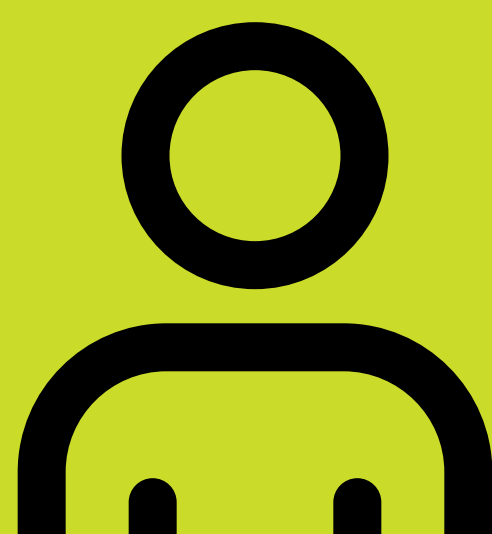


FEIRAS, EXPOSIÇÕES, CONGRESSOS, SEMINÁRIOS E EVENTOS GASTRONÔMICOS

PROTOCOLO DE FUNCIONAMENTO



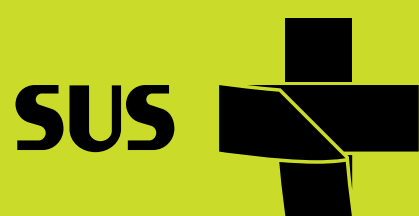
ATIVIDADE SUSPensa



PORTARIA SMSA/SUS-BH N° 0420/2020

ESTE MATERIAL NÃO DISPENSA A LEITURA INTEGRAL DA PORTARIA.

ATUALIZADO EM: 10/1/2021



**PREFEITURA
BELO HORIZONTE**

1. PROTOCOLOS ESPECÍFICOS

- As feiras, exposições, congressos, seminários e eventos gastronômicos autorizados deverão observar a capacidade máxima de 1 pessoa a cada 7m², incluindo expositores e funcionários, limitada a 600 (seiscentas) pessoas;
- Observar a capacidade máxima indicada em licenciamento específico a ser realizado pela Secretaria Municipal de Política Urbana para “feiras, exposições, congressos e seminários” realizados a partir de 30 de novembro de 2020, nos casos em que houver público superior a 600 (seiscentas pessoas);
- Respeitar as normas vigentes no Município de Belo Horizonte para obtenção de alvará de localização e funcionamento e de licenciamento para realização de eventos ou de feiras em propriedade ;
- Serviços de alimentação que ocasionalmente ocorram nos estabelecimentos devem observar autorizações e protocolos específicos dispostos na Portaria SMSA/SUS-BH nº 328/2020.

1. ACESSO E DISTANCIAMENTO

- 1.1. Higienizar as mãos, com álcool 70% (setenta por cento), de todos que entrarem no local, inclusive funcionários.
- 1.2. Impedir a entrada de pessoas sem máscara ou

que não estejam utilizando a máscara de forma adequada, sendo facultado a organização do evento fornecer a máscara.

- 1.2.1. Caso o participante se recuse a usar máscara, não deverá ser permitida sua entrada no evento.
- 1.3. O público deverá ser orientado a permanecer de máscara durante todo o tempo em que estiver no local, exceto em momentos de alimentação.
- 1.4. Realizar controle de entrada e saída para assegurar a limitação de capacidade de pessoas ao mesmo tempo no local.
- 1.5. Informar em local visível o número máximo de pessoas permitido nas dependências do evento.
- 1.6. Usar o maior número de entradas possíveis para permitir maior distanciamento.
- 1.7. Demarcar posições para gerenciamento de filas externas e internas ao evento, respeitando o distanciamento mínimo de 2m (dois metros) entre as pessoas.
- 1.8. Demarcar trajeto sugerido, de forma a evitar aglomerações, fluxo e contra fluxo de pessoas.
- 1.9. Em caso de existir revista, esta somente poderá ser feita por detectores de metais, de forma a evitar o contato físico.
- 1.10. Recomenda-se que pessoas pertencentes ao grupo de risco (acima de sessenta anos, grávidas e portadores de doenças crônicas) não participem de feiras, exposições, congressos, seminários e eventos gastronômicos.s.

