



Jornal Oficial de Jahu

Imprensa Oficial do Município de Jaú - Estado de São Paulo
Criado pela Lei Municipal nº 2194 de 22/04/1983, Regulamentado pelo Decreto nº 2388 de 06/06/1983

Redação: Rua Paissandu nº 444 - Centro - Jaú - SP

Editado e composto sob responsabilidade da Secretaria de Comunicação

Doe Medula Óssea, Salve uma Vida

Ano XV

Nº 998 - A Extra

de 30 de abril de 2021

DISTRIBUIÇÃO GRATUITA

Seção I Gabinete do Prefeito

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JAHU DECRETO Nº 8.009, DE 30 DE ABRIL DE 2021.

Estende o prazo de quarentena no Município de Jahu e dá providências correlatas.

O Prefeito do Município de Jahu, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais,

Considerando que o Governo do Estado classificou todo Estado de São Paulo na Fase de Transição do "Plano São Paulo" até o dia 9 de maio de 2021;

Considerando a necessidade de um retorno gradativo das atividades presenciais; e

Considerando também a necessidade de conter a disseminação da COVID-19 e garantir o adequado funcionamento dos serviços de saúde e de preservar a saúde pública,

DECRETA:

Art. 1º Fica estendido até 9 de maio de 2021 o período de quarentena, como medida necessária ao enfrentamento da pandemia da COVID-19 (Novo Coronavírus), no Município de Jahu.

Art. 2º Ficam estendidas, até o dia 9 de maio de 2021, a vigência do Decreto nº 7.965, 5 de março de 2021 e do Decreto nº 7.998, de 23 de abril de 2021, naquilo que não conflita com o presente Decreto.

Art. 3º O comércio em geral, os restaurantes, bares e similares, os salões de beleza e barbearias, academias de esportes, clubes e similares bem como as atividades culturais terão o atendimento presencial e/ou consumo local permitido entre às 06:00 (seis) horas até as 20:00 (vinte) horas, respeitando as restrições e protocolos sanitários constantes no Anexos do Decreto nº 7.998, de 23 de abril de 2021.

Art. 4º Fica permitido o funcionamento do Setor de Eventos, entre às 06:00 (seis) horas até as 20:00 (vinte) horas, respeitando as restrições e protocolos sanitários constantes no ANEXO I do presente Decreto.

Art. 5º O descumprimento do disposto neste Decreto, sujeitará o infrator, conforme o caso, às penas previstas nos incisos I, III e IX do artigo 112 da Lei Estadual nº 10.083, de 23 de setembro de 1998 (Código Sanitário do Estado), bem como às penalidades da legislação municipal pertinente.

Parágrafo único. Inexistindo penalidade específica para o descumprimento das medidas de que trata o presente Decreto, fica estabelecida a multa de 10 (dez) a 10.000 (dez mil) vezes o valor nominal da Unidade Fiscal do Estado de São Paulo (UFESP) vigente.

Art. 6º Ficam mantidas todas as medidas para enfrentamento da emergência de saúde pública decorrentes da COVID-19 determinadas, desde que não conflitem com o presente Decreto.

Art. 7º Este Decreto entrará em vigor no dia 1º de maio de 2021.

Prefeitura do Município de Jahu,
em 30 de abril de 2021.

JORGE IVAN CASSARO
Prefeito do Município de Jahu

Registrado na mesma data, na Secretaria de Governo.

CEL. JEFFERSON BASTOS
Secretário de Governo



ANEXO I

Setor de Eventos: Com capacidade limitada a 25% (vinte e cinco cento) de pessoas sentadas, com obrigação de controle de acesso, hora marcada e assentos marcados. Assentos e filas respeitando o distanciamento mínimo, proibindo atividades com público em pé e respeitando o seguinte protocolo:

ORGANIZAÇÃO / DISTÂNCIAMENTO SOCIAL

Serviço de refeição em buffet somente em porções individuais (à francesa ou inglesa) ou servido por funcionários usando máscaras e luvas descartáveis, ficando vedado buffet livre;

Fica permitida música ao vivo, vedada a utilização de pista de dança;

Deve-se organizar fila nas entradas e saídas com distanciamento de 1,5 (um metro e cinquenta centímetros) entre cada pessoa;

Manutenção mínima de 2 (dois) metros entre as mesas, e no máximo 6 (seis) pessoas por mesa;

Disponibilizar álcool em gel 70º INPM na entrada e nas áreas comuns (recepção, balcões, mesas, entradas e saídas de banheiros, etc);

Também devem respeitar aos seguintes procedimentos:

