8. FORÇA DE TRABALHO

- Os colaboradores devem higienizar as mãos constantemente e utilizar máscaras ou demais EPIs necessários, inclusive nas cozinhas, durante o preparo das refeições.
- Deve ser respeitado o distanciamento mínimo de dois metros entre os colaboradores, inclusive no ambiente de trabalho e em locais que não seja possível utilizar barreira física ou protetores adicionais ao uso da máscara, como o face shield.
- O uniforme deve ser exclusivo para utilização no espaço de trabalho, inclusive a máscara. É PROIBIDO circular fora do estabelecimento com o uniforme.
- Organizar turnos de trabalho, alternando dias/horário de comparecimento entre as equipes para evitar maior fluxo de pessoas nos transportes e aglomeração no local.
- Coibir atitudes que possam gerar contaminação nas áreas de trabalho, como comer, fumar, tossir, cantar, assoviar ou outras situações anti-higiênicas. Não é recomendado o uso de celulares no ambiente de trabalho.
- Após cada uso, higienizar com álcool 70% os utensílios de trabalho que possam vir a ser compartilhados entre os colaboradores, tais como rádios, contadores e telefones celulares.
- Se algum colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da COVID-19, a gerência local deve ser imediatamente informada para que ele seja encaminhado à assistência médica.

9. MANUTENÇÃO DAS ÁREAS COMUNS

- Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros e dos aparelhos de ar-condicionado, de acordo com o fabricante.
- Bebedouros de uso direto não são recomendados. Utilizar copos descartáveis ou garrafas de uso individual.
- Sempre que possível manter os ambientes com as janelas e portas abertas para melhor circulação do ar, evitando a utilização do ar-condicionado.
- Em ambientes climatizados efetuar a manutenção dos aparelhos de ar-condicionado, conforme recomendações das legislações vigentes.
- Resíduos comuns devem ser acondicionados em abrigo próprio e coletores com tampa devidamente dimensionados para o volume gerado.

Referência:

<http://www.rio.rj.gov.br/web/vigilanciasanitaria/exibeconteudo?id=11294643>

Acesso em 25 de setembro de 2020, às 16:55h.

Declaro ser conhecedor da legislação sanitária em vigor e, em especial, dos procedimentos de prevenção à Covid-19. Declaro estar ciente de que a prestação de declaração falsa configura crime previsto no Código Penal Brasileiro, passível de sanções penais, sem exclusão das sanções administrativas e civis cabíveis. Declaro estar ciente da legislação referente ao funcionamento da atividade. Declaro que a atividade a ser exercida observará com rigor toda a legislação sanitária afeta, sobretudo, os regulamentos técnicos específicos editados pelo órgão sanitário municipal de Santo Antônio de Pádua. Declaro estar ciente da obrigação de apresentar, a qualquer tempo, toda a documentação exigida para o funcionamento da atividade e de prestar todas as informações referentes ao funcionamento do estabelecimento para assegurar os controles necessários a serem exercidos pelo órgão sanitário municipal. Declaro que me responsabilizo por providenciar, a qualquer tempo, todas as adequações necessárias ao perfeito atendimento das normas sanitárias. Declaro comprometer-me com a preservação das melhores condições higiênico-sanitárias de instalações, equipamentos, procedimentos e fluxos, notadamente, as boas práticas para o exercício da atividade e a adequada conservação dos produtos utilizados. Declaro comprometer-me com o exercício da atividade em plena observância aos requisitos indispensáveis à proteção e preservação da saúde individual e coletiva. Declaro estar ciente de que qualquer ação ou omissão em desacordo com as normas sanitárias, mesmo as de menor risco, frequência ou impacto, sujeitará o estabelecimento a sanções de natureza administrativa, civil e penal, sem prejuízo de medidas complementares, entre as quais a cassação do licenciamento sanitário do estabelecimento, a cassação do alvará de funcionamento e outras necessárias à cessação e punição da irregularidade.

NOME: _____

ESTABELECIMENTO: _____

ENDEREÇO: _____

CNPJ: _____

Assinatura: _____

Data /____/____



PROTOCOLO SANITÁRIO - ATIVIDADES RELIGIOSAS

1. ORIENTAÇÕES GERAIS

- A lotação máxima autorizada (**30% da ocupação total**) deve seguir a regra de distanciamento social de dois (2) metros entre as pessoas ou quatro (4) metros quadrados por pessoa, com controle de acesso na entrada dos templos.
- Os lugares de assento deverão ser disponibilizados de forma alternada entre as fileiras de bancos, devendo estar bloqueados com sinalização aqueles que não poderão ser ocupados.
- Não permitir o acesso ou a permanência de pessoas sem máscara em quaisquer ambientes.
- É recomendado o uso de sinalização e marcações no chão para reforçar o distanciamento social mínimo de dois (2) metros nas diversas áreas.
- Sinalizar as informações relativas ao uso obrigatório de máscara, o respeito às filas e demais condutas que devem ser adotadas pelos participantes do evento das cerimônias.
- Para evitar fontes de contaminação e facilitar a higienização, deve ser retirado todo o material que pode ser compartilhado ou tocado por diferentes clientes, como jornais, revistas e objetos decorativos da recepção.
- Os atendimentos individuais devem ser realizados com horário agendado.
- As atividades de educação religiosa (Grupos, Células, Estudos) deverão permanecer suspensas até que aconteça a retomada das atividades educativas em geral, de acordo com as orientações e autoridades sanitárias. Essas atividades deverão ser realizadas de forma online.
- Reuniões gerenciais devem seguir a ocupação máxima permitida (30% da ocupação total) e distanciamento de dois (2) metros.
- As cerimônias de casamento, batismos, comunhões e outras são permitidas, desde que não tenham comemorações festivas, está proibido qualquer evento desse tipo.
- Manter dispensadores de álcool 70% em gel na entrada e locais de maior circulação de pessoas, como secretaria, confessionários, corredores e capelas, para que a higienização das mãos seja feita por religiosos, colaboradores e pelo público em geral.
- O distanciamento físico de dois (2) metros deverá ser respeitado também durante a gravação de cerimônias religiosas.
- Manter todas as áreas ventiladas, inclusive as salas de atendimento e locais de alimentação.
- Não é recomendada a utilização de bebedouros coletivos, sendo indicada a utilização de garrafas individuais.
- As cantinas e similares estão suspensas até a data de liberação, mediante Decreto Municipal. Todas as outras medidas devem seguir o Protocolo de Bares e Lanchonetes publicado pelo portal da Prefeitura Municipal.

2. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

- Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior circulação, como o salão principal, capelas, corredores, escadas e banheiros.
- Programar a rotina de desinfecção com álcool líquido 70% de objetos, superfícies e itens em geral de grande contato manual de colaboradores ou clientes.
- Reforçar a limpeza e a higienização em todos os pontos de maior contato, como bancadas, mesas, genuflexórios (bancos), cadeiras, pias, torneiras, piso, paredes e corrimãos.
- Para a higienização de equipamentos e utensílios, é recomendado o uso de papel-toalha ou panos multiuso descartáveis exclusivos para cada tipo de superfície.
- Os borrifadores ou dispensadores de álcool 70% devem ser abastecidos permanentemente, sempre após a higienização.