2. FUNCIONÁRIOS:

- 2.1. Capacitar vigilantes, técnicos de segurança e colaboradores para fiscalização das medidas de prevenção e combate à covid-19.
- 2.2. Instruir os funcionários sobre:
 - 2.2.1. A obrigatoriedade do uso correto da máscara e face shield, se for o caso.
 - 2.2.2. O manuseio adequado para guardar ou descartar a máscara.
 - 2.2.3. A troca da máscara, no máximo, a cada quatro horas de trabalho, sempre que estiver úmida ou sempre que necessário.
- 2.3. Uso obrigatório de máscara durante todo o período, e de máscara e face shield para atendentes, promotores e demais profissionais em contato direto com o público.
- 2.4. Higienizar frequentemente as mãos com álcool 70% (setenta por cento) ou água e sabão, inclusive ao colocar e retirar as luvas de trabalho, quando for o caso.
- 2.5. Para funcionários que manipulam alimentos é vedada a utilização de adornos pessoais, como anéis, pulseiras, gargantilhas, relógios, colares e brincos grandes. Permitido o uso de brincos pequenos.
- 2.6. Funcionários devem vestir uniforme somente no local de trabalho.
- 2.7. Uniformes, equipamentos de proteção e máscaras não podem ser compartilhados.
- 2.8. Manter afastamento entre o público e os funcionários do evento.
- 2.9. Oferecer condições adequadas para evitar aglomerações em momentos de descanso, alimentação e troca de turnos entre os

funcionários.

- 2.10. Funcionários devem ser afastados em casos de constatação ou suspeita de ter contraído a covid-19, devendo ser encaminhados para atendimento em unidades de saúde.
- 2.11. Locais que possuem refeitórios devem observar e seguir as seguintes normas:
 - 2.11.1. Adotar o distanciamento mínimo de 2m (dois metros) entre as pessoas.
 - 2.11.2. Utilizar somente um dos lados da mesa ou alternar os lados, como forma de evitar que as pessoas fiquem frente a frente.
 - 2.11.3. Demarcar, de maneira intercalada, os assentos que não poderão ser utilizados.
 - 2.11.4. Caso o refeitório não tenha área suficiente, deverão ser utilizadas, entre as pessoas, divisórias móveis nas mesas.
 - 2.11.5. Escalonar os horários de refeição em turnos para diminuir a concentração de pessoas..

3. INGRESSOS E CREDENCIAMENTO:

- 3.1. Os ingressos deverão ser adquiridos preferencialmente por meios eletrônicos. Recomenda-se que a conferência seja visual ou feita por meio de leitores óticos QR Code, sem contato manual por parte dos atendentes.
- 3.2. Caso haja bilheteria no local, instalar barreira de proteção entre atendentes e frequentadores e demarcar posições no local de formação de fila, respeitando o distanciamento de 2m (dois metros) entre as pessoas.

- 3.3. O credenciamento deverá ser realizado preferencialmente por meios virtuais ou eletrônicos. Em caso de credenciamento presencial, canetas e outros materiais de uso comum deverão ser higienizados a cada uso com álcool 70% (setenta por cento).


4. AMBIENTE E HIGIENIZAÇÃO:

- 4.1. Disponibilizar dispensadores com álcool 70% (setenta por cento) em locais visíveis e de fácil acesso, como corredores, estacionamentos, acessos e saídas de escadas, entradas de todos os espaços e salas e outras áreas de uso comum.
- 4.2. Limitar a utilização de bebedouros somente à coleta de água em recipientes individuais ou copos descartáveis, sendo vedado o uso de bebedouros de jato inclinado.
- 4.3. Restringir o uso de elevadores para 50% (cinquenta por cento) da capacidade, com demarcação no piso.
- 4.4. Escadas rolantes deverão ter marcação nos degraus para garantir o distanciamento de uma pessoa a cada três degraus.
- 4.5. Priorizar a realização de atividades em espaços abertos e intensificar a manutenção da ventilação natural, sempre que possível.
- 4.6. Em caso do uso de ar-condicionado, observar e praticar as medidas dispostas no Anexo I da Portaria SMSA/SUS-BH nº 312/2020.
- 4.7. Desinfetar todas as áreas comuns e superfícies de maior contato (corrimãos, balcões de informação, sanitários, áreas de descarte de lixo) pelo menos

quatro vezes ao dia ou sempre que se fizer necessário. A desinfecção deverá ser feita com detergente e sanitizantes regularizados no órgão competente, seguindo as orientações do fabricante, conforme disposto no Anexo II da Portaria SMSA/SUS-BH nº 312/2020.

