

PROTOCOLO EVENTOS EM BUFFET



SEVIR | SECRETARIA EXECUTIVA DE
VIGILÂNCIA E REGULAÇÃO EM SAÚDE



CEARÁ
GOVERNO DO ESTADO
SECRETARIA DA SAÚDE

PROTOCOLO **EVENTOS EM BUFFET**



Este protocolo destina-se a orientar a realização de eventos sociais em buffets, de acordo com o Decreto Nº 34.173, de 24 de julho de 2021, art. 7º, inciso VII, itens a e b.

A realização de **eventos com até 100 pessoas em ambientes fechados e 200 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).

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

NORMAS GERAIS



- Controle de acesso desde a entrada, sem filas, sem lista de espera, evitando aglomeração.
- **Para os participantes do evento:** comprovação da vacinação completa (pelo menos 15 dias depois da D2 ou DU) ou comprovação da realização do exame antígeno ou RT-PCR nas 24 horas anteriores ao evento.
- **Para os artistas:** comprovação da realização do exame antígeno ou RT-PCR nas 48 horas anteriores do evento.

Para a realização do evento é obrigação e compromisso dos responsáveis ou promotores (continuação):

NORMAS GERAIS



- Cobrança do uso de máscara (cirúrgica, N95 ou PFF2) dos participantes, trabalhadores e artistas do evento, estes últimos enquanto não estiverem se apresentando.
- Ficam isentos de testagem os trabalhadores que irão atuar no evento e as crianças menores de 12 anos.
- Ficam os promotores e envolvidos no evento (cerimonialistas, promoters, empresas) cientes que é de sua responsabilidade a testagem exigida nesse protocolo e em acordo com o decreto.

NORMAS GERAIS



- Todos os convidados (participantes), colaboradores e trabalhadores devem permanecer de máscara durante todo o evento e de forma adequada, sendo permitida sua retirada, exclusivamente, para ingestão de alimentos e bebidas.
- Todos os convidados e colaboradores devem primar pela prática de higienização das mãos, preferencialmente 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.

NORMAS GERAIS



- Convidados residentes na mesma casa podem ficar em até 8 (oito) pessoas na mesma mesa.
- 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 máscaras 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.

NORMAS GERAIS



- 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.
- 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.

NORMAS GERAIS



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

NORMAS GERAIS



- 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.
- 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.

NORMAS GERAIS



- 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 apresentação.
- 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, volante, caixa de marcha e freio de mão com solução de álcool a 70% na forma líquida, com fricção.

NORMAS GERAIS



- Providenciar o controle de acesso, 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.
- 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.

NORMAS GERAIS



- Recomenda-se adaptar as torneiras para modelos automáticos, a fim de 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.

NORMAS GERAIS



- 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.
- Distanciamento mínimo de dois metros entre a área do palco e as mesas.
- Higienização dos equipamentos, instrumentos, microfones e cabos a cada apresentação.
- Proibição de espaço de dança;

NORMAS GERAIS



- 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 4 (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.
- 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.

NORMAS GERAIS



- 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 os requisitos de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, conforme RDC N°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 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



- 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.

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.

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.
Garçon 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.

EPIs



- Não pode haver compartilhamento de EPIs 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 os outros artistas.
- Deverá ser vedada a aproximação de qualquer pessoa junto aos artistas.

EPIs



- 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