

PROTOCOLO Eventos Sociais



SEVIR | SECRETARIA EXECUTIVA DE
VIGILÂNCIA E REGULAÇÃO EM SAÚDE



CEARÁ
GOVERNO DO ESTADO
SECRETARIA DA SAÚDE

PROTOCOLO Eventos Sociais



Este protocolo destina-se a orientar a realização de eventos sociais, de acordo com o Decreto de N° 34.222, de 04 de Setembro de 2021.

A realização de eventos com até 150 pessoas em ambientes fechados e 300 pessoas em ambientes abertos ficam autorizadas, seguindo as regras de prevenção ao contágio e contenção da propagação de infecção viral relativa ao coronavírus (Covid-19).

NORMAS GERAIS



Para a realização do evento, é obrigação e compromisso dos responsáveis ou promotores:

1. Controle de acesso desde a entrada, sem filas, sem lista de espera, evitando aglomeração;
2. Comprovação da vacinação completa (pelo menos 15 dias depois da D2 ou DU) dos participantes do evento; ou comprovação da realização do exame antígeno ou RT-PCR nas 24h anteriores, dos participantes do evento;
3. Comprovação da realização do exame antígeno ou RT-PCR dos artistas nas 48h anteriores ao evento.

NORMAS GERAIS



Não se recomenda a realização dos exames (antígeno ou RT – PCR) no local do evento, por medida de segurança sanitária.

Para a realização do evento, é obrigação e compromisso dos responsáveis ou promotores a cobrança do uso de máscara (cirúrgica, N-95 ou PFF2) dos participantes, trabalhadores e artistas do evento, estes últimos enquanto não estiverem se apresentando.

Ficam isentos da testagem os trabalhadores não vacinados dentro das condições exigidas e crianças menores de 12 anos.

NORMAS GERAIS



Ficam os promotores e envolvidos no evento (cerimonialistas, promoters e empresas) cientes que é de sua responsabilidade a testagem exigida nesse protocolo e em acordo com o decreto.

Fica dispensada a obrigatoriedade da aferição de temperatura na entrada dos estabelecimentos.

Todos os convidados / participantes, colaboradores e trabalhadores devem permanecer de máscara durante todo evento e de forma adequada, sendo permitida sua retirada exclusivamente para ingestão de alimentos e bebidas.

NORMAS GERAIS



Todos os convidados e colaboradores devem primar pela prática de higienização das mãos com água e sabonete, preferencialmente, ou com aplicação de álcool em gel a 70%.

Disponibilizar em pontos estratégicos, desde a entrada e nos demais locais de circulação de pessoas, solução de álcool em gel a 70% para higienização das mãos.

Convidados residentes na mesma casa podem ficar em até oito pessoas na mesma mesa.

Assegurar a lavagem e desinfecção de todas as superfícies onde os colaboradores e participantes circulam.

NORMAS GERAIS



Em se tratando de casamento ou aniversário, os noivos e aniversariantes poderão permanecer sem máscara durante as fotografias.

Na mesa de jantar, deve ser disponibilizado álcool em gel a 70% e luvas, além de uma pessoa do buffet devidamente paramentada para servir aos convidados.

Garantir organização no fluxo de convidados no momento da refeição, com sinalização no piso, assegurando um distanciamento de um metro e meio entre um convidado e outro.

NORMAS GERAIS



Disponibilizar lixeiras com acionamento de pedal, de forma que não será necessária sua abertura manual. Estas deverão ser esvaziadas sempre que atingirem 2/3 de sua capacidade.

Recomenda-se que sejam disponibilizadas lixeiras diferenciadas e identificadas para o descarte específico de máscaras, lenços de papel e luvas.

Controlar, com a presença de um colaborador, o fluxo nos banheiros e sua higienização, não devendo faltar sabonete líquido e toalhas de papel descartáveis. O uso de secadores de mãos automáticos deve ser inativado.

NORMAS GERAIS



Garantir a presença de colaboradores circulando durante todo o evento para dispersar qualquer movimento de aglomeração.

Toda mobília e material a ser utilizado durante o evento devem ser devidamente higienizados.

Garantir que todos os colaboradores utilizem os EPIs de proteção, tais como luvas, máscara facial, toucas e face shield.

Garantir que todos os instrumentos musicais sejam de uso individual e previamente higienizados.