3. SANITÁRIOS

- Estabelecer o controle de acesso aos sanitários para que seja mantido o distanciamento físico de dois (2) metros no interior dos mesmos, especialmente, durante as etapas de entrada, intervalos e saída.
- A fila dos sanitários deve ser organizada na parte externa, preferencialmente, com marcações no piso, obedecendo também aos dois (2) metros de distanciamento entre as pessoas.
- Sinalizar as informações relativas ao uso obrigatório de máscara, o respeito às filas e demais condutas que devem ser adotadas pelos participantes do evento das cerimônias.
- Os sanitários devem ter lavatórios dotados de dispensadores abastecidos com sabonete líquido, papel-toalha descartável não reciclado e lixeira com tampa de acionamento a pedal, para evitar contato com as mãos.

4. FUNCIONÁRIOS E COLABORADORES

- Os colaboradores/funcionários devem higienizar as mãos constantemente e usar máscaras.
- Os profissionais envolvidos em atividades de funerais devem usar os EPIs adequados à função.
- Deve ser respeitado o distanciamento mínimo de dois (2) metros entre os colaboradores, inclusive no ambiente de trabalho e, onde não for possível, utilizar barreira física ou protetores adicionais à máscara (face shield).
- Após cada uso, os utensílios de trabalho que possam vir a ser compartilhados entre os colaboradores (como rádios, contadores e telefones celulares) devem ser higienizados com álcool 70%.
- Se algum colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, a gerência local deve ser imediatamente informada para que o colaborador seja encaminhado para assistência médica.

Referências Bibliográficas:

<http://www.rio.rj.gov.br/documents/4144698/00702f49-271e-4c49-a2a3-e88485443f0a>

<http://www.rio.rj.gov.br/documents/4144698/7465fecb-76a3-45dd-a55c-74afcc6bfb22>



PROTOCOLO SANITÁRIO - RESTAURANTES

1. ORIENTAÇÕES GERAIS

- Os estabelecimentos deverão seguir as orientações estabelecidas para cada atividade econômica.
- O responsável deve adotar as medidas abordadas neste protocolo sanitário.
- Uso obrigatório de máscara.
- Realizar a checagem de temperatura de todos os funcionários diariamente, através de termômetro de testa sem contato. Deve ser relatado em documento comprobatório.
- Durante a duração da pandemia não é permitido eventos que causem aglomeração, como: música ao vivo, comemoração de aniversários, e outros.
- Disponibilizar dispersores e/ou recipientes com álcool em gel 70% na entrada no estabelecimento, de maneira que todos os clientes que entrem no estabelecimento passem por esse procedimento.
- A empresa deverá promover capacitação interna referente às medidas de prevenção à Covid-19, extensiva a toda força de trabalho (equipe de limpeza, cozinheiros, garçons, seguranças, recepcionistas, entre outros).
- A empresa deverá treinar seus colaboradores para orientação ao público em geral sobre a importância da adoção das medidas de prevenção à Covid-19: controle de filas, manutenção de distanciamento, uso obrigatório de máscaras e álcool em gel.
- Caso funcionários apresentem sinais ou sintomas de resfriado ou gripe, estes devem ser afastados imediatamente de suas atividades presenciais pelo período mínimo de 14 dias. É recomendável a busca pela orientação médica.

2. HIGIENE DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

- Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior circulação, incluindo os banheiros, utilizando álcool 70% e/ou solução clorada.
- Programar rotina de desinfecção com álcool 70% de objetos, superfícies e itens em geral que têm grande contato manual, seja pelos colaboradores ou pelos clientes, como máquinas de cartão, dispositivos utilizados para a coleta de pedidos, displays, mesas e bancadas de apoio, totens de auto-atendimento, telas dos caixas, touch screen, teclados, maçanetas, corrimão, bandejas, cardápios, porta-contas, porta-sachês e itens compartilhados entre os funcionários (canetas, pranchetas, telefones e similares).
- Programar rotina de desinfecção dos pisos, com solução clorada (50 ml de água sanitária para cada litro de água).
- Intensificar a higienização e a frequência das instalações dos sanitários de uso de colaboradores e clientes (pias, peças sanitárias, válvula de descarga, torneiras, suporte de papel higiênico/papel toalha e secador de mãos), equipamentos, utensílios, superfícies em que há maior frequência de contato como fechaduras, maçanetas das portas, interruptores, corrimões, carrinhos, lixeiras, dispensadores de sabonete líquido, álcool gel, piso, paredes e portas, dentre outros.
- Nos sanitários é obrigatória a presença de dispositivos para álcool 70%, sabonete líquido e papel toalha, e lixeira acionada a pedal.

- Abastecer permanentemente os borrifadores ou dispensadores de álcool 70% previamente higienizados.
- Os talheres, pratos, copos e xícaras deverão ser higienizados com água quente e detergente. Os talheres devem ser embalados individualmente.
- Isopores térmicos devem ser higienizados a cada uso.
- É recomendada a utilização de toalha de papel descartável para cada mesa, devendo ser feito a troca a cada cliente, sendo proibido o uso de toalha de pano.

3. DIMENSIONAMENTO DO AMBIENTE

- Mesas e cadeiras dos estabelecimentos devem ser reorganizadas, respeitando o espaçamento de dois (2) metros de distâncias entre elas.
- Em cada mesa deve ser respeitada a ocupação de, no máximo 50% do total.
- É proibido aos clientes reposicionar o mobiliário.
- As filas (parte externa e interna) e a entrada devem ser organizadas e controladas pelo responsável do estabelecimento, de forma a respeitar o distanciamento mínimo de dois (2) metros e a capacidade máxima no ambiente, de acordo com o limite de quatro metros quadrados por cliente. Recomenda-se a marcação do piso com o distanciamento mínimo de dois (2) metros.
- Obedecer às regras estabelecidas referentes à ocupação máxima do estabelecimento, segundo Decreto Municipal.
- Sempre que possível manter os estabelecimentos com as janelas e portas abertas para melhor circulação do ar, e sem utilização do ar-condicionado. Em caso de ambiente climatizado, garantir a manutenção de aparelhos de ar-condicionado, conforme recomendações das legislações vigentes.
- Utilizar comanda descartável.
- Deve ser incentivado o pagamento com cartões e adotada a sinalização do distanciamento de dois (2) metros necessário indicando a posição de cada cliente nas filas dos caixas.
- Máquinas de pagamento com cartão deverão ser cobertas com filme plástico e higienizadas após cada utilização.
- Deve ser estimulado o pagamento por aproximação do cartão ou por QR Code, para evitar a manipulação da máquina.
- Retirar todo o material que pode ser compartilhado ou tocado por diferentes clientes, como jornais, revistas, informativos e objetos decorativos da recepção. Além de evitar as fontes de contaminação, esta medida facilita a higienização.
- Devem ser mantidos dispensadores com álcool em gel 70% abastecidos para uso do operador do caixa e clientes que optarem pelo pagamento em cartões ou dinheiro.