- a) Imprimir cartaz com as orientações sobre o COVID 19 e disponibilizar em local visível;
- b) Colocar cartaz informativo com o número máximo de ocupação no local;
- c) Aferir temperatura na entrada.
- d) Organizar as filas de espera utilizando senhas, preferencialmente digitais, via celular ou outro meio digital, ou ainda, providenciar espaços alternativos destinados à espera dos clientes;
- e) Locais com assentos marcados e distanciamento permitido;
- f) Não haverá evento fechado sem lugar marcado;
- g) Disponibilizar talheres devidamente acondicionados aos clientes, além de manter os pratos, copos e demais utensílios protegidos;
- h) Guardanapos de papel devem ser oferecidos ao cliente em dispensers protegidos ou embalados;
- i) Disponibilizar temperos e condimentos em sachês ou em porções individualizadas diretamente da cozinha a cada cliente;
- j) Não disponibilizar alimentos para degustação;
- k) Devem ser respeitados o procedimentos e processos de higienização, bem como os demais cuidados já estabelecidos.

OBRIGAÇÕES DOS CONTRATANTES PARA COM SEUS FUNCIONARIOS

Fornecer informações aos trabalhadores sobre as principais medidas de prevenção a infecção pelo novo coronavírus, conforme vem sendo divulgado pelos órgãos oficiais de saúde e fornecer material informativo sobre o assunto, disponível no link: <http://saopaulo.sp.gov.br/coronavirus/>.

Antes da abertura do estabelecimento, reunir a equipe de funcionários para identificar as medidas de segurança a serem adotadas, respeitando as observações estabelecidas nos termos:

I) Orientar os funcionários que a higienização das mãos com água e sabão, por 20 segundos pelo menos, mesmo que as mãos não estejam sujas aparentemente, é uma das estratégias mais efetivas para reduzir o risco de transmissão e de contaminação pelo novo coronavírus. As mãos devem ser lavadas com frequência e sempre: - ao chegar ao trabalho; - antes e após a colocação da máscara; - utilizar os sanitários; - tossir, espirrar ou assoar o nariz; - fumar; - usar esfregões, panos ou materiais de limpeza; - recolher lixo e outros resíduos; - tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos; - tocar em alimentos não higienizados ou crus; - houver interrupção do serviço e iniciar um outro; - pegar em dinheiro;

II) Orientar os funcionários para evitar falar excessivamente, rir, tossir, espirrar, bocejar, tocar nos olhos, nariz e boca durante atendimento e manipulação de alimentos;

III) Evitar o compartilhamento de objetos pessoais de trabalho, tais como canetas, lápis, copos, vasilhas e outros objetos. Estimular o uso de recipientes individuais para o consumo de água, evitando o contato direto da boca com as torneiras dos bebedouros;

IV) Uniformes, equipamentos de proteção e máscaras não devem ser compartilhados;

V) Dentro da cozinha, a distância mínima segura entre os funcionários pode ser reduzida para 1 metro, desde que todos estejam fazendo uso de máscara e luvas;

VI) Lavar e trocar os uniformes diariamente e levá-los ao local de trabalho protegidos em saco plástico ou outra proteção adequada. Usá-los somente nas dependências da empresa; Nos vestiários, devem ser tomados os cuidados para evitar a contaminação cruzada: - guardar em local adequado os uniformes limpos; - definir local específico para uniformes sujos; - os sapatos não devem ter contato com os uniformes;

VII) Manter atenção redobrada no contato entre motoristas de fornecedores e funcionários durante o recebimento de mercadorias, garantindo o afastamento;

VIII) Afastar funcionários que apresentem febre e/ou sintomas respiratórios (tosse seca, dor de garganta, mialgia, cefaleia e prostração, dificuldade para respirar e batimento das asas nasais) os quais devem retornar somente após o término dos sintomas;

IX) Estimular o sentido de equipe e civismo ou seja, todos deverão compreender que a batalha é de todos e todos somos responsáveis por tudo e por todos;

X) Estimular a etiqueta respiratória como cobrir tosses e espirros com os cotovelos, mesmo usando máscaras;

XI) Cobrir o nariz e a boca com lenço descartável ao espirrar ou tossir, quando possível e faça o descarte do mesmo;

XII) Desestimular o compartilhamento de objetos que são tocados por mão e boca como celulares, telefones, computador, garrafas, bebedouros;

XIII) Desestimular o compartilhamento de objetos pessoais (copos, pratos, talheres, squeezes, materiais de higiene pessoal, maquiagem etc.);

XIV) Aumentar o rigor na higienização do local, com desinfecção constante;

