

ORIENTAÇÕES PARA A REALIZAÇÃO DE EVENTOS

COMPLEMENTARES AOS PROTOCOLOS SANITÁRIOS VIGENTES.

MEDIDAS PREVENTIVAS PARA A REDUÇÃO DE RISCO DE EXPOSIÇÃO À COVID-19

SETEMBRO/2021

EDIÇÃO 1

I. Aos idealizadores e responsáveis pelos eventos

Importante esclarecer que a existência de diretrizes e protocolos destinados ao Setor de Eventos não autoriza a sua abertura. A autorização está diretamente relacionada à classificação do risco do município segundo os critérios do Plano São Paulo.



De acordo com o Decreto 21.619/21 para a fase de transição e retomada, período de 17 de agosto e 31 de outubro de 2021, estão autorizados somente os eventos culturais em cinemas, teatros e salas de espetáculo, e eventos sociais com público sentado, controle de acesso e distanciamento mínimo de um metro.

Estas orientações devem ser conhecidas e aplicadas de forma complementar e indissociável dos protocolos vigentes para os respectivos setores, a saber:

- Protocolo Sanitário Estadual: INTERSETORIAL
- Protocolo Sanitário Estadual: Setor CULTURA, LAZER E ENTRETENIMENTO
- Protocolo Sanitário Estadual: Setor TURISMO E VIAGENS



O idealizador/responsável pelo evento deverá realizar a capacitação on-line para obter a DECLARAÇÃO DE ESTABELECIMENTO RESPONSÁVEL. **Ao aceitar o Termo de Compromisso, demonstra sua responsabilidade social para o controle da pandemia adotando medidas de prevenção e proteção de seus funcionários, clientes e clientes.**

A Declaração é obrigatória para o retorno das atividades e deverá ser impressa e exposta em local visível no estabelecimento para fiscalização da população e do poder público.

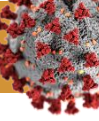
Para acompanhar as atualizações das diretrizes e protocolos sanitários e para obter a "Declaração de Estabelecimento Responsável". Acesse:

<https://covid-19.campinas.sp.gov.br/>

Para checar a situação de abertura dos negócios na cidade acompanhe os canais oficiais da Prefeitura Municipal de Campinas. Acesse:

<https://novo.campinas.sp.gov.br/>





II. Orientações Gerais

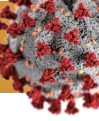
- 1) Para eventos com grande público, recomenda-se a realização de testagem de antígenos previamente e como condicionante ao aceite da pessoa no evento; ou apresentação de resultado de exame negativo com data atualizada para até 48h da data da realização do evento, a fim de garantir ambiente seguro aos participantes.
- 2) Os profissionais que atuarem na organização e estruturação dos eventos devem, preferencialmente, ser testados para Covid-19 para garantir a não transmissão no local.
- 3) Atentar à capacidade de atendimento, lembrando que embora atualmente o município tenha determinado atendimento com 100% da capacidade dos estabelecimentos, permanece a determinação do distanciamento mínimo de 1 metro entre pessoas.
- 4) Mapear as instalações do evento, prevendo o distanciamento mínimo de 1 metro entre as pessoas.
- 5) Instalar sinalização a fim de orientar o fluxo do público e evitar aglomerações.
- 6) Usar o maior número possível de entradas para evitar aglomeração e realizar o controle de acesso ao público, respeitando o distanciamento de 1 metro entre as pessoas.
- 7) Sempre que possível, implantar corredores de uma via única para coordenar o fluxo de clientes em salões, pavilhões, estandes, e, quando não for possível, as ruas e corredores devem ser largos o suficiente para permitir a manutenção da distância mínima segura entre as pessoas.
- 8) Em congressos, feiras e eventos corporativos, dar preferência para credenciamento online de visitantes e impressão antecipada da credencial, a fim de evitar filas no local do credenciamento.
- 9) A conferência de ingressos deverá ser visual, através de leitores óticos ou de auto check-in, sem contato manual por parte do atendente. Caso não seja possível, disponibilizar álcool gel 70% para higienização das mãos nos locais de conferência de ingressos.
- 10) Instalar barreira de proteção acrílica nos caixas, balcões de atendimento, credenciamento, pontos de informação, recepções, locais de entrega de alimentos e similares, ou assegurar que os funcionários que tenham risco de quebrar o distanciamento (a menos de 1 metro) estejam utilizando máscara de proteção e viseira de acrílico (Face Shield).
- 11) Manter distância mínima segura entre pessoas de 1 metro, mudando a disposição de mobiliário ou alternando assentos, demarcando lugares que precisarão ficar vazios, e considerando não somente o distanciamento lateral como também o distanciamento entre pessoas em diferentes fileiras.
- 12) Utilizar demarcação no piso para sinalizar o distanciamento de 1 metro entre as pessoas, em locais de possíveis fila ou aglomerações, espaços de vendas de produtos, assentos etc.