NORMAS GERAIS



Todos os funcionários e colaboradores devem ser treinados para orientar corretamente os participantes do evento sobre as medidas sanitárias de prevenção e propagação da Covid-19.

Não disponibilizar lounges nos espaços de realização dos eventos, evitando gerar aglomeração de público num mesmo espaço.

Deverão ser suspensos os controles de acesso ao local da recepção do evento que exijam contato manual entre o recepcionista e o convidado, devendo a comprovação do convite ser descartada em recipiente de lixo pelo próprio convidado após a apresentação.

NORMAS GERAIS



Poderá ser disponibilizado controle de entrada de convidados de forma digitalizada.

Os manobristas deverão fazer uso de luvas descartáveis, máscaras cirúrgicas e de proteção facial. Ao adentrar o veículo, deverão higienizar a maçaneta, o volante, a caixa de marcha e freio de mão com solução de álcool a 70% na forma líquida com fricção.

Providenciar o controle de acesso e a marcação de lugares reservados aos participantes, assegurando o espaçamento mínimo de um metro e meio entre as cadeiras dentro do espaço utilizado pelos convidados.

NORMAS GERAIS



Assegurar o controle da área externa do estabelecimento e a organização das filas para que seja respeitada a distância mínima de um metro e meio entre as pessoas.

Recomenda-se adaptar a iluminação dos espaços para formato com sensores automáticos de presença e acendimento automático.

Recomenda-se adaptar as torneiras para modelos automáticos, para evitar o toque no momento da lavagem das mãos.

NORMAS GERAIS



Para eventos que envolvam apresentações artísticas e culturais, permitir a presença de artistas desde que se cumpra o distanciamento de dois metros, o não compartilhamento de equipamentos e instrumentos e sem contato físico durante as apresentações.

Os equipamentos e instrumentos deverão ser desinfetados após cada apresentação.

É vedado o contato físico dos integrantes das apresentações artísticas com o público.

Isolamento da área dos artistas, não possibilitando acesso dos clientes para pedidos de música ou qualquer interação.

NORMAS GERAIS



Distanciamento mínimo de dois metros entre a área do palco e as mesas.

Higienização dos equipamentos, instrumentos, cabos e microfones a cada apresentação.

Manter os ambientes arejados por ventilação natural (portas e janelas abertas) sempre que possível. Se for necessário, usar sistema climatizado, entretanto, devem ser mantido limpos os componentes do sistema de climatização (bandejas, serpentinas, umidificadores, ventiladores e dutos), de forma a evitar a difusão ou multiplicação de agentes nocivos à saúde humana e manter a qualidade interna do ar.

NORMAS GERAIS



Os filtros dos sistemas de climatização (splits, ar-condicionado de bandeja etc.) deverão, obrigatoriamente, ser limpos diariamente.

No caso de ambientes climatizados artificialmente, todas as edificações de uso público e coletivo devem dispor de um Plano de Manutenção, Operação e Controle – PMOC dos respectivos sistemas de climatização, visando eliminação e minimização de riscos potenciais saúde dos ocupantes de acordo com a lei N° 13.589, de 4 de Janeiro de 2018.

NORMAS GERAIS



Proibição de espaço de dança.

Para os eventos sociais e corporativos, os estabelecimentos deverão ter mesas e cadeiras suficientes para garantir que seja respeitada a distância de dois metros entre as mesmas, obedecendo ao máximo de quatro cadeiras por mesa.

Quando forem utilizadas apenas cadeiras nos eventos, deverá ser observado o espaçamento em ziguezague, obedecendo ao distanciamento mínimo de um metro e meio entre as mesmas.

NORMAS GERAIS



Verificar no pós-evento o descarte de material, higienização, protocolos para desmontagens e organização de um cronograma que evite a presença de várias equipes ao mesmo tempo no local.

Após a realização do evento, manter lista contendo nomes e contatos telefônicos dos colaboradores, artistas, fornecedores e participantes, que devem ser disponibilizadas às autoridades de saúde quando solicitado.

Ao tomar conhecimento que algum participante testou positivo para Covid-19, o organizador deverá informar aos demais, para que possam ser monitorados pelo período de 14 dias.

ALIMENTAÇÃO



A manipulação de alimentos deverá seguir os requisitos estabelecidos no Protocolo 6 - Serviços Alimentícios, Restaurantes e Afins, bem como atender aos requisitos de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, conforme RDC Nº 216/2014 - Anvisa.