4. RECEBIMENTOS E ARMAZENAMENTO DE MERCADORIAS

- Receber o prestador de serviço fora ou dentro do estabelecimento com distanciamento de, pelo menos, dois (2) metros, sendo proibida a colocação dos produtos diretamente sobre o piso.
- Utilizar máscaras e adotar as medidas de higienização do transporte, mercadorias e embalagens.
- Lavar e higienizar as embalagens recebidas de acordo com suas características:
 - ✓ Embalagens de não-perecíveis (como tetra pack, latas, garrafas e plásticos rígidos): Lavagem com sabão neutro ou água sanitária (1 parte de água sanitária e 9 partes de água);
 - ✓ Embalagens mais sensíveis (como arroz, feijão e biscoitos): Higienização com álcool 70%.
- Armazenar os descartáveis a serem utilizados (como pratos, formas e caixas) adequadamente, em local limpo e seco.

5. PRÉ-PREPARO E PREPARO DOS ALIMENTOS

- Antes de iniciar o pré-preparo e o preparo dos alimentos, os colaboradores devem sempre higienizar as mãos corretamente, com frequência constante.
- Higienizar frutas, verduras e legumes imersos por 20 minutos em água sanitária diluída (uma colher de sopa para 1 litro de água) ou produto comercial aprovado, de acordo com as recomendações do fabricante.

6. CONSUMO NO LOCAL

- Disponibilizar lavatórios providos com dispensadores abastecidos com sabão líquido e papel toalha para que todos os clientes higienizem as mãos, com sinalização indicadora e mantendo nas proximidades o adesivo com as orientações sobre a forma correta de lavagem.
- Disponibilizar dispensadores com álcool gel 70% em locais estratégicos para uso dos clientes durante permanência no estabelecimento, com sinalização indicadora.
- Evitar o uso de cardápios. Quando necessário, devem ser produzidos em matéria de fácil limpeza ou disponibilizados em meio virtual para acesso do cliente. Todos os materiais usados pelo cliente devem ser higienizados entre um atendimento e outro.
- As refeições empratadas devem ser levadas à mesa protegidos por cloche (tampa prato) ou outra forma de proteção ao alimento.
- Temperos (açúcar, adoçante, canela, sal, mostarda, maionese e outros) devem ser disponibilizados em sachês individuais sem uso de recipientes. Quando essa opção não for possível, o produto deve ser oferecido aos clientes em porções individualizadas e identificadas, sendo necessário o descarte do produto não utilizado totalmente.
- É proibido nas mesas e balcões material compartilhado, como saleiros, paliteiros, etc.
- É proibido o uso de porta guardanapos, jogos americanos e toalhas de mesa de tecido durante o período de pandemia, sendo indicado uso de material descartável.
- É proibido uso de objetos de decoração nas mesas e balcões.
- Os clientes deverão ser orientados a circularem sempre usando máscara e retirá-la somente na mesa para a refeição, e NUNCA colocando sobre a mesa. O acondicionamento das máscaras deve ser feito em sacos plásticos ou de papel, mantidas guardadas na bolsa ou bolso do cliente.
- Utilizar cartazes e informações verbais do tipo: “Para sua segurança, não se esqueça de higienizar as mãos”, “Higienize suas mãos aqui e” e “O uso da máscara é obrigatório.

7. SELF-SERVICE

- É permitido que apenas um (1) funcionário do estabelecimento seja responsável por servir os alimentos durante o atendimento, sendo que o cliente poderá acompanhar para escolha e quantidade da refeição.
- O atendimento deverá ser feito de forma unitária (um de cada vez).
- É responsabilidade de o estabelecimento organizar e controlar o fluxo de clientes, respeitando o distanciamento de dois (2) metros, a fim de evitar aglomeração.
- O funcionário deverá higienizar e desinfetar as mãos a cada atendimento, utilizando álcool 70% gel.
- Os alimentos deverão estar acondicionados com tampa ou material de proteção, sendo proibido deixar aberto em exposição.

8. SISTEMA DE DELIVERY

- As embalagens descartáveis devem estar protegidas e devidamente armazenadas até o seu uso.
- Os pedidos devem ser lacrados para que não haja risco de violação e contaminação.
- Temperos devem ser disponibilizados em sachês individuais.
- Por conta do risco de contaminação, as embalagens de transporte (isotérmicas, “mochilas”, “bags”) NUNCA devem ser colocadas diretamente sobre o piso.
- É recomendada a higienização das “bags” (mochilas) a cada atendimento, através de álcool 70% ou solução clorada.
- A integridade da “bag” e sua condição de higiene e conservação devem ser verificadas antes da entrega.
- O transporte das mercadorias nesse período de pandemia deve ser feito em recipientes fechados, sendo proibido o uso de recipientes vazados ou fenestrados.

- Os entregadores deverão utilizar máscaras para realizar as entregas aos clientes. No momento da entrega, os entregadores devem manter o distanciamento mínimo de dois (2) metros do cliente. A mesma distância deve ser obedecida entre os colaboradores do estabelecimento ou de outros entregadores no local de espera de atendimento. Neste caso, é recomendado destinar local próprio e demarcado para evitar aglomerações.
- Deve ser priorizado o pagamento com cartão. Em caso de troco em dinheiro, a entrega deve ser feita de forma que não haja contato direto com as mãos.
- Os entregadores devem ter acesso a dispensadores de álcool em gel 70% abastecidos para que possam sempre higienizar as mãos, as máquinas de cartões e “bags” de transporte.

9. TRABALHADORES

- Os colaboradores devem higienizar as mãos constantemente e utilizar máscaras ou demais EPIs necessários, inclusive, nas cozinhas durante o preparo das refeições. É proibido o uso de adornos nos ambientes de trabalho.
- Deve ser respeitado o distanciamento mínimo de dois (2) metros entre os colaboradores, inclusive no ambiente de trabalho, com protetores adicionais ao uso da máscara (face shield) aos funcionários que tem contato direto com clientes.
- O uniforme de trabalho deve ser de uso exclusivo no estabelecimento (inclusive a máscara) durante o expediente. É proibido circular fora do estabelecimento com o uniforme de trabalho.
- O descarte das máscaras ou outros EPIs deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim.
- Organizar turnos de trabalho, alternando dias e horário de comparecimento entre os funcionários das equipes para evitar o maior fluxo de pessoas nos transportes e a aglomeração no local de trabalho.
- Coibir atitudes que possam gerar contaminação nas áreas de trabalho, como comer, fumar, tossir, cantar, assoviar ou outras anti-higiênicas. É proibido o uso de celulares no ambiente de trabalho, sendo permitido somente para vendas.