- 4.8. Desinfetar corrimãos das escadas e esteiras rolantes a cada hora, ou sempre que se fizer necessário, com detergente e sanitizantes regularizados no órgão competente, seguindo as orientações do fabricante, conforme disposto no Anexo II da Portaria SMSA/SUS-BH nº 312/2020.
- 4.9. Adotar dispositivos de distanciamento entre os atendentes e o público em balcões de informação, bilheteria, credenciamento, entre outros.
- 4.10. Organizar turnos específicos para a limpeza mais pesada, sem contato com as demais atividades do evento.
- 4.11. Instalar barreiras metálicas, cones ou outros meios para direcionamento do fluxo de pessoas.
- 4.12. Higienizar frequentemente todo o material e todos os equipamentos que entrarem nos eventos.
- 4.13. Separar lixo com potencial de contaminação para descarte, como luvas, máscaras e equipamentos de proteção individual.
- 4.14. Utilizar apenas lixeiras com tampa acionada por pedal.
- 4.15. Recomendar pagamentos utilizando tecnologia de aproximação.
- 4.16. Evitar o fornecimento de materiais promocionais e brindes ao público. Em caso de distribuição, os kits ou materiais deverão ser embalados

individualmente mantidos em quarentena por 72 horas antes do evento, e os funcionários responsáveis pela entrega deverão, antes da distribuição, higienizar as mãos com água e sabão ou álcool 70% (setenta por cento).

- 4.17. Vedadas ações de divulgação com personagens e panfletagem.
- 4.18. Vedadas estratégias que retardam a saída do público, como café, poltronas para espera e áreas infantis.
- 4.19. Vedado atendimento ao público em áreas comuns, bem como sessões de autógrafo e fotos.
- 4.20. Vedadas ações de entretenimento que favoreçam aglomerações tais como apresentações teatrais, musicais, de dança, projeção de imagens ou exibição de eventos esportivos.
- 4.21. Sinalizar áreas comuns com informações sobre distanciamento de pessoas, orientações de segurança e medidas de prevenção da covid-19.
- 4.22. Realizar anúncios sobre segurança e saúde a cada 30 minutos. Caso não haja sistema de sonorização no espaço, uma sonorização portátil deve ser providenciada pelo contratante.
- 4.23. Eventos que ofereçam transporte de pessoas em ônibus, micro-ônibus e vans deverão observar e seguir as normas de higiene para o transporte público, dispostas na **Portaria BHTRANS DPR nº 046/2020.** 
- 4.24. As mãos do público participante devem ser higienizadas com álcool 70% (setenta por cento) antes e depois do manuseio de mercadorias ou objetos expostos.

5. BANHEIROS:

- 5.1. Manter o lavatório com saboneteiras e toalheiros abastecidos de sabonete líquido, papel toalha descartável e álcool 70% (setenta por cento).
- 5.2. Adotar mecanismos para assegurar o distanciamento mínimo de 2m (dois metros) entre pessoas que se deslocam e aguardam para acessar os banheiros.
- 5.3. Limitar o acesso aos banheiros a sua capacidade de uso.
- 5.4. Manter as portas de acesso aos sanitários prioritariamente abertas para beneficiar a ventilação.
- 5.5. Em locais onde não haja estrutura fixa de sanitários, deverão ser adotadas as seguintes medidas:
 - 5.5.1. Instalar um banheiro químico para cada vinte e cinco pessoas.
 - 5.5.2. Desinfetar as cabines a cada hora ou sempre que se fizer necessário, com detergente e sanitizantes regularizados no órgão competente, seguindo as orientações do fabricante, conforme disposto no Anexo II da Portaria SMSA/SUS-BH nº 312/2020.
 - 5.5.3. Disponibilizar álcool 70% (setenta por cento) na entrada dos banheiros químicos.