OBS: Quando tratando de familiares e habitantes de uma mesma residência, a distância mínima entre eles não será aplicável. Todavia, eles deverão respeitar a distância mínima de segurança em relação aos demais presentes

- 13) Não permitir a entrada no evento sem máscara. Permitir acesso somente mediante uso de máscara cobrindo simultaneamente a boca e nariz, composta de material adequado para manter a respiração e evitar trânsito a emissão de partículas e gotículas.
- 14) O uso da máscara é obrigatório durante toda a permanência em quaisquer dependências do estabelecimento, salvo no momento de consumo de alimentos e bebidas. As crianças maiores de 2 anos devem utilizar máscara, com exceção dos casos especiais como por exemplo: criança com espectro autista e/ou com deficiência intelectual.





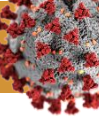
- 15) Os idealizadores/responsáveis pelo evento devem fornecer e determinar o uso de máscaras de proteção de todos os funcionários, bem como deverá fornecer as máscaras em número suficiente, considerando o turno de trabalho e as trocas recomendadas.
- 16) Oferecer e disponibilizar álcool em gel 70% para higienização das mãos dos participantes, em pontos estratégicos.
- 17) Se possível, prever pias com água, sabão líquido e papel toalha descartável em pontos estratégicos do evento, para lavagem das mãos
- 18) Os idealizadores/responsáveis pelo do evento devem se responsabilizar pela limpeza e higienização dos e ambientes do evento, mesas, bancadas e sanitários após cada uso, com álcool 70%. Deverão estabelecer equipe de limpeza treinada para manutenção permanente de ambientes limpos/higienizados, inclusive para coleta de resíduos/lixo.
- 19) Instalar lixeiras com tampa, pedal e sacos plásticos em pontos estratégicos, bem como nos sanitários.
- 20) Nas áreas de lazer infantil são permitidos somente os brinquedos individuais e coletivos passíveis de higienização antes/após cada uso (Ex. gangorra, gira-gira, escorregador, balanço, fliperamas, carrosséis etc.).
- 21) É proibido o uso de brinquedos individuais ou coletivos para os quais não seja viável manter as medidas de higiene antes/após cada uso (Ex. brinquedos de tecido, massinha etc.) e o distanciamento (Ex. piscina de bolinhas, “brinquedão” etc.).
- 22) Os bebedouros de uso direto (acionamento por botão) devem ser trocados ou desativados, sendo recomendados os modelos com funcionamento por torneiras que servem exclusivamente para encherem garrafas ou copos. Estimular o uso individual de garrafas de água.
- 23) Sugerir ao público, através de aviso nos ingressos, mídias impressas e redes sociais, a chegada com antecedência no evento, a fim de evitar aglomeração.
- 24) Para as vendas realizadas pela internet, disponibilizar um termo de aceite sobre as normas de prevenção em que o visitante deverá obrigatoriamente aceitá-las antes de finalizar a compra.
- 25) Afixar cartazes de orientação em pontos estratégicos do evento sobre o uso obrigatório de máscaras, conforme Resolução Estadual SS 96, republicada em 04/07/2020, e autocuidado com a higiene pessoal: lavagem das mãos com água e sabão, uso de álcool gel 70%.
- 26) Evitar atividades promocionais, como, por exemplo, distribuição de brindes e apresentação de produto, em que não se possa garantir a manutenção da distância mínima entre todos, evitando aglomerações.
- 27) Sempre que possível, manter o contato dos participantes após a realização do evento para eventual comunicação sobre suspeitas de casos de covid-19.
- 28) Monitorar diariamente a presença de sinais e sintomas entre os colaboradores dos eventos: febre (mesmo que referida), calafrios, dor de garganta, dor de cabeça, tosse, coriza, distúrbios olfativos ou distúrbios gustativos.
- 29) Não permitir a permanência de funcionários sintomáticos para covid-19 (ou quadro compatível com Síndromes Respiratórias Gerais) em atividade laboral. Orientar a procurar o serviço de saúde para avaliação e exame.



