



**ESTADO DE SERGIPE  
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE**

**PORTARIA SES N.º 186/2020**

A **SECRETÁRIA DE ESTADO DA SAÚDE**, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei n.º 8.496, de 28 de dezembro de 2018;

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

**CONSIDERANDO** a Portaria n. 188/GM/MS, de 04 de fevereiro de 2020, que declara Emergência em Saúde Pública de Importância Nacional (ESPIN), em decorrência da infecção humana pelo novo coronavírus (COVID-19);

**CONSIDERANDO** que a situação demanda o emprego urgente de medidas de prevenção, controle e contenção de riscos, danos e agravos à saúde pública, a fim de evitar a disseminação da doença no Estado de Sergipe, conforme Decreto n.º 40.567, de 23 de março de 2020;

**CONSIDERANDO** que compete à Secretária de Estado da Saúde coordenar e executar as ações e serviços de vigilância, investigação e controle de riscos e danos à saúde;

**CONSIDERANDO** que compete à Secretária de Estado da Saúde a criação dos protocolos de saúde segmentados para cada setor econômico, conforme disposto no art. 5º, §§2º e 3º e no art. 6º do Decreto n.º 40.615, de 15 de junho de 2020;

**RESOLVE:**

**Art. 1º** Fica aprovado o Protocolo Sanitário de regulação para as atividades **de bares, lanchonetes, restaurantes e afins**, na forma do Anexo I desta Portaria.

**Art. 2º** A fiscalização do cumprimento das regras de biossegurança pelos estabelecimentos obedecerá ao disposto no art. 9º do Decreto n.º 40.615, de 15 de junho de 2020.

**Art. 3º** O não cumprimento do regramento disposto nessa Portaria implicará em abertura de processo administrativo sanitário, nos termos da legislação específica, sem prejuízo da imediata interdição.

**Art. 4º** As orientações dispostas nesta portaria não descartam as recomendações e cuidados presentes nas legislações vigentes.

**Art. 5º** Esta Portaria entra em vigor em 19 de agosto de 2020 e tem vigência limitada enquanto perdurar o estado de emergência em saúde decorrente da COVID-19.

Aracaju, 17 de agosto de 2020.

**MÉRCIA SIMONE FEITOSA DE SOUZA**  
*Secretária de Estado da Saúde em exercício*

**ANEXO I**

**PROTOCOLO SANITÁRIO PARA REABERTURA DE BARES E RESTAURANTES**

**Art. 1º** Ficam autorizadas, em todo o território sergipano, a partir de 19 de agosto de 2020, o funcionamento dos bares, restaurantes, *foodtrucks* e similares, considerando as fases do DISTANCIAMENTO SOCIAL REPOSNÁVEL.

**Art. 2º** Os estabelecimentos descritos no art. 1º deverão cumprir as seguintes obrigações:

**I** - será permitido o funcionamento, com atendimento ao público, de terça-feira a domingo, obrigando-se a processo de desinfecção todas as segundas-feiras;

**II** - fica estabelecido o horário de funcionamento, com atendimento ao público, entre 7h e 10h, em primeiro turno, e das 12h às 23h, em segundo turno;

**III** - a capacidade do estabelecimento deve ser limitada a 50% (cinquenta por cento) de ocupação, devendo cada mesa contar com, no máximo, 06 (seis) pessoas;

**IV** - na disposição de lugares e mesas para atendimento aos clientes, deve ser observado o distanciamento mínimo de 1m (um metro) entre as pessoas e 2m (dois metros) entre as mesas;

**V** - fica vedado o sistema *self service*, *buffet* livre e rodízio, permitido, no entanto, que os colaboradores dos estabelecimentos montem e entreguem a refeição;

**VI** - ficam proibidos quaisquer tipos de apresentação artística ou evento nas dependências do estabelecimento;

**VII** - para viabilizar o distanciamento entre os clientes no salão, podem ser removidas algumas mesas ou somente algumas de suas cadeiras. Na impossibilidade de inutilização, pode ser colocado um alerta ao cliente informando para não usar a mesa e cadeiras ao lado;

**VIII** - devem ser interditadas, para uso, as áreas de atividades não essenciais ou espaços coletivos desnecessários, como brinquedotecas ou espaços de lazer;

**IX** - fica proibida a realização ou divulgação de evento ou promoção que possa estimular qualquer forma de ocupação do espaço de forma contrária, seja efetiva ou potencialmente, ao princípio da aglomeração;

