

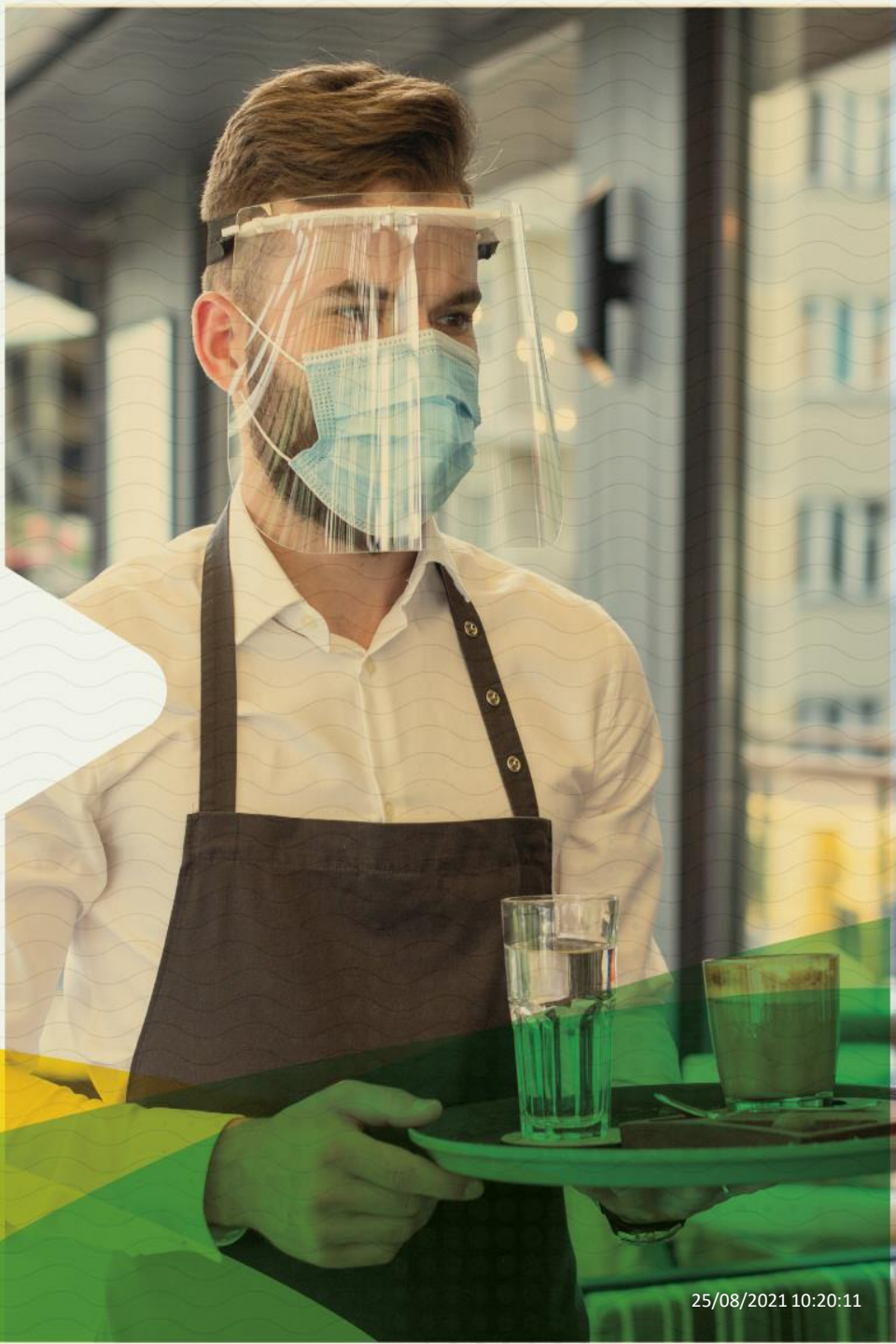
PROCOLO  
EVENTOS  
TESTES



**SEVIR** | SECRETARIA EXECUTIVA DE  
VIGILÂNCIA E REGULAÇÃO EM SAÚDE



**CEARÁ**  
GOVERNO DO ESTADO  
SECRETARIA DA SAÚDE



## EVENTOS TESTES



A realização de Eventos Testes será autorizada com **até 150 pessoas em ambientes fechados e 300 pessoas em ambientes abertos**, com maior rigor possível no seguimento das regras de prevenção ao contágio e contenção da propagação de infecção viral relativa ao coronavírus, conforme Decreto Nº 34.173, de 24 de julho de 2021, art. 7º, inciso I.

