



PREFEITURA MUNICIPAL
CAMPO DO TENENTE

DECRETO Nº 078/2022

Dispõe sobre as atividades não essenciais, e as medidas de enfrentamento da emergência de saúde pública, em decorrência da Infecção Humana pela COVID-19, adotadas no Município de Campo do Tenente, PR.

WEVERTON WILLIAN VIZENTIN, Prefeito Municipal de Campo do Tenente, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais;

Considerando a realidade atual de controle e estabilidade da disseminação da infecção COVID-19;

Considerando os boletins que relatam a ausência de pacientes em tratamento e a inexistência de casos ativos ou de índices preocupantes de contaminação da COVID19 no município;

Considerando a necessidade de análise permanente de reavaliação do cenário epidemiológico da COVID-19, da capacidade de resposta da rede de atenção à saúde, dos aspectos socioeconômicos e culturais dos territórios, e da pertinência ou não da adoção de determinadas medidas,

DECRETA:

Art. 1º - Estabelece medidas obrigatórias de enfrentamento da emergência de saúde pública decorrente da pandemia da COVID-19.

§ 1º Nos espaços de acesso ao público localizados no território municipal, deverão ser observados:

I - o uso das máscaras de proteção facial passa a ser recomendado sendo facultativo seu uso em ambientes abertos ou fechados.

II - os protocolos sanitários estabelecidos pela Secretaria Municipal de Campo do Tenente, PR.

§ 2º Os protocolos dispostos no inciso II, §1º serão divulgados por ato próprio da Secretaria Municipal de Saúde de Campo do Tenente/PR.

§ 3º É obrigatório o uso de máscara facial para indivíduos que apresentem sintoma de COVID-19 em ambientes fechados e abertos.

Art. 2º - As atividades abaixo relacionadas deverão seguir as seguintes determinações:

I – Biblioteca e museu poderão funcionar com a capacidade de 80% (oitenta por cento);

II - Casas noturnas, circo, casas de espetáculos, cinema e afins, poderão funcionar com a capacidade de 80% (oitenta por cento);



PREFEITURA MUNICIPAL
CAMPO DO TENENTE

III - Ficam liberados bailes, shows, com a capacidade máxima de público de 80% (oitenta por cento), sendo obrigatório para ingresso o comprovante das duas doses de vacina e ou a apresentação de laudo de exame RT-QPCR realizado nas últimas 72 (setenta e duas) horas, ou apresentação de Pesquisa de Antígeno por Swab realizado nas últimas 48 (quarenta e oito) horas com resultado negativo; devendo o organizador providenciar a fiscalização, ficando sob responsabilidade do estabelecimento;

IV - Ficam permitidas atividades de motocross, trilha, rodeio, futebol e similares, com limite máximo de público de 80% (oitenta por cento) da capacidade, devendo apresentar o plano de realização das atividades junto a Vigilância Sanitária, com uma semana de antecedência, ficando a cargo dos organizadores oferecerem serviços de ambulância e de segurança. Deverão ainda, providenciar alvarás e documentos necessários junto aos órgãos públicos;

V - Permitida à abertura de espaços de associações de bairros, bibliotecas, clubes de serviço, clubes sociais, com o limite de 80% (oitenta por cento) da capacidade;

VI - As igrejas e os templos de qualquer culto poderão realizar suas atividades, seguindo os protocolos sanitários;

VII - Restaurantes e afins (bares, cafeterias, pizzarias, casas de chás, casas de sucos, lanchonetes, confeitarias e afins), permanecem abertos e com atendimento ao público, com acesso e uso do ambiente interno, desde que cumpram as seguintes condições:

a) os estabelecimentos constantes no inciso VII deverão providenciar que seja mantido o afastamento mínimo de distância de 1,5 m (um metro e cinquenta centímetros) de raio entre cada cliente, que estiver consumindo no local;

b) os locais disponíveis para assento deverão estar sinalizados de forma adequada para fácil identificação por parte dos clientes;

c) o estabelecimento deve fornecer na entrada e no início da fila do buffet (autosserviço), álcool 70% para os clientes;

d) manter os talheres embalados individualmente, e manter os pratos, copos e demais utensílios protegidos;

e) os restaurantes que dispõem os alimentos em buffet, os eventos de festa de aniversários, formaturas e casamentos que dispõem de serviços de buffet para o autosserviço devem colocar no local onde ficam os pratos e talheres, dispensadores de álcool 70% e luvas descartáveis, sendo obrigatório o uso das luvas para servir-se;