Você sabia? Assim como aids, covid-19 deixa de ser uma sigla (COVID-19) e passa a ser um nome comum e deve ser grafado dessa forma em português: covid-19

Fonte: Academia Brasileira de Letras





III. Orientações para os SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO EM EVENTOS

3.1 - Higiene e Saúde dos Colaboradores

- Atestado de Saúde Ocupacional (avaliação clínica + exames complementares) com conclusão de apto a função de manipular alimentos.
- Recomenda-se a realização de testagem de antígenos previamente e como condicionante ao aceite da pessoa no evento; ou apresentação de resultado de exame negativo com data atualizada para até 48h da data da realização do evento, a fim de garantir ambiente seguro aos participantes.
- Uniformização completa exclusiva para uso dentro do evento, incluindo o fornecimento de Equipamentos de Proteção Individual conforme atividade desenvolvida contemplando imprescindivelmente o fornecimento de máscaras em número suficiente para a troca durante o turno de trabalho – recomendado 05 (cinco) máscaras por colaborador.
- É vetado o consumo de alimentos, assim como falar (desnecessariamente), assoviar, cantar e usar celulares dentro da área de trabalho.
- Disponibilizar pia exclusiva de lavagem das mãos, sabonete líquido neutro + álcool 70% gel e sabonete antisséptico e papel toalha descartável não reciclado.



OBS: Importante lembrar que o álcool 70% não substitui a lavagem das mãos.

- Orientar a necessidade da lavagem das mãos a cada troca de tarefa, a cada ida ao sanitário, a cada troca de lixo etc.
- Disponibilizar lixeira com tampa, saco plástico e acionamento por pedal (sem contato manual) dentro das áreas de manipulação.
- O uso de luvas descartáveis na manipulação de alimentos não é obrigatório, pois o uso de forma errada, pode transformá-las em grande veículo de contaminação de várias doenças. Ao optar pelo uso de luvas descartáveis deve seguir rigorosamente os critérios abaixo:
 - Higienizar previamente as mãos antes de colocar as luvas.
 - Utilizar exclusivamente na manipulação de alimentos prontos para o consumo, que sofreram tratamento térmico ou que não serão submetidos a tratamento térmico, bem como para a manipulação de alimentos já higienizada.
 - Trocar e descartar as luvas sempre que houver interrupção do procedimento, ou quando produtos e superfícies não higienizados forem tocados com as mesmas luvas, para se evitar a contaminação cruzada.

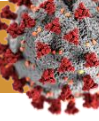
3.2 - Higiene Ambiental

- A higienização de superfícies é obrigatória e deve ser frequente, recomenda-se a cada hora e/ou a cada troca de atividade, por exemplo: entre a manipulação de alimentos crus e prontos para consumo, com atenção especial aos produtos de origem animal.

Limpeza = Detergente neutro


Desinfecção = Álcool 70% ou Hipoclorito de Sódio 0,1%

Higienização = Limpeza + Desinfecção



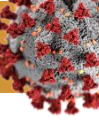
- Diluições para o preparo de Álcool 70% e Hipoclorito de Sódio 0,1%:
 - Preparo de 1 litro de álcool 70% = 750 ml de álcool 92,8° GL + 250 ml de água.
 - Preparo da solução de hipoclorito de sódio a 0,1% = 2 colheres e meia de sopa de Hipoclorito de sódio a 2,5% (conhecido como água sanitária) + 1 litro de água.
- Lixeiras devem ser de acionamento por pedal, possuir tampa e saco plástico para acondicionar os resíduos, quando atingirem sua capacidade total, a coleta deve ser feita imediatamente com lavagem das mãos posteriormente.
- Os produtos de limpeza utilizados devem ser adequados para determinado fim e regularizado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e/ou Ministério da Saúde -MS e deve ser utilizado somente para as finalidades indicadas pelos fabricantes, dentro do prazo de validade.
- É vetado o uso de panos de tecido em contato direto com alimentos e equipamentos, móveis e utensílios utilizados para manipular alimentos.