10. REFEITÓRIOS DAS EMPRESAS

- Ampliar o período de funcionamento e distribuir os funcionários em horários distintos de refeição para evitar aglomerações.
- Manter o distanciamento mínimo de dois (2) metros nas filas para escolha do alimento. Podem ser utilizadas marcações no piso.
- Estimular que os funcionários sentem sempre em posições fixas, respeitando o distanciamento mínimo de dois (2) metros para, em caso de transmissão, possibilitar a identificação de quem teve contato próximo.
- Reforçar a higienização de mesas, cadeiras e pontos de limpeza dos funcionários, como pias e banheiros.
- Recomendado cada funcionário ter copo individual, ou descartável.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Ministério da Saúde, ANVISA, RESOLUÇÃO-RDC N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004, Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

BRASIL. Ministério da Saúde, ANVISA, RESOLUÇÃO-RDC N° 49, DE 31 DE OUTUBRO DE 2013. Inclusão Produtiva com Segurança Alimentar. NORMA COMENTADA.

Manual de medidas de prevenção e controle da infecção por vírus respiratórios a serem adotadas pelos responsáveis pela comercialização de produtos alimentícios em restaurantes populares, restaurantes tipo self-services, cafés, bares, lanchonetes, delivery e food trucks da Secretaria de Estado de Saúde do Rio de Janeiro (SES-RJ).

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. COVID-19 and food safety: guidance for food businesses: interim guidance. Disponível em: https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331705/WHO-2019-nCoV-Food_Safety-2020.1-eng.pdf. Acesso em: 13 jul. 2020.



SECRETARIA DE ESTADO DE POLÍCIA CIVIL

136a.Delegacia de Polícia

Rua Artur Silva, 151, , Santo Antônio De Pádua - RJ,

CEP: _____ - __, TEL.: (22)3853-3166

TERMO CIRCUNSTANCIADO ADITADO

Nº 136-00387/2021-01

Lei 9.099/95

Data/Hora Início do Registro: 14/03/2021 21:47

Final do Registro: 14/03/2021 21:49

Origem: Outros . Circunscrição: 136a.Delegacia de Polícia

Responsável p/ Investigação: LUÍS ROBERTO SANTIAGO DE FREITAS

Justificativa de Aditamento

Retificação da qualificação da testemunha Alexandre Souza de Melo.

Ocorrências

Infração de Medida Sanitária Preventiva

Capitulação: Art. 268 do CP

Motivo Presumido: Pessoal

Data e Hora do fato: 14/03/2021 19:35 e 14/03/2021 19:40

Local: Sem tipo RJ 186, 0 Bairro: JARAMUSIC Município: SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA-RJ

Despacho da Autoridade

Envolvido(s)

Testemunha - Infração de Medida Sanitária Preventiva

Nome: ROGÉRIO CAIRES OLIVEIRA - Civil ID confirmada

Identidade Nº 08782586-5 SSP/DETRAN

Residente na Parque PRAÇA XAVIER 38 Município: SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA RJ Telefone/Celular Nº: 22988120809

Filho de: PAULO ROGÉRIO DE OLIVEIRA e SUELI DE CAIRES OLIVEIRA Data de nascimento: 16/01/1973

Naturalidade: SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA-RJ Nacionalidade: Brasileira Sexo: Masculino Cor: Branca Estado Civil:

Casado(a) Ocupação Principal: Comerciante

Testemunha - Infração de Medida Sanitária Preventiva

Nome: PAULO ROGERIO DE OLIVEIRA JUNIOR - Civil ID confirmada

Identidade Nº 117506279 IFP

Residente na Rua CHICRALLA ANTÔNIO 40 FERREIRA Bairro: < BAIRRO NÃO CADASTRADO > Município: SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA RJ Telefone/Celular Nº: 22999880861

Filho de: PAULO ROGERIO DE OLIVEIRA e SUELI DE CAIRES OLIVEIRA Data de nascimento: 24/01/1980

Naturalidade: SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA-RJ Nacionalidade: Brasileira Sexo: Masculino Cor: Branca Estado Civil:

Separado(a) Ocupação Principal: Comerciante

Testemunha - Infração de Medida Sanitária Preventiva

Nome: ALEXANDRE SOUZA DE MELO - Civil ID confirmada

Identidade Nº 91314666 IFP

Residente na Avenida NILO PEÇANHA 210 Bairro: CENTRO Município: SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA RJ Telefone/Celular Nº: 22981011904

Filho de: SEBASTIÃO PEREIRA DE MELO e VITALINA MARIA DE SOUZA Data de nascimento: 04/07/1971

Naturalidade: SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA-RJ Nacionalidade: Brasileira Sexo: Masculino Cor: Branca Estado Civil:

Casado(a) Ocupação Principal: Mecânico

Testemunha - Infração de Medida Sanitária Preventiva

Nome: WILLIAN MARINHO DA SILVA - Civil ID confirmada - Comunicante

Data do Procedimento: 14/03/2021 20:33 Último documento de RA: 010783-1136/2021

Data/Impressão: 14/03/2021 Impresso por: LUÍS ROBERTO SANTIAGO DE FREITAS

Protocolo nº: 010783-1136/2021

Data/Hora Início do Registro: 14/03/2021 21:47

Final do Registro: 14/03/2021 21:49

Origem: Outros . Circunscrição: 136a.Delegacia de Polícia

Responsável p/ Investigação: LUÍS ROBERTO SANTIAGO DE FREITAS

Identidade Nº 20354289-9 SSP/DETRAN

Local de trabalho: Sem tipo PRAÇA VISCONDE FERREIRA 57 Bairro: CENTRO Município: SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA RJ Telefone Nº: 2238549200

Filho de: JOSÉ HILMO MARINHO DA SILVA e MARLENE MARINHO DA SILVA Data de nascimento: 16/02/1981

Naturalidade: SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA-RJ Nacionalidade: Brasileira Sexo: Masculino Cor: Preta Estado Civil:

Casado(a) Ocupação Principal: Servidor(a) público municipal

Autor - Infração de Medida Sanitária Preventiva

Nome: MATHEUS FERREIRA CALDEIRA - Civil ID confirmada

Identidade Nº 25625358-4 SSP/DETRAN

CPF/CIC Nº 134.664.667-84 M.FAZ

Local de trabalho: Sem tipo RJ 186 0 JARA MUSIC Bairro: CAFE GAROTO Município: SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA RJ Telefone Nº: 22981444544

Filho de: JONAS DUTRA CALDEIRA e GRACIANE BLANC FERREIRA CALDEIRA Data de nascimento: 02/12/1991

Naturalidade: SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA-RJ Nacionalidade: Brasileira Sexo: Masculino Cor: Branca Estado Civil:

Casado(a) Ocupação Principal: Comerciante

Testemunha - Infração de Medida Sanitária Preventiva

Nome: MARCO ANTONIO HOMEM DA COSTA - Civil ID confirmada

Identidade Nº 06100330-7 IFP

CPF/CIC Nº 842.629.587-87 M.FAZ

Residente na Rua TOBIAS HOMEM DA COSTA 275 Bairro: B FAROL Município: S.ANTONIO DE PADUA RJ

Telefone Nº: 22981395579

Filho de: SEBASTIÃO COSTA e JOSEFINA GAMA COSTA Data de nascimento: 13/04/1966 Naturalidade:

S.ANTONIO DE PADUA-RJ Nacionalidade: Brasileira Sexo: Masculino Cor: Branca Estado Civil: Divorciado(a)

Ocupação Principal: Escriturário(a)

Declarações

Testemunha - Infração de Medida Sanitária Preventiva

ROGÉRIO CAIRES OLIVEIRA

Que no momento do fato o declarante encontrava-se conversando com o proprietário do Bar Jara Music; que estavam no local quatro pessoas e inclusive um irmão do declarante; que o bar não se encontrava aberto; que as luzes estavam acesas mas o bar fechado; que trata-se de um local com área muito grande; que quando estavam indo embora chegou no local a fiscalização da prefeitura; que os fiscais alegaram que o bar estava funcionando e conduziram todos a esta delegacia; que declarante reitera que o bar estava fechado; que no momento da fiscalização não havia o consumo de qualquer mecadoria no bar. Nada mais disse.

