



PROTOCOLO SANITÁRIO PARA ESPAÇOS DESTINADOS A FESTAS **(CASA DE FESTAS E AFINS)**

1. ORIENTAÇÕES GERAIS

- É recomendado que o evento seja preferencialmente em área toda aberta e o espaço deverá possibilitar o distanciamento de 2m entre os convidados e colaboradores com sinalização no piso com direção única com fluxo de entrada e posicionamento em todos os ambientes.
- Recomendados que os espaços destinados à celebração dos casamentos devem respeitar as orientações para preservação do afastamento físico entre as pessoas, além de adotar minimamente as seguintes estratégias:

I - no espaço destinado ao público deve ser reduzida a ocupação máxima, garantindo o afastamento mínimo de 2m entre as pessoas;

II - devem ser disponibilizadas cadeiras e bancos de uso individualizado, em quantidade compatível com o distanciamento mínimo permitido;

III - locais onde os assentos individualizados, estão fixos ao chão e posicionados lado a lado, devem prover meios para o bloqueio intercalado destes assentos, do tipo uma cadeira livre e duas bloqueadas, lado a lado. Recomenda-se utilizar fitas ou outros dispositivos para este bloqueio que não possam ser facilmente removidos;

IV - Ainda considerando os locais onde os assentos são fixos ao chão e posicionados lado a lado, a disposição dos usuários entre as fileiras também deve ocorrer de forma intercalada, uma fileira sim e outra não, e respeitando o afastamento entre as pessoas.

- Recomendado que deverá ser realizado o controle do fluxo de entrada e saída de pessoas, e na hipótese de formação de filas, deve haver demarcação para manter o distanciamento mínimo de 2 metros entre as pessoas.
- Recomenda-se a aferição da temperatura corporal de todos os convidados com termômetro infravermelho.
- Recomendado que antes, durante e depois da realização do evento, devem ser evitadas práticas de aproximação entre as pessoas e outras formas de contato físico, como dar as mãos, beijos, abraços, apertos de mãos, entre outros.
- Devem ser adotadas medidas para evitar qualquer forma de agrupamento de pessoas.
- Recomendado que espaços destinados à recreação ou acolhimento de crianças como espaço kids, brinquedotecas e similares não poderão ser instalados.
- Higienizar as mãos antes e depois de cada atividade usando água e sabão líquido ou, quando não for possível, álcool 70% em gel.
- Em áreas de circulação, incluindo banheiros, disponibilizar álcool 70% em gel, dispensadores de sabão líquido e de papel-toalha descartável e lixeiras com tampa, sem acionamento manual.
- Usar obrigatoriamente máscara em todas as áreas comuns, e só retirar durante as refeições.
- Obedecer ao distanciamento de dois metros ou quatro metros quadrados por pessoa, evitando o uso do elevador.
- Manter os ambientes arejados com as janelas e portas abertas e a limpeza dos aparelhos de ar-condicionado em dia.
- Providenciar máscaras, luvas de borracha, toucas e outros equipamentos de proteção individual (EPIs) para as equipes de limpeza e demais funcionários, de acordo com a atividade exercida.

- Reforçar a sensibilização sobre a etiqueta respiratória, a ser adotada em caso de tosse ou espirros: proteger a boca e o nariz com lenço de papel descartável ou o braço, evitando tocar o rosto.
- Encaminhar à assistência médica o funcionário ou colaborador que apresente sintomas da COVID-19.
- Fazer a limpeza concorrente a cada três horas e a limpeza terminal após o expediente, com atenção à necessidade da limpeza imediata.
- Divulgar em pontos estratégicos os materiais educativos e outros meios de informação sobre as medidas de prevenção à COVID-19.
- A empresa responsável ou promotora do evento deverá realizar capacitação interna referente às medidas de prevenção à Covid-19, extensiva ao staff e a toda força de trabalho (administrativos, staff técnico, equipe de limpeza, seguranças, recepcionistas, entre outros).
- Promover a orientação do público em geral, quanto à importância da adoção das medidas de prevenção ao COVID-19.
- Não permitir o acesso nem a permanência de pessoas sem máscara nos ambientes, com exceção do momento de consumo das refeições. Crianças menores de 2 anos estão liberadas da obrigatoriedade de uso da máscara.
- Respeitar a ocupação de 4m² por pessoa, atendendo a lotação máxima permitida.
- Escalar equipes para reduzir a quantidade de pessoas participando simultaneamente das atividades desenvolvidas, como arrumação, organização, ensaios e apresentações.
- Sempre que possível, manter todos os ambientes abertos para propiciar ventilação natural.
- Reduzir o mobiliário e os objetos de decoração, utilizando apenas aqueles que permitam fácil higienização.
- Restringir o uso de brindes de mesa. As lembranças da festa deverão ser embaladas individualmente e entregues aos convidados na saída do evento.
- As reuniões de equipe e de apresentação dos serviços aos clientes devem ser realizadas preferencialmente por videoconferência.
- Diante da necessidade de distanciamento de precaução, evitar atividades e procedimentos que demandem proximidade estreita entre as pessoas, tais como danças de contato.
- Disponibilizar dispensadores de álcool gel 70% para colaboradores e convidados higienizarem as mãos.
- Pessoas que apresentarem sintomas gripais ou indicativos de COVID-19 não deverão participar dos eventos.
- Manter registro dos convidados de cada evento, a fim de permitir rastreabilidade de contactantes, em situações de casos confirmados de COVID-19 no grupo participante.
- Disponibilizar e afixar informativos como: **“PARA SUA SEGURANÇA, NÃO SE ESQUEÇA DE HIGIENIZAR AS MÃOS”, “O USO DA MÁSCARA É OBRIGATÓRIO”**.

2. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

- Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior circulação, incluindo os banheiros utilizando álcool 70% e/ou solução clorada. É recomendado que seja feita a limpeza concorrente, no mínimo a cada três horas, e a limpeza terminal antes ou depois de cada evento realizado. Em alguns casos, pode ser necessária a realização da limpeza imediata.
- Programar rotina de desinfecção com álcool 70% de objetos, superfícies e itens em geral que têm grande contato manual seja pelos colaboradores ou pelos convidados, como displays, mesas e bancadas de apoio, telas touch screen, teclados, microfones (lapela e boom), câmeras (lentes, alças, patas de tripé, telas de monitor) e objetos que possam ser compartilhados entre os funcionários (canetas, pranchetas, telefones e similares), entre outros.
- Programar rotina de desinfecção dos pisos, com solução clorada (50 ml de água sanitária para cada litro de água).
- Intensificar a higienização e a frequência das instalações dos sanitários de uso de colaboradores, convidados e funcionários (pias, peças sanitárias, válvula de descarga, torneiras, suporte de papel higiênico/papel toalha e secador de mãos), equipamentos, utensílios, superfícies em que há maior frequência de contato como fechaduras, maçanetas das portas, interruptores, corrimões, carrinhos, lixeiras, dispensadores de sabonete líquido, álcool gel, piso, paredes e portas, mesas, cadeiras, dentre outros.
- Nos sanitários é obrigatória a presença de dispositivos para álcool 70%, sabonete líquido e papel toalha, e lixeira acionada a pedal.

- Abastecer permanentemente os borrifadores ou dispensadores de álcool 70% previamente higienizados.
- Para a higienização de equipamentos e utensílios, devem ser utilizados panos multiuso descartáveis ou papel-toalha, exclusivos para cada tipo de superfície.

3. ORGANIZAÇÃO DOS AMBIENTES

- Respeitar o distanciamento mínimo de dois metros entre as pessoas em todos os ambientes do salão/casa de festas.
- Promover a reorganização do mobiliário para garantir o afastamento de dois metros entre as mesas, respeitando a ocupação de 50% dos assentos, com exceção dos casos de pessoas do mesmo grupo de convivência. Manter os ambientes ventilados (janelas e portas abertas);
- Nos depósitos e almoxarifados, organizar produtos armazenados para evitar o acúmulo de objetos e de materiais em desuso ou que não pertencem ao setor.

4. SINALIZAÇÃO

- Utilizar sinalização e marcações no chão para reforçar o distanciamento mínimo social de dois metros na entrada, pontos de informação, salão, bares, sanitários, entre outros.
- Promover orientações escritas e verbais com informações relativas às condutas necessárias aos convidados, como: “O uso de máscara é obrigatório” e “Respeite o distanciamento”.
- Delimitar ambientes, bancos, mesas e cadeiras que estejam indisponíveis ao uso dos convidados.

5. ACESSO AO LOCAL

- Promover a ocupação das mesas de maneira ordenada, disponibilizando funcionários capacitados para a orientação dos convidados.
- Também deve ser respeitado o distanciamento social mínimo de dois metros durante a circulação de pessoas pelas áreas comuns, como corredores, mezaninos, salões, entre outros.
- Estabelecer horários para entrada e saída de staff, força de trabalho, fornecedores e convidados em geral, evitando a formação de aglomeração e o cruzamento de fluxos.

6. USO DOS SANITÁRIOS

- Estabelecer o controle de acesso aos sanitários/trocadores, de maneira a manter o distanciamento social mínimo de dois metros no interior desses locais, especialmente durante as etapas de entrada, intervalos e de saída. A fila deverá ser organizada na parte externa, preferencialmente com marcações no piso e obedecendo ao mesmo critério de afastamento.
- Garantir a exaustão/renovação do ar eficiente de banheiros, vestiários e camarins por meio de janelas abertas ou dispositivos mecânicos.

