



**ESTADO DO MARANHÃO  
CASA CIVIL**

**PORTARIA Nº 043, DE 26 DE JUNHO DE 2020**

Altera Anexos I e II da Portaria n.º 042, de 24 de junho de 2020, que aprova protocolo específico de medida sanitária segmentada para o funcionamento de bares, restaurantes e afins, na forma em que especifica.

**O SECRETÁRIO-CHEFE DA CASA CIVIL**, no uso das atribuições que lhe confere o inciso II, artigo 69 da Constituição Estadual,

CONSIDERANDO que a Organização Mundial de Saúde-OMS declarou, em 11 de março do corrente ano, o estado de pandemia pela COVID-19 e que por meio do Decreto Estadual n.º 35.672, de 19 de março de 2020, foi declarada situação de calamidade no Estado do Maranhão;

CONSIDERANDO as medidas sanitárias destinadas à contenção do Coronavírus, constantes do Decreto n.º 35.831, de 20 de maio de 2020, e a atribuição de competência ao Secretário-Chefe da Casa Civil para estabelecer, através de Portarias, regras adicionais de medidas sanitárias gerais e protocolos específicos de medidas sanitárias segmentadas, de observância pelos grupos de setores econômicos;

CONSIDERANDO que as medidas tomadas pelo Governo do Estado do Maranhão vêm resultando na diminuição da taxa de letalidade da Covid-19, mostrando-se necessária a retomada gradual das atividades econômicas, com preservação da vida e promoção da saúde pública, em conformidade com as diretrizes contidas no Decreto n.º 35.831, de 20 de maio de 2020;

CONSIDERANDO, por fim, a consulta formulada pela Casa Civil ao Centro de Operações de Emergência em Saúde Pública do Estado do Maranhão (COE COVID-19), através do Ofício n.º 039/2020-Casa Civil, de 25 de junho de 2020, e a resposta deste constante do Ofício n.º 917/2020- GAB/SES, de 26 de junho de 2020.

**RESOLVE**

**Art. 1º** O item 1.12 do Anexo I da Portaria n.º 042, de 24 de junho de 2020, passa a vigorar com a seguinte redação:



**ESTADO DO MARANHÃO  
CASA CIVIL**

*“1.12. Fica permitido o serviço de self service, assim como rodízio, que deverá, além das medidas gerais vigentes e as constantes desta Portaria, atender aos seguintes critérios específicos para o funcionamento, podendo esta liberação ser revista a qualquer tempo, dependendo da dinâmica observada pelas ações de fiscalização quanto ao atendimento dos protocolos e os dados epidemiológicos referentes à pandemia da Covid-19:”*

*a) Reforçar a higienização de todos os pratos, copos, talheres, pegadores e outros. Toda a louça e utensílios utilizados devem ser lavados e higienizados em máquina de lavar louças com enxágue a 84°C. Na impossibilidade de usar lavagem mecânica, lavar com sabão e higienizar com álcool 70% ou oferecer utensílios descartáveis;*

*b) Desinfetar todos os utensílios e equipamentos que entrarão em contato direto com os alimentos;*

*c) Os estabelecimentos que disponibilizarem talheres, devem garantir que estes estejam em quantidade para uso individual, devidamente higienizados e embalados individualmente;*

*d) O funcionário encarregado de manipular itens sujos deve usar máscara, luvas descartáveis e trocá-las regularmente;*

*e) Tenha colaboradores para servir os clientes, equipados com luvas e máscara. Como opção, o estabelecimento pode disponibilizar luvas de plástico descartáveis na entrada do bufê, para que os clientes se sirvam;*

*f) Cardápios, quando existentes, devem ser cobertos com filme plástico e desinfetados com álcool 70% líquido a cada troca de cliente;*

*g) Os alimentos no bufê devem ser cobertos com protetores salivares com fechamentos laterais, superior e frontal para evitar a contaminação;*

*h) Eliminar paliteiros, saleiros, açucareiros ou qualquer outro alimento/tempero que seja disponibilizado dessa forma, ficando permitido apenas uso de sachês para uso individual;*

*i) Proteínas e guarnições devem ser servidas por funcionários, em balcões aquecidos. Criar protetores de acrílico entre o pessoal de serviço e os serviços;*

*j) Saladas podem ser pré-montadas em porções individuais, protegidas com filme plástico para autosserviço em expositores refrigerados;*

*k) Bebidas embaladas (latas e outras embalagens), em caso de post mix deverá ser operada por funcionário, sem manipulação dos clientes;*



**ESTADO DO MARANHÃO  
CASA CIVIL**

*l) Sobremesa em porções embaladas para autosserviço e expostas em refrigeradores abertos tipo grab&go;*

*m) Balcões centrais com atendimento em ambos os lados, não devem ser utilizados, quando existentes, devem ser usados somente em um dos lados. Utilizar o outro lado para pratos servidos.*

*n) Colocar tapetes nas entradas e saídas dos estabelecimentos embebidos com sanitizante adequado à desinfecção de calçados.*

**Art. 2º** O item 1.45 do Anexo I da Portaria n.º 042, de 24 de junho de 2020, passa a vigorar com a seguinte redação:

*“Fica permitido o funcionamento dos restaurantes, lanchonetes, bares e similares localizados em galerias e shopping centers, inclusive praças de alimentação, com a disponibilização de áreas para o consumo no próprio local, que deverão atender, além das regras gerais vigentes, as contidas nesta Portaria, podendo esta liberação ser revista a qualquer tempo, dependendo da dinâmica observada pelas ações de fiscalização quanto ao atendimento dos protocolos e os dados epidemiológicos referentes à pandemia da Covid-19.”*

**Art. 3º** O Anexo II da Portaria n.º 042, de 24 de junho de 2020, passa a vigorar com a seguinte redação:

***ANEXO II  
ATIVIDADES ECONÔMICAS COM FUNCIONAMENTO PERMITIDO  
A PARTIR DE 27.06.2020***

***I. Bares, Restaurantes e Afins;***

***II. Praças de alimentação em galerias e shopping centers.***

**Art. 4º** Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

**DÊ-SE CIÊNCIA, PUBLIQUE-SE E CUMPRA-SE.**

**GABINETE DO SECRETÁRIO-CHEFE DA CASA CIVIL, EM SÃO  
LUÍS/MA, 26 DE JUNHO DE 2020.**

**MARCELO TAVARES SILVA**  
Secretário-Chefe da Casa Civil