XV) As equipes de buffets devem usar além das máscaras, luvas e toucas;

XVI) As máscaras se descartáveis deverão ser trocadas a cada duas horas, se de algodão lavadas diariamente. Deve-se fiscalizar os funcionários;

XVII) Ensinar funcionários e convidados a retirar as máscaras de trás para frente, tentar não tocar na parte da frente;

XVIII) As equipes de limpeza devem usar também luvas e aventais descartáveis e botas de borracha;

XIX) Banheiros e sanitários devem ser lavados com água e sabão e hipoclorito de sódio a 0,5%. A limpeza deverá incluir paredes a uma altura de 2 metros, divisórias, pias e bancadas;

XX) Todos os sanitários deverão ter tampas;

XXI) Portas de sanitários deverão permanecer abertas após o uso para ventilação;

XXII) Colocar cartazes com informações ao público: "Evitar sentar no vaso sanitário, lembre-se que está em um ambiente público";

XXIII) Acima dos acionadores de descargas deverá conter a informação: "Antes de dar a descarga, abaixe a tampa do vaso sanitário";

XXIV) Os banheiros deverão ser munidos de materiais de higienização como sabonetes, álcool em gel, toalhas de papel e papel higiênico;

XXV) Cada banheiro deverá ter seu próprio material de limpeza para evitar possível cruzamento de contaminantes;

XXVI) Lixos para descarte de materiais deverão ter espaçamentos a cada 4 metros e incentivar cada um a descartar seu próprio material;

XXVII) Lixos deverão ter pedal para não serem abertos com as mãos e sim com os pés;

XXVIII) As mesas e cadeiras deverão ser higienizadas com álcool a 70% ou preparações antissépticas ou sanitizantes a cada uso, e

XXIX) Tapetes sanitizantes deverão ser colocados em pontos estratégicos, caso se faça necessário.



INSTALAÇÕES

Disponibilizar a todos os funcionários e clientes, local acessível para lavagem das mãos com água corrente, sabão e papel toalha, e fornecer, como alternativa complementar, solução de higienização de mãos a base de álcool em gel 70%.

Em locais fechados, todos os ambientes devem ter cartazes com as principais medidas e recomendações, ou devem ser distribuídos folder digitais, mantendo todas as áreas ventiladas, inclusive refeitórios e locais de descanso, quando possível, evitar o uso de ar condicionado, caso seja a única opção de ventilação, instalar e manter filtros e dutos limpos, além de realizar a manutenção e limpeza semanais do sistema de ar condicionado por meio de Plano de Manutenção, Operação e Controle, mesmo com ar condicionado manter portas e janelas abertas para ventilação, controlando os profissionais capacitados para avaliar a necessidade de limpeza do sistema de exaustão, especialmente nos casos em que o estabelecimento permaneceu fechado.

HIGIENIZAÇÃO

Orientar os clientes quanto à lavagem das mãos e utilização de álcool em gel 70% antes de consumirem a refeição, seja de forma escrita ou oral, cumprindo o Programa de Limpeza implementado no estabelecimento, de forma que todos os equipamentos, utensílios, superfícies e instalações sejam higienizados com frequência, sendo que os funcionários devem higienizar as mesas e cadeiras após cada uso e troca de cliente.

Higienizar balcões, bancadas, esteiras, caixas registradoras, calculadoras, máquinas de cartão, telefones fixos/móveis e outros itens de uso comum, com produtos saneantes notificados/registrados junto ao órgão competente. O modo de uso dos produtos saneantes deve obedecer às instruções recomendadas pelos fabricantes, retirar as embalagens secundárias e terciárias do fornecedor e realizar o descarte adequado antes de armazenar os produtos.

TRASPORTES DE ALIMENTOS

Os veículos para transporte de alimentos, devem apresentar-se em bom estado de conservação, limpos, organizados e livres de animais sinantrópicos, produtos tóxicos, substâncias e objetos estranhos à atividade, além de garantir a integridade e a qualidade dos produtos;

Os compartimentos de entrega devem ser higienizados interna e externamente com frequência. Devem ser evitadas aberturas desnecessárias e não devem ser deixados sobre o piso ou locais não higienizados.

MÁSCARAS DE PROTEÇÃO RESPIRATÓRIA DE USO NÃO PROFISSIONAL

As máscaras de proteção respiratória de uso não profissional devem estar de acordo com as orientações do Ministério da Saúde (Nota Informativa no. 3/2020), da Anvisa (Orientações Gerais - Máscaras faciais de uso não profissional, de 03-04-2020 e Nota Técnica (NT) 47/2020 - atualiza a NT 23/2020 e orienta o setor sobre o uso de luvas e máscaras nos estabelecimentos) e com o "Guia ABNT PR 1002:2020 Máscaras de proteção respiratória de uso não profissional".