Durante 20 dias serão escolhidos 20 eventos testes de modalidades diferentes e limitação de público nestes eventos, para monitoramento das pessoas por duas semanas para avaliar os impactos em relação ao contágio.

## EVENTOS TESTES



### **I - Eventos Sociais:**

- 1.a) Casamentos;
- 1.b) Bodas;
- 1.c) Noivados;
- 1.d) Chá de Baby e de revelação, Chá de Panela;
- 1.e) Aniversários;
- 1.f) Happy hours;
- 1.g) Churrascos;
- 1.h) Formaturas.

### **II - Eventos Corporativos:**

- 2.a) Feira;
- 2.b) Reunião;
- 2.c) Conferência.

### **III - Eventos esportivos diversos**

Durante 20 dias serão escolhidos 20 eventos testes de modalidades diferentes e limitação de público nestes eventos, para monitoramento das pessoas por duas semanas para avaliar os impactos em relação ao contágio.

## EVENTOS TESTES



### **IV - Acadêmicos educacionais:**

- 4.a) Congresso;
- 4.b) Simpósio;
- 4.c) Palestra;
- 4.d) Seminário;
- 4.e) Treinamento;
- 4.f) Curso;
- 4.g) Workshop;
- 4.h) Mesa redonda.

### **V - Eventos Culturais:**

- 5.a) Festivais, shows, concertos musicais;
- 5.b) Apresentações de artes cênicas (teatro, dança, circo);
- 5.c) Apresentações musicais;
- 5.d) Performances;
- 5.e) Sarau literário;
- 5.f) Lançamento de livros;
- 5.g) Exibição de filmes;
- 5.h) Exposições artísticas.

# PROTOCOLO EVENTOS TESTES

## NORMAS GERAIS



Os eventos previamente definidos ocorrerão em ambientes controlados, com testagem de participantes e equipe, e acompanhamento pós-evento pela Sesa e vigilância do município que sediar o evento.

A ESP irá disponibilizar um curso de biossegurança de protocolos sanitários para capacitar profissionais de festas e eventos, bares e restaurantes, com destaque para as equipes de cozinha, atendimento de salão e bar.

Comitê de avaliação e monitoramento dos eventos testes:

- Sesa (Covep, Covat, Covis);
- Secult;
- Setur;
- Seplag.

# PROTOCOLO EVENTOS TESTES

## NORMAS GERAIS



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

1. Controle de acesso desde a entrada, evitando filas, se possível, ou mantendo o distanciamento entre as pessoas na fila, sem lista de espera, evitando aglomeração;
2. Comprovação da realização do exame antígeno ou RT-PCR dos artistas e trabalhadores do evento nas 24h anteriores;
3. Comprovação da realização do exame antígeno ou RT-PCR dos participantes e convidados do evento nas 48h anteriores. Para o caso daqueles não contemplados com a vacinação, será obrigatória apenas a testagem;
4. Comprovação da vacinação completa (pelo menos 15 dias depois da D2 ou DU) dos participantes do evento;
5. Cobrança do uso de máscara (cirúrgica, PFF2 ou N-95) dos participantes, trabalhadores e artistas do evento, estes últimos enquanto não estiverem se apresentando;

# PROTOCOLO EVENTOS TESTES

## NORMAS GERAIS



6. Assinatura de termo de consentimento dos participantes para realização de teste antígeno ou RT-PCR pós-evento;
7. Proposta de monitoramento pós-evento, em conjunto com a SMS e Sesa, da situação de cada participante e colaborador dos eventos aprovados como teste, por 14 dias consecutivos.

Na proposta de monitoramento pós-evento, em conjunto com a SMS e Sesa, deve ser garantido o acesso ao banco de dados ou listagem de participantes/convidados e colaboradores com nome, CPF, e-mails, telefone e laudos dos exames. Esses dados devem ser disponibilizados no processo de monitoramento durante um período de 14 dias, podendo ser descartados após esse período.

**Será dada preferência a propostas com monitoramento eletrônico.**

# PROTOCOLO EVENTOS TESTES

## NORMAS GERAIS



Ficam os promotores dos eventos cientes de que a testagem de colaboradores e trabalhadores dos eventos testes serão subsidiados pelo Governo Estadual, porém, após a aprovação da reabertura das atividades, a testagem será da **responsabilidade de cada pessoa ou empresa ou instituição promotora do evento** (iluminação, decoração, alimentação, suporte, apoio, músicos e outros).