É vedada a entrada de pessoas nas áreas de manipulação e/ou preparação de alimentos que não sejam desses setores e sem os devidos cuidados de higienização necessários para segurança sanitária.

Garantir que seja realizada higienização interna e externa dos compartimentos de carga após cada recebimento ou entrega.

ALIMENTAÇÃO



Frutas, legumes, hortaliças e verduras devem ser higienizadas antes do uso com produtos autorizados pela Anvisa.

A higienização de utensílios, tais como pratos, copos, talheres, bandejas, dentre outros, deverá ser reforçada. Os mesmos deverão ser lavados com água e sabão e embaladas.

O funcionário deverá higienizar as mãos e antebraços com água e sabão líquido antes de manipular itens limpos, bem como evitar falar enquanto manuseia os alimentos.

ALIMENTAÇÃO



Deverão ser reforçados os cuidados com a Segurança do Trabalho quanto à utilização de álcool ou outra substância inflamável próximo a ambientes com incidência de calor, como fogões, fornos e quaisquer outros que possam causar chamas em geral.

Disponibilizar cartazes com informações/orientações sobre a necessidade de higienização das mãos, uso de álcool a 70% nas formas disponíveis, uso de máscaras, distanciamento entre as pessoas, limpeza de superfícies, ventilação e limpeza dos ambientes e etiqueta respiratória.

TRANSPORTE E SERVIÇOS DE APOIO E MANUTENÇÃO DURANTE OS EVENTOS



Sempre que possível, deverão ser suspensos os controles de acesso que exijam contato manual dos colaboradores, tais como controle biométrico de ponto e catracas com leitura de digitais. Na impossibilidade de tal medida, disponibilizar ao lado álcool em gel a 70% para higiene das mãos.

Ofertar logística de carga e descarga, visando à proteção do material já esterilizado e da equipe que irá manusear.

TRANSPORTE E SERVIÇOS DE APOIO E MANUTENÇÃO DURANTE OS EVENTOS



Realizar escala de montagem das estruturas e equipamentos em momentos e horários diferenciados, desta forma, evitando aglomeração de equipes de fornecedores.

Reduzir o número de passageiros por veículo que será utilizado na logística de transporte do evento. Não utilizar a capacidade máxima permitida.

Oferta de logística de carga e descarga, visando a proteção do material já esterilizado e da equipe que irá manusear.

EPIs



Deverão ser disponibilizados Equipamentos de Proteção Individual (EPI), em quantidade e qualidade, a todos os colaboradores, a depender dos riscos ocupacionais aos quais se expõem:

a) Colaboradores de serviços de higiene e limpeza: luvas de PVC ou vinílica, avental frontal impermeável, máscara de proteção, sapato impermeável com solado antiderrapante.

b) Colaboradores da área de manipulação de alimentos: fardamento, avental, luvas, máscara de proteção, touca.
Garçom e garçonete: fardamento, máscara de proteção e face shield.

EPIs



Utilizar de forma obrigatória EPIs para todos os colaboradores, fornecedores e participantes do evento.

Adoção de utensílios de segurança nos veículos de transportes na logística dos participantes e fornecedores. Certificar-se de que o ar-condicionado, maçanetas e bancos estejam limpos. Sempre que possível, deixar o veículo aberto. Bagagens e cargas também deverão ser limpas logo que recebidas.

Os EPIs que apresentarem algum dano deverão ser substituídos de imediato.

Não pode haver compartilhamento de EPIs entre os colaboradores.

EPIs



Fica facultado o uso de máscaras pelos artistas durante as apresentações, atuações ou performances dos mesmos, desde que respeitado o limite mínimo de distanciamento entre outros artistas. Deverá ser vedada a aproximação de qualquer pessoa junto aos artistas.

Se algum colaborador apresentar, durante a jornada de trabalho, algum sintoma de Covid-19 (tosse, coriza, dor no corpo, perda de olfato ou paladar, dentre outros), deverá ser afastado de imediato de suas atividades e orientado a procurar uma unidade de saúde.

Em caso de desobediência quanto às medidas sanitárias, a administração da empresa promotora do evento deverá acionar as autoridades de segurança.

SEVIR | SECRETARIA EXECUTIVA DE
VIGILÂNCIA E REGULAÇÃO EM SAÚDE



CEARÁ
GOVERNO DO ESTADO
SECRETARIA DA SAÚDE