Testemunha - Infração de Medida Sanitária Preventiva

PAULO ROGERIO DE OLIVEIRA JUNIOR

Que o declarante chegou no bar Jara Music por volta de dezesseis horas e trinta minutos; que foi junto com seu irmão para procurar um amigo; que não encontraram o amigo mas ficaram com outros conhecidos; que mais tarde chegou ao local a fiscalização da prefeitura dizendo que o bar estava em funcionamento; que na verdade o bar já havia fechado e só estavam no local o declarante, seu irmão Rogério, o dono do bar e mais uma pessoa; que inclusive no momento da fiscalização ninguém estava consumindo; que quando a fiscalização chegou quando todos estavam indo embora; que no ponto de vista do declarante não descumpriu o decreto pois ele já havia fechado o bar. Nada mais disse.

Testemunha - Infração de Medida Sanitária Preventiva

ALEXANDRE SOUZA DE MELO

Que no momento do fato o declarante encontrava-se pelo lado de fora do bar; que o bar encontrava-se fechado; que de repente chegou ao local a fiscalização da prefeitura alegando que o bar estava aberto; que reitera que o bar não estava aberto. Nada mais disse.

Testemunha - Infração de Medida Sanitária Preventiva

WILLIAN MARINHO DA SILVA - Comunicante

Que o declarante exerce a função de diretor do Departamento de Fiscalização de Posturas e Obras do Município de S. A. de

Data/Hora Início do Registro: 14/03/2021 21:47

Final do Registro: 14/03/2021 21:49

Origem: Outros . Circunscrição: 136a.Delegacia de Polícia

Responsável p/ Investigação: LUÍS ROBERTO SANTIAGO DE FREITAS

Pádua; que está em vigor o decreto municipal nº 64 de 10 março de 2021 que proíbe o funcionamento de bares a partir das 18 horas; que na presente data, por volta de dezenove horas e trinta e cinco minutos compareceu ao Jaramusic que fica localizado na RJ 186, Pádua a Pirapetinga, para verificar uma denúncia anônima que o citado estabelecimento estaria em funcionamento após o horário permitido; que ao chegar viu que as luzes do bar encontravam-se acesas e o portão de acesso aberto; que entrou no local e visualizou três pessoas sentadas próximas uma da outra além do dono do Bar; que também observou que essas três pessoas não faziam o uso de máscaras; que o dono do bar estava com uma máscara no rosto; que informou ao proprietário de que o mesmo estava em desobediência ao supracitado decreto; que o proprietário alegou que seu estabelecimento estava fechado; que o declarante não visualizou o consumo de mercadorias pelas pessoas que estavam no bar; que em seguida conduziu todos a esta delegacia; que esclarece que já tinha cientificado anteriormente o proprietário do Jaramusic sobre o decreto. Nada mais disse.

Autor - Infração de Medida Sanitária Preventiva

MATHEUS FERREIRA CALDEIRA

Que neste ato foi cientificado sobre os seus direitos constitucionais e em especial o de permanecer em silêncio e de ser assistido por um advogado; que quanto ao fato diz que não estava com o seu estabelecimento aberto ao público; que o declarante encontrava-se no local; que o declarante estava em seu bar na companhia de seus amigos ROGÉRIO, VOVÔ e PAULO ROGÉRIO conversando; que de repente chegou a fiscalização da prefeitura; que o declarante tentou explicar para o fiscal que o bar estava fechado mas o mesmo não acreditou; que disseram que estavam indo embora mas o fiscal disse que teriam que comparecer a esta delegacia; que reitera que não estava como bar funcionando; que está sendo liberado e assume o compromisso de comparecer ao juizado competente quando intimado. Nada mais disse.

Testemunha - Infração de Medida Sanitária Preventiva

MARCO ANTONIO HOMEM DA COSTA

Que nesta data de 14/03/2021 após uma denúncia anônima de que o Bar Jara Music estaria aberto e com a presença de várias pessoas no recinto compareceu ao local por volta de dezenove horas e trinta minutos; que ao chegar ao local verificou que o bar encontrava-se aberto com a presença de três pessoas no interior do mesmo; que por essa razão conduziu todos a esta delegacia. Nada mais disse.

Dinâmica do Fato

Louvado no comunicante que noticia que exerce a função de diretor do Departamento de Fiscalização de Posturas e Obras do Município de S. A. de Pádua; que está em vigor o decreto municipal nº 64 de 10 março de 2021 que proíbe o funcionamento de bares a partir das 18 horas; que na presente data, por volta de dezenove horas e trinta e cinco minutos compareceu ao Jaramusic que fica localizado na RJ 186, Pádua a Pirapetinga, para verificar uma denúncia anônima de que o citado estabelecimento estaria em funcionamento após o horário permitido; que ao chegar viu que as luzes encontravam-se acesas, o portão de acesso aberto; que entrou no local e visualizou três pessoa sentadas próximas uma da outra além do dono do Bar; que também observou que essas três pessoas não faziam o uso de máscaras; que o dono do bar estava com uma máscara no rosto; que informou ao proprietário de que o mesmo estava em desobediência ao supracitado decreto; que o proprietário alegou que seu estabelecimento estava fechado; que não visualizou o consumo de mercadorias pelas pessoas que estavam no bar; que em seguida conduziu todos a esta delegacia; que esclarece que já tinha cientificado anteriormente o proprietário do Jaramusic sobre o decreto.

Diligências Realizadas

Consultas de praxe.