3.3- Qualidade Sanitária da Manipulação de Alimentos

- Os demais procedimentos de limpeza e desinfecção de ambientes, de recebimento, armazenamento e higiene dos alimentos devem seguir os padrões preconizados no **Regulamento técnico de boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação**. Portaria Estadual CVS 5, de 09 de abril de 2013 do Estado de São Paulo. Acesso CR Code:
E na Resolução ANVISA RDC no 216, de 15 de setembro de 2004. Disponível em:
https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html
- 
- Fica recomendado o **Curso de Boas Práticas de Manipulação em Serviços de Alimentação** oferecido gratuitamente no sistema EAD no site <https://www.escolavirtual.gov.br/curso/287>.
 - Este curso é uma oportunidade para aprimorar conhecimentos e o controle sobre requisitos para essa manipulação. A Enap, em parceria com Agência Nacional de Vigilância Sanitária e Universidade Federal de Santa Catarina, oferece oportunidade de capacitação que contribuirá para os Serviços de Alimentação na busca por redução do risco de doenças associadas ao consumo de alimentos. Uma oportunidade, também, para empresas que manipulam alimentos promover capacitação de seus profissionais
 - Vetada a comercialização de alimentos de origem animal sem identificação de origem e registro nos órgãos competentes (SIF, SISP, SISB e Selo Arte).

3.4 - Cardápios

- Disponibilizar, preferencialmente, cardápios que não necessitem de contato físico e/ou cardápios que possam ser higienizados. Exemplos: lousa, menu board, cardápio digital com QR Code para acessar do celular, cardápio plastificado para higienização a cada uso ou de papel descartável.
- A entrega de alimentos pode ocorrer diretamente nas mesas ou em fila de atendimento distinta da fila de pedidos e pagamentos.
- Orientar os clientes a fazer o pedido todo de uma única vez, para minimizar o tempo de estada nas mesas.



3.5 – Embalagens – Entrega – Pagamentos

- Eventos com previsão de serviço de entrega/delivery, dar preferência para a utilização de material reciclável ou biodegradável.
- Manter as embalagens protegidas e devidamente armazenadas sobre pallets ou prateleiras, até o seu uso.
- Disponibilizar temperos, molhos e condimentos em sachês ou em porções individualizadas, ficando vetada a utilização de ovos crus na produção de alimentos que não irão sofrer tratamento térmico.
- Disponibilizar álcool 70% para os seus clientes, no momento do pagamento.
- Envolver a máquina de cartão em plástico filme ou sacos plásticos. Esse procedimento pode facilitar a desinfecção com álcool 70% líquido a cada uso.
- Comandas devem ser desinfetadas com o álcool 70% líquido.
- Dar preferência ao pagamento com cartões ou utilizando os pagamentos via celular, onde o contato é bem menor.

3.6 - Praça de Alimentação

- Manter a distância segura de 1 metro entre as pessoas.
- Manter o distanciamento seguro, pelo menos de 1 metro, em filas de atendimento e em filas de espera.
- Está vetada a interação ou proximidades entre grupos alocados em mesas distintas.
- Os talheres e guardanapos devem ser descartáveis, embalados, previamente higienizados e entregues ao cliente no momento do serviço. Dê preferência a material reciclável e/ou biodegradável.
- As mesas e cadeiras devem ser higienizadas após cada uso e troca de cliente.
- É recomendado não utilizar toalhas, para facilitar a limpeza. Caso seja indispensável, utilizar de material descartável ou de fácil higienização (ex: toalha de plástico).
- Disponibilizar álcool 70% em gel para os clientes, deixados em pontos estratégicos, mesas e nos banheiros.
- Se possível, disponibilizar uma pia para lavagem das mãos fora do banheiro, lembrando que o álcool 70% não substitui a lavagem das mãos.

3.7 - Referências

- Portaria Estadual CVS 5, de 09 de abril de 2013 do Estado de São Paulo
- Resolução RDC ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004
- Nota Técnica nº 47/2020/SEI/COSAN/GHCOS/DIRE3/ANVISA. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/arquivos-noticias-anvisa/586json-file-1>
- Protocolo Sanitário Municipal. Medidas de Prevenção para o Controle da Pandemia de Covid-19 e Proteção de Funcionários e Clientes – Caderno 9 – Edição 3 – Bares, Restaurantes e Similares. Disponível em: <https://covid-19.campinas.sp.gov.br>
- Lei Municipal nº 6687 de 29 de outubro de 1991 que disciplina o uso de comestíveis nos auto- lanches e instalações removíveis de lanches. Disponível em: <https://leismunicipais.com.br/a/sp/c/campinas/lei-ordinaria/1991/668/6687/lei-ordinaria-n-6687-1991-disciplina-o-uso-de-comestiveis-nos-auto-lanches-e-instalacoes-removiveis-de-lanches>