I – REGRAS COMPLEMENTARES PARA FEIRAS E EXPOSIÇÕES EM PROPRIEDADE PÚBLICA OU PRIVADA

Feiras e exposições deverão adotar, além dos protocolos instituídos no tópico I deste Anexo, as

seguintes normas:

1. CAPACIDADE E DISTANCIAMENTO:

- 1.1. Sempre que possível, adotar o agendamento de horário para o público, de maneira que a entrada e a saída se deem de forma escalonada.
- 1.2. Estandes e barracas devem ter um afastamento mínimo de 2m (dois metros) entre si.
- 1.3. Caso o evento possua estandes, deverá observar e seguir as seguintes normas:
 - 1.3.1. Demarcar posições nos estandes que assegurem o distanciamento de 2m (dois metros) entre as pessoas, incluindo expositores e funcionários, sendo imprescindível o uso correto da máscara por todos os ocupantes.
 - 1.3.2. Informar em local visível o número máximo de pessoas permitido no interior de cada estande.
 - 1.3.3. Instalar pelo menos um dispensador de álcool 70% (setenta por cento) em cada estande.
 - 1.3.4. Higienizar as superfícies dos estandes com frequência, com detergente e sanitizantes regularizados no órgão competente, seguindo as orientações do fabricante, conforme disposto no Anexo II da Portaria SMSA/SUS-BH nº 312/2020.
 - 1.3.5. Cada estande deverá possuir apenas uma entrada.
 - 1.3.6. Espera externa deve assegurar distanciamento mínimo de 2m (dois metros) entre as pessoas, com as devidas marcações, sendo imprescindível o uso correto da máscara por todos.
- 1.4. Em feiras e exposições de veículos e similares:

- 1.4.1 Deverá haver um espaço de uma vaga livre entre cada veículo.
- 1.4.2 Higienizar frequentemente as maçanetas, portas, volante e outras superfícies de maior contato do veículo. A higienização deverá ser feita com detergente e sanitizantes regularizados no órgão competente, seguindo as orientações do fabricante, conforme disposto no Anexo II da Portaria SMSA/SUS-BH nº 312/2020.

2. AMBIENTE E HIGIENIZAÇÃO:

- 2.1. Em caso de montagens e produtos para exposição, a organização deverá ter estrutura para descontaminação desses itens.
- 2.2. Em caso de venda de alimentos, praticar as normas dispostas no protocolo específico de bares e restaurantes.

II – REGRAS COMPLEMENTARES PARA CONGRESSOS E SEMINÁRIOS

Congressos e seminários deverão adotar, além dos protocolos instituídos no tópico I deste Anexo, as seguintes normas:

1. CAPACIDADE E DISTANCIAMENTO:

- 1.1. Tanto em auditórios com cadeiras fixas quanto em auditórios a serem montados com cadeiras móveis fixadas, os assentos deverão estar intercalados de maneira que um ocupante não fique em frente a

outro.

- 1.1.1. Em auditórios com cadeiras fixas, demarcar os assentos que não poderão ser ocupados.
- 1.1.2. Deve ser observado o distanciamento mínimo de 1 m (um metro) entre os participantes, sendo imprescindível o uso correto da máscara por todos.
- 1.2. Escalonar a saída por fileiras de assentos, a fim de evitar aglomerações em escadas, portas e corredores. A saída deverá iniciar pelas fileiras mais próximas à porta, terminando nas mais distantes, evitando assim o cruzamento entre pessoas.
- 1.3. Organizar intervalos de forma a evitar aglomerações e manter o distanciamento, alterando horários e públicos sempre que possível.

2. SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO:

- 2.1. Vedado o serviço de self-service e a disposição de alimentos para degustação.
- 2.2. Alimentos e bebidas deverão ser servidos por funcionário exclusivo.
 - 2.2.1. Alimentos deverão ser servidos em porções individuais e embaladas.
 - 2.2.2. Os funcionários devem higienizar as mãos antes da entrega dos alimentos e das bebidas.
 - 2.2.3. Manter o distanciamento entre funcionários e público durante a entrega.
- 2.3. Priorizar o uso de copos de água lacrados, desde que higienizados antes.
- 2.4. Demarcar o local para formação de fila, respeitando o distanciamento mínimo de 2m (dois

metros) entre as pessoas.