Termo de Compromisso / Declaração**Não agendado, favor aguardar chamado do Juizado Especial Criminal****Assinaturas**

TERMO CIRCUNSTANCIADO ADITADO

Nº 136-00387/2021-01

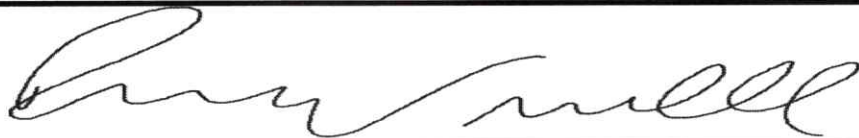
Lei 9.099/95

Data/Hora Início do Registro: 14/03/2021 21:47

Final do Registro: 14/03/2021 21:49

Origem: Outros . Circunscrição: 136a.Delegacia de Polícia

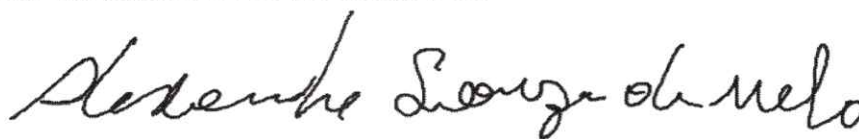
Responsável p/ Investigação: LUÍS ROBERTO SANTIAGO DE FREITAS



ROGÉRIO CAIRES OLIVEIRA



PAULO ROGERIO DE OLIVEIRA JUNIOR



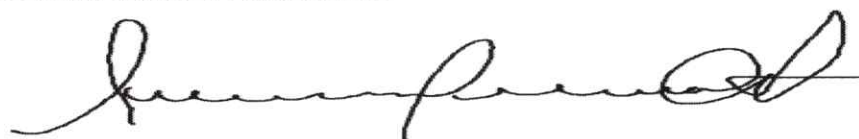
ALEXANDRE SOUZA DE MELO



WILLIAN MARINHO DA SILVA



MATHEUS FERREIRA CALDEIRA



MARCO ANTONIO HOMEM DA COSTA



LUÍS ROBERTO SANTIAGO DE FREITAS

Inspetor de Polícia - 889.021-2



Município de Santo Antônio de Pádua
Estado do Rio de Janeiro
Departamento de Fiscalização de Posturas e Obras



C.I N°65

À PROCURADORIA

Encaminho para este nobre setor.

Respeitosamente,

Santo Antônio de Pádua, 26 de Março de 2021.

WILLIAN MARINHO DA SILVA

Diretor do Departamento de
Fiscalização de Posturas e Obras
Mat. 17.919-1

Willian Marinho da Silva
Diretor do Dep. de Fisc. de Posturas e Obras
Matricula 17.919-1
Prefeitura Mun. de S. A. Pádua



Município de Santo Antônio de Pádua
Secretaria Municipal de Fazenda
Coordenadoria da Receita Municipal
Departamento de Fiscalização de Posturas e Obras

Plano de Ação: Enfrentamento da Covid 19 no âmbito das atividades econômicas e convívio social

1. Objetivo Geral

Promover no território do município de Santo Antônio de Pádua um ambiente seguro frente a Pandemia da Covid-19, conciliando as vertentes da desaceleração da propagação do vírus, da limitação do convívio social, da preservação da vida dos cidadãos e da atividade econômica.

2. Objetivos Específicos

Buscar o equilíbrio entre as ações do Plano de Enfrentamento, a fim de que no território paduano sejam mantidas, dentro das normas de sanitárias, as atividades econômicas, garantindo aos empregados, empregadores e demais trabalhadores segurança econômica e sanitária, sempre priorizando a vida.

3. Corpo Técnico e Estrutura

O Departamento de Fiscalização de Posturas e Obras é composto atualmente por 8 fiscais, dos quais todos estão atuando diretamente na linha de frente, buscando combater a disseminação do vírus, desde o início da pandemia. Dentre os fiscais lotados no departamento 6 (seis) servidores já foram contaminados pelo vírus.

A estrutura de equipamentos municipal, no tocante ao contingente alocado no Departamento de Fiscalização de Posturas e Obras é suficiente para a realização das ações estabelecidas, a quantidade de veículos disponíveis para o deslocamento das equipes não afeta a logística das operações.

Importante destacar que no Plano de Vacinaçãoⁱ estabelecido pelo Ministério da Saúde não ficou claro que os fiscais de posturas se encontram no grupo prioritário para recebimento do imunizante, mesmo esse grupo de servidores atuando diretamente nas ações de orientação e controle da pandemia.

4. Estratégias

Em face do cenário atual, medidas de isolamento social têm sido a principal metodologia adotada para o controle da disseminação do Corona Vírus, e é exatamente nessa frente que o Departamento de Fiscalização de Posturas e Obras têm atuado diuturnamente, com a realização de controle de das atividades permitidas, controles de filas, acompanhamento da capacidade dos estabelecimentos e manutenção do horário de funcionamento das atividades essenciais.

Willian Marinho da Silva
Diretor do Dep. de Fisc. de Posturas e Obras
Matrícula 17.919-1
Prefeitura Mun. de S. A. Pádua



Determinações

Uso obrigatório de máscaras por todos os indivíduos em todos os locais, inclusive em via pública, dentro de estabelecimentos comerciais e no transporte coletivo.
Evitar permanência de indivíduos em áreas públicas, praças entre 20:00h e 06:00h.
Controle do fluxo de pessoas em todos estabelecimentos, mantendo distanciamento de 2 m entre cada pessoa em caso de filas.
Disponibilização de álcool 70%.
Higienização periódica dos estabelecimentos, máquinas e utensílios.
Atividades essenciais estão permitidas, respeitando todas as medidas sanitárias de segurança.

Atividades Essenciais 06:00h às 20:00h

Atividade	Orientação
Farmácias	Controle de uso de máscaras, manutenção de filas, disponibilização de álcool 70%.
Postos de gasolina	

Atividades Controladas de 06:00h às 19:00h

Atividade	Forma de Atuação	Horário de Funcionamento
Agências bancárias, correspondentes bancários, lotéricas e cooperativas de crédito, exclusivamente para atendimento de pessoas que necessitem de serviços bancários presenciais.	Manutenção das filas com controle do distanciamento de 2 m entre pessoas, controle de entrada de clientes, uso de máscaras e disponibilização de álcool 70%.	Horário comercial.
Lojas em geral, Comércio varejista, mercadinhos, açougues, lojas de conveniência e supermercado.	Manutenção das filas com controle do distanciamento de 2 m entre pessoas, controle de entrada de clientes, uso de máscaras e disponibilização de álcool 70%.	De 06:00h às 19:00h aberto ao público, com 30 a 50% da capacidade de lotação. A partir de 19:00h somente delivery.
Escritórios e estabelecimentos congêneres.	Atendimento com hora marcada, sem fila de espera para atendimento.	Horário comercial.
Confecções e atividades industriais.	Funcionamento com rodízio de turnos, número de colaboradores reduzidos a 50% e distanciamento de 2m entre os mesmos.	Horário comercial.
Bares e restaurantes	50% da capacidade de lotação, e espaçamento de 2m entre mesas.	Até 19:00h Após 19:00h é permitido o atendimento delivery, sem permanência de clientes no local.
Academias e estúdios.	30% da capacidade de lotação, sendo 1 cliente a cada 2m,	Horário comercial.



Município de Santo Antônio de Pádua
Secretaria Municipal de Fazenda
Coordenadoria da Receita Municipal
Departamento de Fiscalização de Posturas e Obras

Clínicas em geral.	Atendimento com agenda prévia, sem fila de espera.	Horário comercial.
Salões de beleza, barbearias, manicures, depiladores, clínicas de estética, tatuadores e afins.	Atendimento com agenda prévia, sem fila de espera.	Horário comercial.

Atividades Religiosas

Ocupação máxima de 50%.
Priorizando transmissão remota.
Além do uso de máscara e uso contínuo de álcool 70%, deverão ser promovidas orientações aos membros mais vulneráveis.