7. ALIMENTAÇÃO

- Os alimentos deverão ser servidos aos convidados por funcionários devidamente uniformizados, que deverão obrigatoriamente fazer o uso de máscaras.
- O acesso direto dos convidados ao balcão de buffet e à mesa de bolo e doces deve ser proibido. Também não é permitido o sistema self service.
- A empresa responsável pelo buffet dos eventos deverá atender aos itens descritos no protocolo sanitário específico para Serviços de Alimentação, elaborado pela Coordenação de Vigilância Sanitária.

8. FORÇA DE TRABALHO

- Os colaboradores devem higienizar as mãos constantemente e utilizar máscaras ou demais EPIs necessários, inclusive nas cozinhas, durante o preparo das refeições.
- Deve ser respeitado o distanciamento mínimo de dois metros entre os colaboradores, inclusive no ambiente de trabalho e em locais que não seja possível utilizar barreira física ou protetores adicionais ao uso da máscara, como o face shield.
- O uniforme deve ser exclusivo para utilização no espaço de trabalho, inclusive a máscara. É PROIBIDO circular fora do estabelecimento com o uniforme.
- Organizar turnos de trabalho, alternando dias/horário de comparecimento entre as equipes para evitar maior fluxo de pessoas nos transportes e aglomeração no local.
- Coibir atitudes que possam gerar contaminação nas áreas de trabalho, como comer, fumar, tossir, cantar, assoviar ou outras situações anti-higiênicas. Não é recomendado o uso de celulares no ambiente de trabalho.
- Após cada uso, higienizar com álcool 70% os utensílios de trabalho que possam vir a ser compartilhados entre os colaboradores, tais como rádios, contadores e telefones celulares.
- Se algum colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da COVID-19, a gerência local deve ser imediatamente informada para que ele seja encaminhado à assistência médica.

9. MANUTENÇÃO DAS ÁREAS COMUNS

- Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros e dos aparelhos de ar-condicionado, de acordo com o fabricante.
- Bebedouros de uso direto não são recomendados. Utilizar copos descartáveis ou garrafas de uso individual.
- Sempre que possível manter os ambientes com as janelas e portas abertas para melhor circulação do ar, evitando a utilização do ar-condicionado.
- Em ambientes climatizados efetuar a manutenção dos aparelhos de ar-condicionado, conforme recomendações das legislações vigentes.
- Resíduos comuns devem ser acondicionados em abrigo próprio e coletores com tampa devidamente dimensionados para o volume gerado.

Referência:

<http://www.rio.rj.gov.br/web/vigilanciasanitaria/exibeconteudo?id=11294643>

Acesso em 25 de setembro de 2020, às 16:55h.

TERMO DE RESPONSABILIDADE

Declaro ser conhecedor da legislação sanitária em vigor e, em especial, dos procedimentos de prevenção à Covid-19. Declaro estar ciente de que a prestação de declaração falsa configura crime previsto no Código Penal Brasileiro, passível de sanções penais, sem exclusão das sanções administrativas e civis cabíveis. Declaro estar ciente da a legislação referente ao funcionamento da atividade. Declaro que a atividade a ser exercida observará com rigor toda a legislação sanitária afeta, sobretudo, os regulamentos técnicos específicos editados pelo órgão sanitário municipal de Santo Antônio de Pádua. Declaro estar ciente da obrigação de apresentar, a qualquer tempo, toda a documentação exigida para o funcionamento da atividade e de prestar todas as informações referentes ao funcionamento do estabelecimento para assegurar os controles necessários a serem exercidos pelo órgão sanitário municipal. Declaro que me responsabilizo por providenciar, a qualquer tempo, todas as adequações necessárias ao perfeito atendimento das normas sanitárias. Declaro comprometer-me com a preservação das melhores condições higiênico-sanitárias de instalações, equipamentos, procedimentos e fluxos, notadamente, as boas práticas para o exercício da atividade e a adequada conservação dos produtos utilizados. Declaro comprometer-me com o exercício da atividade em plena observância aos requisitos indispensáveis à proteção e preservação da saúde individual e coletiva. Declaro estar ciente de que qualquer ação ou omissão em desacordo com as normas sanitárias, mesmo as de menor risco, frequência ou impacto, sujeitará o estabelecimento a sanções de natureza administrativa, civil e penal, sem prejuízo de medidas complementares, entre as quais a cassação do licenciamento sanitário do estabelecimento, a cassação do alvará de funcionamento e outras necessárias à cessação e punição da irregularidade.

NOME: _____

ESTABELECIMENTO: _____

ENDEREÇO: _____

CNPJ: _____

Assinatura: _____

Data /____/____