f) os equipamentos de buffet devem dispor de anteparo salivar de modo a

16



prevenir a contaminação dos alimentos em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor, dos trabalhadores e de outras fontes;

g) intensificar a higienização dos cardápios e galheteiros com álcool 70%;

h) intensificar a higiene e manter os ambientes ventilados naturalmente, incluindo os locais de alimentação dos trabalhadores e os locais de descanso;

i) Aumentar a frequência de higienização de superfícies (mesas, cadeiras, maçanetas, superfícies do buffet, café e balcões) do estabelecimento bem como os procedimentos de higiene da cozinha e do(s) banheiro(s);

j) os responsáveis pelo estabelecimento devem fazer orientações aos trabalhadores sobre a correta higienização das instalações, equipamentos, utensílios e higiene pessoal (com comprovação documental, de acordo com a Resolução RDC nº 216/2004);

k) os trabalhadores devem ser orientados a intensificar a higienização das mãos e antebraços, principalmente antes e depois de manipularem alimentos, após tocarem o rosto, nariz, olhos e boca, após uso de sanitários e após tocar em dinheiro ou cartões de banco, sobre a correta higienização do estabelecimento e higiene pessoal;

l) disponibilizar álcool 70% no caixa para higienização das mãos, dos clientes e dos trabalhadores;

m) os saneantes utilizados devem estar devidamente regularizados junto a ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos;

n) não será permitida a entrada de entregadores e outros trabalhadores externos no local de manipulação dos alimentos;

o) Organizar as filas de caixa e de atendimento mantendo a distância mínima de 1,5 (um metro e cinquenta centímetros) metros entre os clientes;

p) a máquina de pagamento por cartão deve ser higienizada com álcool 70% após cada uso, podendo ser revestida de plástico filme.

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

I - Ao entrar no estabelecimento realizar a higienização das mãos com álcool 70% (por no mínimo 20 segundos) ou água e sabonete líquido (por no mínimo 30 segundos);

II - Quando se dirigir ao buffet o cliente deverá espalhar o álcool 70% em toda a superfície das mãos, friccionar por 20 segundos, vestir as luvas descartáveis para então começar a servir-se;

III - Manter distância mínima de 1,5 (um metro e cinquenta centímetros) metros



PREFEITURA MUNICIPAL
CAMPO DO TENENTE

entre os demais clientes na fila de buffet, na fila do caixa, bem como em outros ambientes do estabelecimento;

IV - Quando possível, realizar o pagamento com cartão, diminuindo o contato com o funcionário do caixa.

Art. 4º - Quanto aos trabalhadores dos restaurantes e afins citados no inciso VII:

I - Os trabalhadores devem evitar conversar, tocar o rosto, nariz, boca e olhos durante as atividades de manipulação de alimentos;

II - Seguir a etiqueta da tosse, que orienta que ao tossir ou espirrar deve-se cobrir o nariz e a boca com um lenço descartável, descartá-lo imediatamente e realizar higienização das mãos. Caso não tenha disponível um lenço descartável cobrir o nariz e boca com o braço flexionado;

III - Caso a atividade necessite de mais de um trabalhador ao mesmo tempo manter a distância mínima entre eles de 1,5 metros (um metro e cinquenta centímetros), sendo que todos deverão usar máscaras;

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

V - Manter ventilados, dentro do possível, todos os postos de trabalho;

VI - Recomendar que os trabalhadores não retornem às suas casas com suas roupas de trabalho quando estes utilizarem uniforme;

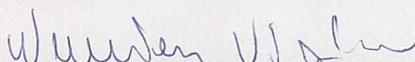
VII - Realizar diariamente procedimentos que garantam a higienização do ambiente de trabalho, intensificando a limpeza com desinfetantes próprios para a finalidade, bem como a desinfecção com álcool 70% de maçanetas, corrimãos e interruptores;

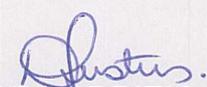
VIII - Os lavatórios dos locais para refeição e sanitários deverão estar providos de sabonete líquido, toalha de papel e álcool 70%.

Art. 5º - Este Decreto revoga qualquer disposição prevista em Decreto anterior que conflita com as disposições deste.

Art. 6º - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, com efeitos a partir de 29 de março de 2022.

Campo do Tenente, PR, 28 de março de 2022.


WEVERTON WILLIAN VIZENTIN
Prefeito Municipal


DEBORA ADRIELI JUSTUS

Secretária de Administração e Finanças

Cientifique-se, Registre-se e Publique-se.