Atividades Proibidas

Atividades de luta
Esportes coletivos
Futebol

A rotina de enfrentamento desempenhada pelo Departamento de Fiscalização de Posturas e Obras compreende ações que objetivam o cumprimento dos decretos municipais através de ronda pelos pontos críticos de aglomeração de pessoas, visitas aos estabelecimentos comerciais, espaços públicos, academias e clubes e templos religiosos.

O plano de ação está estabelecido de forma a atender a sede e os distritos com ações em conjunto com a Vigilância Sanitária, Defesa Civil e Guarda Municipal, a equipe foi dividida para atuar em mais de uma localidade simultaneamente. As rondas são estabelecidas de acordo com os locais mais afetados, sempre preservando o fator surpresa.

Cumprir destacar que além das ações previamente estabelecidas, este departamento também atende as denúncias repassadas pelo disk aglomeração da guarda municipal.

Segue anexo plano de ação com a escala estabelecida por este departamento, atuando durante o dia, a noite até às 22:00h e finais de semana e relatório de algumas ações realizadas.

Willian Marinho da Silva

Chefe do Departamento de Fiscalização de Posturas e Obras
Matrícula 17.919-1

Anexo:
Plano de Ação
Relatório de algumas ações

Willian
Diretor do Dep. de
Matrícula
Prefeitura



Município de Santo Antônio de Pádua
Secretaria Municipal de Fazenda
Coordenadoria da Receita Municipal
Departamento de Fiscalização de Posturas e Obras

Plano de Ação para controle das atividades econômicas e aglomerações

Ações específicas:

Segunda feira a sexta feira - 08:00h às 17:30h

Realização de rondas pelo município e distritos, priorizando o controle de filas, orientação aos cidadãos, verificação de estabelecimentos em geral, atendimento de denúncias de aglomerações.

Segunda feira a sexta feira - 19:00h às 22:00h

Realização de rondas pelo município e distritos, priorizando o controle de atividades comerciais (delivery) e atividades religiosas, principalmente prestando informações acerca das atualizações dos decretos municipais e atendimento de denúncias de aglomerações.

Sábado e Domingo - 08:00h às 17:30h

Realização de rondas de controle com foco principal em mercados, campos de futebol, quadras esportivas e praças públicas, atividades religiosas e atendimento de denúncias de aglomerações.

Sábado e Domingo – 19:00h às 22:00h

Realização de rondas de controle com foco principal em atividades religiosas, quadras esportivas, praças públicas, e atendimento de denúncias de aglomerações.

Ações Indiretas:

Divulgação das atualizações dos decretos nas redes sociais e com publicidade volante.
Divulgação do **Disk aglomeração** em mídias sociais.

Importante salientar que as ações de ronda são apoiadas pelo Departamento de Fiscalização de Posturas e Obras, Vigilância Sanitária, Secretaria de Defesa Civil e Segurança Pública, totalizando um contingente total de 20 agentes de fiscalização.

Willian Marinho da Silva

Chefe do Departamento de Fiscalização de Posturas e Obras

Matrícula 17.919-1

Willian Marinho da Silva
Diretor do Dep. de Fiscalização
Matrícula 17.919-1
Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Pádua



Município de Santo Antônio de Pádua
Secretaria Municipal de Fazenda
Coordenadoria da Receita Municipal
Departamento de Fiscalização de Posturas e Obras

Relatório de Ações

No tocante às ações executadas conforme o plano de ação, é importante destacar que houveram ações de orientação todos os dias, direcionadas aos estabelecimentos comerciais, templos religiosos e aos cidadãos.

Importante ressaltar que todos os estabelecimentos do segmento de alimentação receberam o Protocolo de Prevenção do Covid 19 quanto ao distanciamento das mesas, o número de clientes, sistema de higienização entre os atendimentos e cuidados gerais com os colaboradores.

Foi realizada ainda uma ação específica junto às academias, na qual foram promovidas visitas *in locu*, com prestação das informações necessárias de acordo com as normas vigentes.

Outras ações de cunho coercitivo se fizeram necessárias, vez que houve resistência e desobediência aos decretos por parte de empresário, havendo inclusive condução à delegacia local, onde foi lavrado Termo Circunstanciado Aditado nº136-00387/2021-01.

Willian Marinho da Silva

Chefe do Departamento de Fiscalização de Posturas e Obras

Matrícula 17.919-1

Willian Marinho da Silva
Diretor do Dep. de Fisc. de Posturas e Obras
Matrícula 17.919-1
Prefeitura Mun. de S. A. Pádua



Município de Santo Antônio de Pádua
Estado do Rio de Janeiro
Departamento de Fiscalização de Posturas e Obras



RELATÓRIO DE APURAÇÃO DE IRREGULARIDADE

Em conduta às ações de planejamento fiscal e às denúncias encaminhadas ao Departamento de Fiscalização de Posturas e Obras, realizamos diligências, no dia 23 de março do corrente ano, em várias academias localizadas neste município. O objetivo das diligências foi verificar se os proprietários dessas academias estavam obedecendo rigorosamente aos termos do Decreto Municipal 068 de 17 de março de 2021, que dispõe sobre as novas medidas de emergência para prevenção ao contágio e de enfrentamento da propagação decorrente novo coronavírus – COVID- 19. Sendo assim, foram visitadas 7 (sete) academias. A saber:

- **Studio Taurus** (nome fantasia), CNPJ 21.329.652/0001-44, localizada na Rua Dr Ferreira da Luz, nº 450, bairro Centro;
- **Office Forma Academi** (nome fantasia), CNPJ 16.634.316/0001-75, localizada na Rua Chicrala Antônio, nº 211, bairro Ferreira;
- **Boechat Fitness Academia** (nome fantasia), CNPJ 15.418.323/0001-77, localizada na Rua Coronel Olivier, nº 112, 3º andar, Bairro Centro;
- **Academia de Pádua LTDA**, CNPJ 30.312.368/0001-56, localizada na Avenida Almícar Rodrigues Perlingeiro, s/n, bairro Tavares;
- **Cláudio Ney Nunes Barros** (academia), CNPJ 004.328.377-28, localizada na Avenida Getúlio Vargas, nº 483, bairro Centro;
- **Centralfit** (nome fantasia) CNPJ 27.131.934/0001-19, localizada na Rua Tobias Homem da Costa, bairro Farol;