## NORMAS GERAIS

### VACINAÇÃO



Deve haver, na entrada do local da recepção, colaborador devidamente preparado para garantir o controle de acesso de cada convidado, só admitindo o ingresso de pessoas conforme o decreto, já **vacinadas com as duas doses da vacina ou dose única há, pelo menos, 15 dias antes da data do evento.**

Esta comprovação deverá ser feita mediante **apresentação do Cartão de Vacinação contra Covid-19 ou registro das doses no APP do ConecteSUS, do Ministério da Saúde, e com apresentação de documento oficial de identificação com foto.**

# NORMAS GERAIS

## TESTAGEM



No caso dos **trabalhadores, artistas e palestrantes**, devem ser realizadas a comprovação de testagem negativa para a Covid-19 (exame de antígeno ou RT-PCR) em exame realizado no prazo máximo de até 24 horas antes do evento.

No caso dos **participantes e convidados** de eventos sociais, festivais, shows e concertos musicais, devem ser realizadas a comprovação de testagem negativa para a Covid-19 (exame de antígeno ou RT-PCR) em exame realizado no prazo máximo de até 48 horas antes do evento.

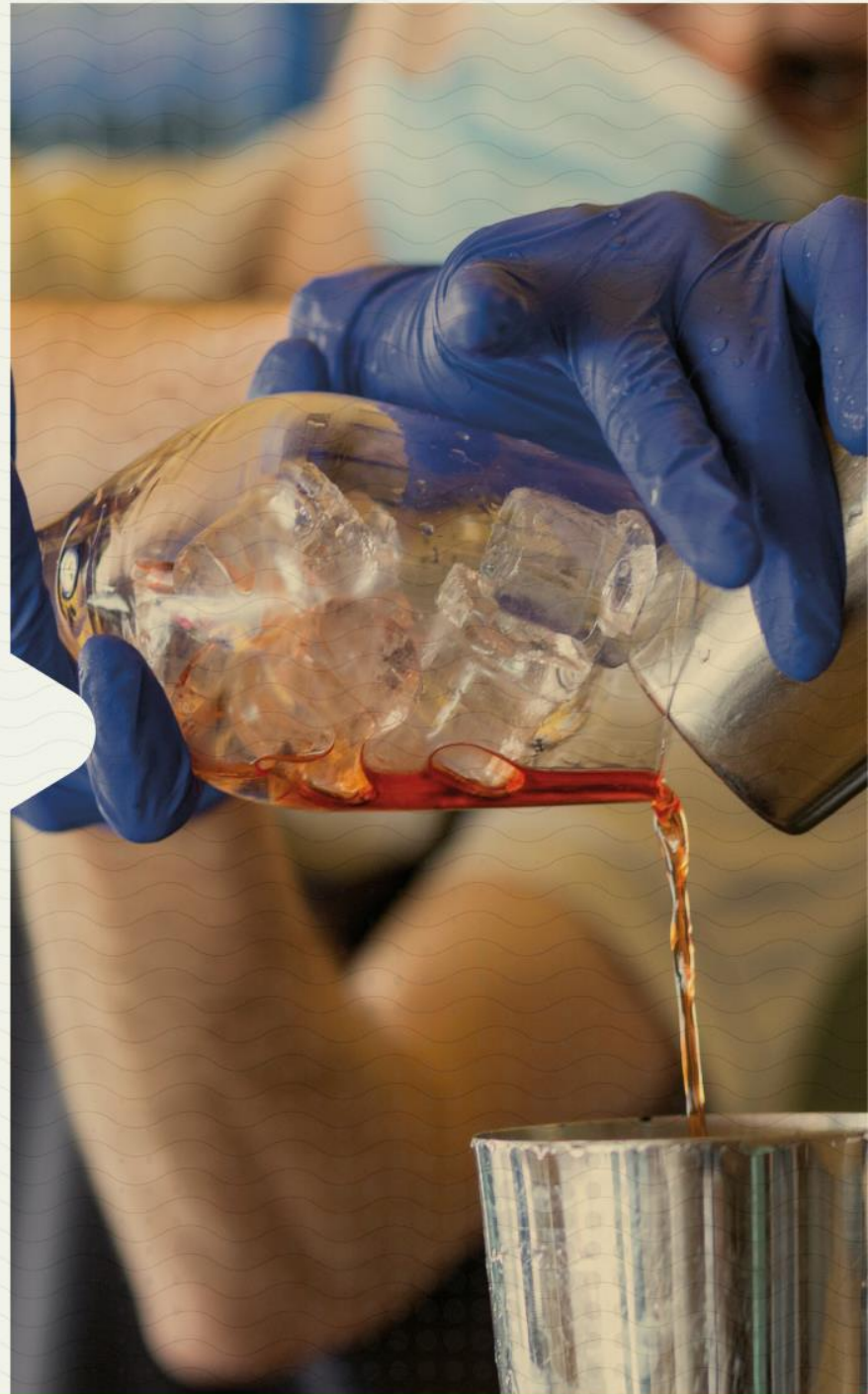
- Somente será permitida a entrada de pessoas portando máscaras e estas devem permanecer utilizando adequadamente o acessório durante toda recepção, **sendo permitida sua retirada, exclusivamente, para ingestão de alimentos e bebida.**
- Todos os convidados e colaboradores devem passar por higienização das mãos com água e sabonete 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.
- Na organização do espaço físico, **garantir o distanciamento de dois metros entre as mesas e de um metro e meio entre os participantes.**
- Será permitido **até dez pessoas por mesa, desde que sejam do mesmo núcleo familiar, e seis pessoas nos demais casos.**