I) Os manipuladores de alimentos devem utilizar máscara de proteção respiratória de uso não profissional durante toda a jornada de trabalho e os clientes só podem retirar as máscaras no momento em que estiverem sentados consumindo bebidas ou alimentos, as máscaras devem ser trocadas sempre que estiverem úmidas, com sujeira aparente, danificadas, se houver dificuldade para respira ou a cada 3 horas;

II) As máscaras confeccionadas com TNT podem ser danificadas durante o processo de higienização e por isso nunca devem ser reutilizadas. Estas máscaras devem ser descartadas sempre que umedecidas ou danificadas e/ou após no máximo 3 horas de uso;

III) As máscaras confeccionadas em tecidos (algodão ou mistos) podem ser reutilizadas, mas, para tanto, devem ser higienizadas diariamente, incluindo uma etapa inicial de desinfecção seguida de enxágue para retirar o excesso do agente desinfetante, para então ser lavada com água corrente e sabão neutro;

IV) A desinfecção pode ser feita ao deixar de molho por pelo menos 20 minutos em solução de água sanitária (prepare uma solução diluindo duas colheres de sopa do produto com concentração entre 2 e 2,5% para cada litro de água ou conforme orientação do fabricante no rótulo) ou outro produto saneante desenvolvido para essa finalidade (ler instruções nos rótulos);

V) Evite torcer a máscara com força e deixe-a secar naturalmente;

VI) Caso seja utilizada máquina de lavar roupas, pode-se programar o ciclo completo de lavagem (lavagem, enxague, secagem) de pelo menos 30 minutos com uma temperatura de lavagem de 60°C. A máscara deve ser lavada separadamente de outras roupas e para garantir a fricção mecânica do processo, completar a carga com tecidos velhos e inutilizados (como lençóis e toalhas). Não é recomendado o uso de amaciantes;

VII) Cada funcionário deve ter quantidade suficiente de máscaras para cada dia da semana, e ainda, se possível, adotar um sistema de cores para cada período de utilização ou marcações na própria máscara que permitam identificar se houve a troca.

VIII) As máscaras de proteção respiratória de uso não profissional devem ser descartadas em lixeira com embalagem plástica, de preferência com tampa e não operadas manualmente;

IX) As máscaras de proteção respiratória de uso não profissional devem ser de uso individual, bem ajustadas ao rosto e cobrir totalmente a boca e o nariz do trabalhador sem deixar espaços laterais;

X) Os manipuladores de alimento devem ser orientados sobre a importância de evitar tocar o tecido da máscara e que, caso isso ocorra, devem lavar as mãos com água e sabão imediatamente;

XI) Os manipuladores de alimento podem utilizar máscara de proteção facial de polímero (viseira ou face shigela) durante o preparo, transporte e reposição de alimentos nos balcões e vitrines refrigeradas ou de exposição de produtos como medida adicional de proteção, ou seja, em complementação ao uso de máscaras de proteção respiratória de uso não profissional;

XII) Os trabalhadores devem ser capacitados quanto a forma de manipular e remover este equipamento de forma a não tocar suas superfícies interna e externa nessas ocasiões;

XIII) As superfícies interna e externa do equipamento devem ser higienizadas no mínimo a cada 60 minutos com álcool a 70%, hipoclorito de sódio ou outro desinfetante aprovado pela Anvisa para este fim durante sua utilização;

XIV) Não devem usar este equipamento os manipuladores de alimento que exercem atividades junto a fogão, forno, fritadeira, steamer, chapa ou qualquer equipamento gerador de calor, vapor ou fogo.

JORGE IVAN CASSARO
Prefeito do Município de Jahu

Expediente

Imprensa Oficial do Município de Jahu - Estado de São Paulo
Redação: Rua Paissandu nº 444 - Centro - Jau - SP
Criado pela Lei Municipal nº 2194 de 22/04/1983.
Regulamentado pelo Decreto nº 2388 de 06/06/1983
Editado e composto sob responsabilidade da Secretaria de Comunicação
Jornalista Responsável: Karoline Maria C França Pinto - MTB 082808/SP

Semanário

Observação: Os documentos enviados pela Câmara Municipal de Jahu, Secretarias Municipais e Saemja são de inteira responsabilidade das mesmas, incluindo correção e disponibilização para publicação em tempo hábil.