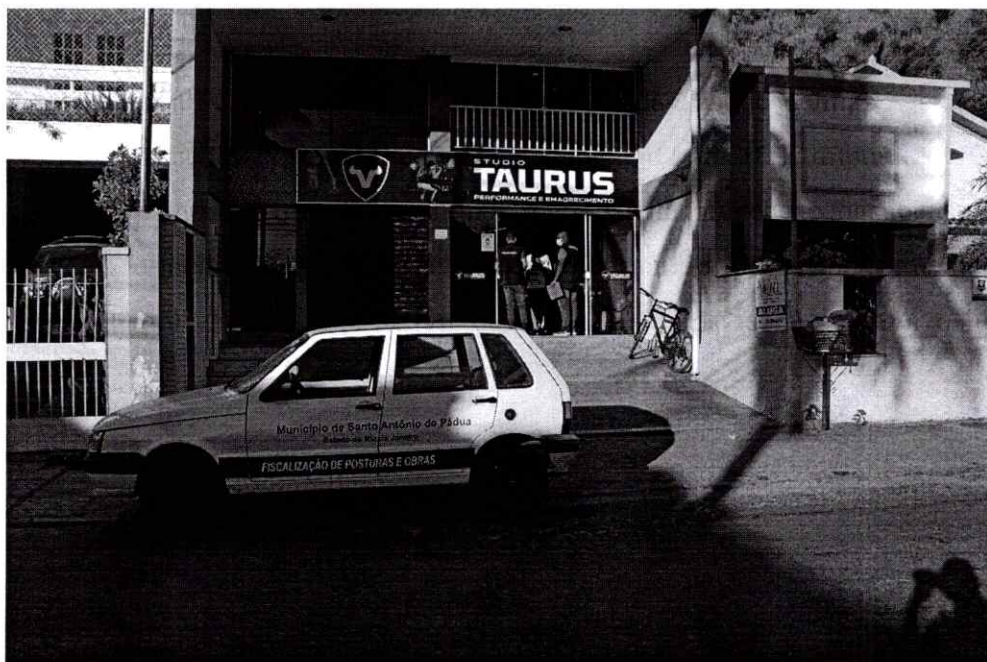
Município de Santo Antônio de Pádua
Estado do Rio de Janeiro
Departamento de Fiscalização de Posturas e Obras



- **Serviço Social da Indústria – SESI** (academia), CNPJ 03.851.171/0037-23, localizada na Avenida João Jasbick, nº 710, bairro Aeroporto.

Cabe destacar que, durante as diligências, todas as academias visitadas estavam cumprindo às determinações expressas no Decreto Municipal 068/2021. Importante ressaltar que, mesmo assim, reforçamos as orientações importantes para a prevenção da doença. Como por exemplo: adoções de medidas de contenção de acesso ao interior do estabelecimento; garantir o fornecimento de álcool em gel 70%; exigir o uso de máscaras faciais e fazer a higienização periódica de seus aparelhos.

Segue o relatório fotográfico:



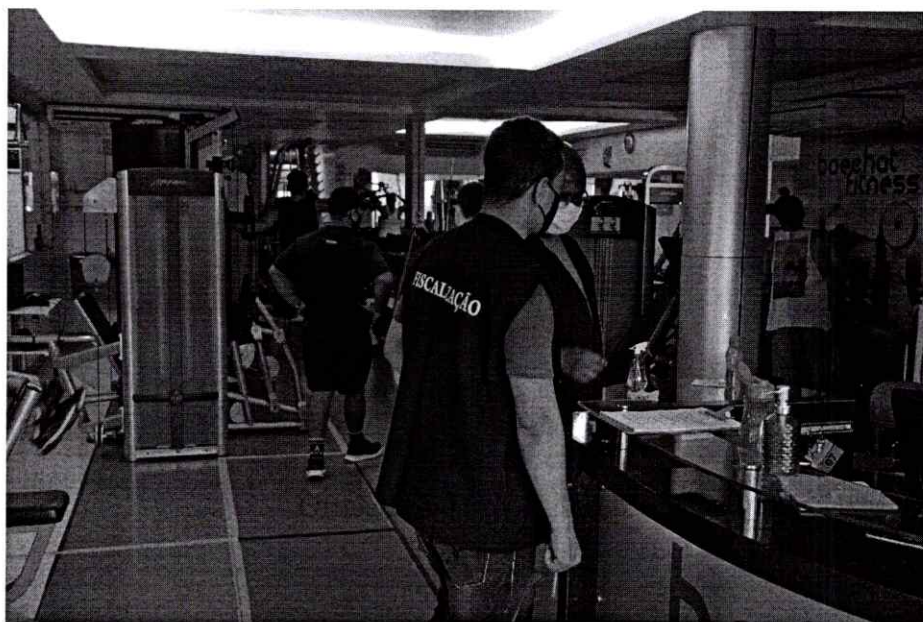
StudioTaurus.



Município de Santo Antônio de Pádua
Estado do Rio de Janeiro
Departamento de Fiscalização de Posturas e Obras



Office Forma Academi.



Boechat Fitness Academia.



Município de Santo Antônio de Pádua
Estado do Rio de Janeiro
Departamento de Fiscalização de Posturas e Obras



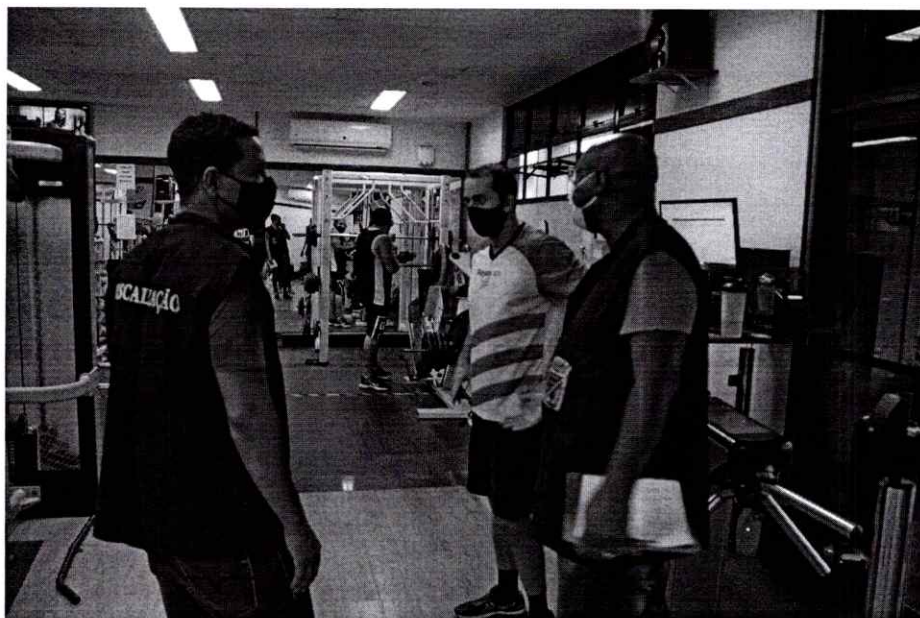
Barandino's Academia de Pádua LTDA.



Cláudio Ney Nunes Barros (academia).



Município de Santo Antônio de Pádua
Estado do Rio de Janeiro
Departamento de Fiscalização de Posturas e Obras



Academia do Sesi – Serviço Social da Indústria.

Sendo o que cabia relatar até o momento, permanecemos à disposição para quaisquer esclarecimentos necessários.

Santo Antônio de Pádua, 23 de março de 2021.

Willian Marinho da Silva
Diretor do Dep. de Fisc. de Posturas e Obras
Matrícula: 17.919-1

Willian Marinho da Silva
Diretor do Dep. de Fisc. de Posturas e Obras
Matrícula 17.919-1
Prefeitura Mun. de S. A. Pádua

Luciano Coutinho
Fiscal de Posturas e Obras
Matrícula: 16.169-1