- Assegurar a lavagem e desinfecção de todas as superfícies onde os colaboradores e participantes circulam.
- 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 distanciamento de um metro e meio entre um convidado e outro.**
- Em espaços abertos, manter controle de quantidade de pessoas com gradis e contagem de pessoas continuamente para avaliar a capacidade máxima de cada evento.
- 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, bem como a higienização desses banheiros, não devendo faltar sabonete líquido e toalhas de papel descartáveis. **O uso de secadores de mãos automáticos devem ser inativados.**
- 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 equipamentos de proteção individual (EPI's)**, tais como luvas, máscara facial, toucas e face shield.
- Garantir que todos os instrumentos musicais sejam de uso individual e previamente higienizados.
- 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.**
- 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 de saúde dos ocupantes, de acordo com a Lei Nº 13.589, de 4 de Janeiro de 2018.



- Os manobristas deverão fazer uso de luvas descartáveis, máscaras cirúrgicas e de proteção facial. Ao adentrar o veículo, deverão higienizar a maçaneta, o volante, 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, 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.
- 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 o acesso dos clientes para pedidos de música ou qualquer interação.
- Distanciamento mínimo de dois metros entre a área do palco e as mesas.
- Higienização dos equipamentos, instrumentos, cabos e microfones a cada apresentação.
- **Serão escolhidos três eventos com permissão de dança para avaliação, a posteriori.**





- **Proibição de espaço de dança nos demais eventos.**
- 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 mesas.
- 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.
- Verificar, no pós-evento, o descarte de material, higienização e 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, fornecedores e participantes, que devem ser disponibilizadas às autoridades de saúde quando solicitado, podendo ser descartados após 14 dias.
- Se algum participante tiver que se isolar, testar positivo ou por suspeita de Covid-19, o organizador deverá informar a todos os participantes, para que possam monitorar o desenvolvimento de sintomas por 14 dias.

# ALIMENTAÇÃO



A manipulação de alimentos deverá seguir os requisitos estabelecidos no Protocolo 6 – Serviços Alimentícios, Restaurantes e Afins, bem como atender os 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.



- 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.
- Deverão ser reforçados os cuidados de 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 gel a 70% para higiene das mãos.
- Ofertar logística de carga e descarga, visando à proteção do material já higienizado e da equipe que irá manusear.



- 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.

# EPI'S



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 e touca. **Garçon e garçonete:** fardamento, máscara de proteção e face shield.



- Utilizar de forma obrigatória EPI's 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 EPI's que apresentarem algum dano deverão ser substituídos de imediato.
- Não pode haver compartilhamento de EPI's entre os colaboradores.
- **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.
- O interessado em realizar Eventos Testes Específicos deve enviar sua solicitação e respectivo protocolo para o e-mail: **visa.ceara@gmail.com**, a partir do dia 1º de agosto de 2021 **até o dia 27 de agosto de 2021**.
- As propostas serão analisadas por comissão composta por integrantes da Sesa/Sevir, Seplag, Secretaria de Turismo e da Secretaria de Cultura do Ceará.
- **Para mais informações ou esclarecimentos: (85) 3101.5288.**



**SEVIR** | SECRETARIA EXECUTIVA DE  
VIGILÂNCIA E REGULAÇÃO EM SAÚDE



**CEARÁ**  
GOVERNO DO ESTADO  
SECRETARIA DA SAÚDE