- 2.5. Oferecer talheres higienizados em embalagens individuais de papel ou talheres descartáveis, além de manter os pratos, copos e demais utensílios protegidos.
- 2.6. Galheteiros, saleiros, açucareiros e outros dispensadores ficam proibidos, sendo necessário prover sachês de uso individual.
- 2.7. Oferecer guardanapos de papel e copos descartáveis ao público ou higienizar os utensílios conforme normas sanitárias.
- 2.8. Desinfetar superfícies de apoio e aparadores para alimentos a cada hora, ou sempre que se fizer necessário, com detergente e sanitizantes regularizados no órgão competente, seguindo as orientações do fabricante, conforme disposto no Anexo II da Portaria SMSA/SUS-BH nº 312/2020.
- 2.9. Disponibilizar local com ponto de água para higienização de materiais.
- 2.10. Todos os presentes deverão observar e seguir as regras de distanciamento e afastamento entre pessoas.

III – REGRAS COMPLEMENTARES PARA EVENTOS GASTRONÔMICOS EM LOGRADOUROS PÚBLICOS, EM PROPRIEDADE PÚBLICA OU PRIVADA:

Os eventos gastronômicos deverão adotar, além dos protocolos instituídos no tópico I deste Anexo, as seguintes normas:

1. CAPACIDADE E DISTANCIAMENTO:

- 1.1. Os eventos gastronômicos realizados em logradouro público deverão ser delimitados por barreiras físicas (gradil) para garantir a limitação da capacidade de público, por meio de controle de acesso.
- 1.2. Para eventos em logradouro é permitida a distribuição antecipada e gratuita de ingressos, para fins de limitação de público.
- 1.3. É vedada a troca de ingresso por itens ou produtos de qualquer natureza, salvo a doação espontânea realizada pelo frequentador do evento.
- 1.4. Barracas devem ter um afastamento mínimo de 2m (dois metros) entre si.
- 1.5. O consumo de alimentos e bebidas deverá ser realizado exclusivamente quando as pessoas estiverem sentadas em mesas que deverão ser disponibilizadas para esse fim, sendo vedado o consumo de alimentos e bebidas ao redor das barracas ou por pessoas em movimento em outras áreas do evento.
- 1.6. O cliente deverá permanecer de máscara durante todo o evento, retirando-a apenas para comer e/ou beber.
- 1.7. Deve ser observado o distanciamento mínimo de 2m (dois metros) entre as mesas e 1m (um metro) entre ocupantes na mesma mesa.
- 1.8. Máximo de quatro pessoas por mesa.
- 1.9. As mesas e cadeiras deverão ser limpas e higienizadas pela organização do evento após a troca de usuários.

2. SERVIÇO:

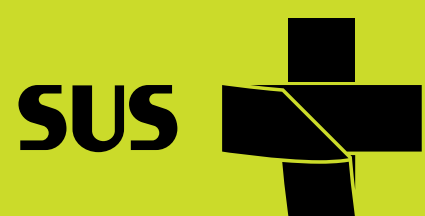
- 2.1. Vedado o uso de cardápio físico, podendo ser utilizadas soluções digitais, cartazes, painéis ou descartáveis. Caso não seja possível, poderá ser utilizado o modelo plastificado que deve ser higienizado após cada uso.
- 2.2. Vedado o uso de self service de bebidas e alimentos a disposição de alimentos para degustação.
- 2.3. Refeições, lanches, tira-gosto, devem ser entregues montados aos clientes em porções individuais e embaladas.
- 2.4. Alimentos e bebidas deverão ser servidos por funcionário exclusivo.
- 2.5. Deverá ser disponibilizado funcionário exclusivo para o caixa.
- 2.6. Cobrir a máquina de pagamento com filme plástico, para facilitar a higienização após o uso.
- 2.7. Os funcionários devem higienizar as mãos antes da entrega dos alimentos e das bebidas.
- 2.8. Reforçar cuidados nas áreas de manipulação de alimentos: proibido todo ato que possa contaminar os alimentos, tais como comer, fumar, tossir, espirrar, se coçar ou tocar o nariz, orelhas ou boca, usar o celular ou realizar outros hábitos inseguros.
- 2.9. Manter o distanciamento entre funcionários e público durante a entrega.
- 2.10. Oferecer guardanapos, talheres, pratos e copos descartáveis.
- 2.11. Galheteiros, saleiros, açucareiros e outros dispensadores temperos, molhos e afins ficam proibidos, sendo obrigatório prover sachês de uso individual.



PROTOCOLO GERAL DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE



prefeitura.pbh.gov.br/reabertura-de-atividades



**PREFEITURA
BELO HORIZONTE**