**X** - nas áreas de espera, devem ser adotadas medidas de controle de acesso, tais como organização das filas, para que seja mantida a distância mínima de 2m (dois metros) entre cada indivíduo;

**XI** - manter preferencialmente o ambiente com portas abertas, privilegiando a ventilação natural e minimizando o manuseio de maçanetas e fechaduras;

**XII** - em caso de ambientes climatizados, garantir a manutenção dos aparelhos de ar condicionado diariamente;

**XIII** - os *dispensers* e papeleiras dos lavatórios dos clientes e funcionários devem ser mantidos abastecidos com sabonete líquido, papel toalha descartável e álcool em gel 70%.

**XIV** - deve ser realizada a limpeza e desinfecção de objetos e superfícies que sejam tocados com frequência, utilizando água e sabão ou borrifando álcool a 70%.

**XV** - as mesas e cadeiras dos clientes devem ser higienizadas após cada refeição;

**XVI** - os banheiros devem ser limpos a cada duas horas;

**XVII** - o uso de máscaras pelos funcionários é obrigatório, ficando o estabelecimento responsável pela supervisão da correta utilização, realizando a troca, no mínimo, a cada 4h (quatro horas) de trabalho ou sempre que se fizer necessário;

**XVIII** - deve ser recomendado aos trabalhadores que não retornem às suas casas diariamente com suas roupas de trabalho, quando estes utilizarem uniforme;

**XIX** - o funcionário deve ser afastado em caso de constatação ou suspeita de síndrome gripal ou de Covid-19, até a sua liberação médica.

**XX** - as máquinas e dispositivos de pagamento devem ser revestidos com plástico filme e higienizados após cada utilização;

**Art. 2º** Os estabelecimentos devem promover a orientação dos clientes nos seguintes termos:

**I** - deve ser garantida a ampla difusão das normas contidas neste protocolo aos clientes, por meio de cartazes afixados, áudios, vídeos, etc.;

**II** - em local visível, na entrada do estabelecimento, afixar placa com a informação acerca da lotação máxima autorizada;

**III** - os clientes devem ser orientados a se acomodarem sentados, sempre que possível;

**IV** - deve ser estimulado o atendimento mediante agendamento prévio, com reserva de mesa, sempre que possível;

**V** - deve ser disponibilizado álcool em gel a 70% para os clientes, na entrada e em pontos estratégicos do estabelecimento;

**VI** - as lixeiras devem ser providas de tampa e pedal - nunca com acionamento manual - devendo ser higienizadas diariamente;

**VII** - deve ser priorizado o cardápio virtual, no entanto, se forem utilizados cardápios físicos, estes devem ser de modelo plastificado, de modo que possa ser higienizado após o uso;

**VIII** - deve ser prestado atendimento preferencial e especial aos idosos, hipertensos, diabéticos e gestantes, garantindo-se um fluxo ágil de maneira que estas pessoas permaneçam o mínimo de tempo possível no interior do estabelecimento;

**IX** - o cliente deverá adentrar ao estabelecimento utilizando máscara de maneira adequada e deverá utilizá-la sempre que estiver circulando no ambiente, podendo retirar apenas quando estiver sentado à mesa.



# PROTOCOLO DE PUBLICAÇÃO

ORDEM DE  
SERVIÇO:  
**0000164532**

**TÍTULO:** Portaria SES. 186-2020

**USUÁRIO:** ANA CACIA NUNES DA SILVA SATIRO

**LOGIN:** caciasaude@gmail.com

**CLIENTE:** SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE

**DATA DA PUBLICAÇÃO:** 19/08/2020

**SITUAÇÃO:** APROVADA

**JORNAL:** Diário Oficial do Estado de Sergipe

**EDIÇÃO N°:** -

**CADERNO:** Diário Oficial do Estado de Sergipe

**SEÇÃO:** SECRETARIAS

**DATA DO ENVIO:** 18/08/2020

**HORA:** 12:42:53

**EXTENSÃO DO ARQUIVO:** docx

**COLUNA(S):** 1

**CENTIMETRAGEM (CM²):** 705.78 cm<sup>2</sup>

**VALOR:** R\$ 3.070,14

## IMPRESSÃO

**DATA:** 18/08/2020

**HORA:** 12:44:45

**USUÁRIO:** ANA CACIA NUNES DA SILVA  
SATIRO