

EVENTOS SOCIAIS

PROTOCOLO DE FUNCIONAMENTO

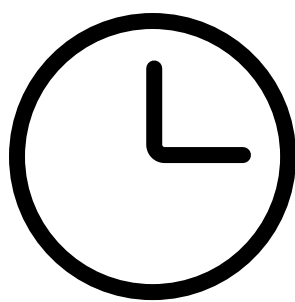


PORTARIA SMSA/SUS-BH N° 0336/2021



PORTARIA SMSA/SUS-BH N° 0292/2021

ESTE MATERIAL NÃO DISPENSA A LEITURA INTEGRAL DA PORTARIA.

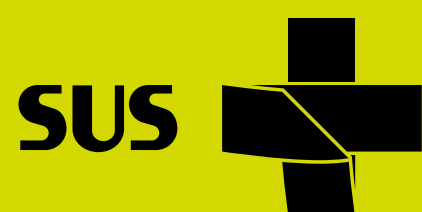


EVENTOS SOCIAIS EM PROPRIEDADE LICENCIADA PARA ESSA FINALIDADE, MEDIANTE COMUNICAÇÃO COM DOIS DIAS ÚTEIS DE ANTECEDÊNCIA PARA O E-MAIL SUFIS@PBH.GOV.BR, CONFORME PORTARIA QUE DISPÕE SOBRE PROTOCOLO ESPECÍFICO PARA O SETOR

EVENTOS SOCIAIS EM ESPAÇOS NÃO RESIDENCIAIS NÃO LICENCIADOS PARA ESSE FIM, MEDIANTE LICENCIAMENTO ESPECÍFICO

DIARIAMENTE, SEM RESTRIÇÃO DE HORÁRIO

ATUALIZADO EM: 29/7/2021



**PREFEITURA
BELO HORIZONTE**

1. PROTOCOLOS ESPECÍFICOS

Os eventos sociais, entendidos como eventos não comerciais, sem venda de ingressos e com público restrito como aniversários, casamentos, formaturas, confraternizações, entre outros, deverão observar:

- As medidas sanitárias e restrições gerais para prevenção à epidemia da covid-19, nos termos do Capítulo I da Portaria SMSA/SUS-BH nº 312/2020;



- As medidas específicas dispostas neste documento.

Os eventos sociais em propriedade licenciada para essa finalidade, devem ser comunicados com dois dias úteis de antecedência para o e-mail sufis@pbh.gov.br, informando:

- Natureza do evento;
- Data e horário;
- Endereço do evento;
- Nome e contato do promotor;
- Quantidade de público;
- Número do Alvará de Localização e Funcionamento.

1. ENTRADA, CAPACIDADE, DISPOSIÇÃO DAS MESAS E DISTANCIAMENTO:

1.1. Impedir a entrada de pessoas:

- 1.1.1. Sem máscara ou que não estejam utilizando a máscara de forma adequada com cobertura do nariz e da boca.
- 1.1.2. Sem a apresentação de resultado negativo para a covid-19 em teste dos tipos RT-PCR ou Teste Rápido de Antígeno realizado até setenta e duas horas antes do evento, inclusive funcionários.
- 1.1.3. Apresentando quadro clínico compatível com COVID-19 ou ter tido a doença iniciada até 10 dias antes do evento, mesmo com testagem por PCR negativo.
- 1.2. Restringir a capacidade máxima do evento a duzentos participantes, observada a limitação de uma pessoa a cada 5m² (cinco metros quadrados) da área total, incluindo os funcionários.
- 1.3. Priorizar a disposição de participantes em área externa do estabelecimento ou em locais com maior ventilação.
- 1.4. Distanciamento mínimo de 2m (dois metros) entre as mesas e 1m (um metro) entre os ocupantes na mesma mesa.
- 1.5. Máximo de quatro pessoas por mesa, admitindo-se até seis pessoas caso a mesa, individualmente ou em conjunto com outra, possua no mínimo 1,40m (um metro e quarenta centímetros) de comprimento.
- 1.6. Vedada a permanência de participantes em pé.
- 1.7. Em salões ou espaços com mesas e cadeiras fixas, marcar e isolar mesas e cadeiras que não devem ser ocupadas, em observância ao distanciamento mínimo estabelecido.
- 1.8. Vedado o consumo de comidas e bebidas fora de mesas nas partes interna e externa do evento.

- 1.9. Na fila, fazer marcações no chão com a distância de 2m (dois metros) entre as pessoas.
- 1.10. Segregar na portaria acessos para entrada e saída do evento.
- 1.11. Caso haja utilização de elevadores, a sua capacidade será restrita a 50% (cinquenta por cento).
- 1.12. Os clientes devem ser informados sobre a importância de evitar o compartilhamento de talheres, copos e outros objetos à mesa, como o telefone celular.
- 1.13. A organização do evento deve manter, por trinta dias contados da data da realização do evento, lista de participantes (convidados, colaboradores e organizadores) com nome completo e telefone para fins de rastreamento epidemiológico a ser demandado pela Secretaria Municipal de Saúde, caso necessário.
- 1.14. Todos os participantes do evento deverão ser informados previamente sobre a importância de comunicar à organização caso venham a apresentar quadro clínico compatível com COVID-19 e/ou exame positivo para doença no prazo de 14 dias após o evento.
- 1.15. Cabe a organização avisar imediatamente à Secretaria Municipal de Saúde a ocorrência de comunicação de algum caso relacionado à situação acima por meio de formulário eletrônico a ser disponibilizado aos organizadores do evento.

2. MÚSICA AO VIVO:

- 2.1. Instalação de barreira física de vidro, acrílico ou outro material eficiente, com anteparos frontais e

- laterais, para separação entre o palco/músico(s) e o público.
- 2.2. Uso obrigatório de máscara facial com cobertura de nariz e boca para os integrantes da banda, em todas as situações em que for possível e equipe técnica.
 - 2.3. Não permitir o compartilhamento de microfones, equipamentos e instrumentos sem a prévia higienização.
 - 2.4. Permitida pista de dança em local aberto.
 - 2.4.1 Permitida pista de dança em ambiente fechado se houver ventiladores de teto e de pé dirigidos para janelas abertas.”.
 - 2.5. Não permitir circulação do(s) músico(s) entre o público.

3. SERVIÇO:

- 3.1. A retirada de alimentos e bebidas em serviço volante poderá ocorrer desde que:
 - 3.1.1. Bandejas, pratos talheres, guardanapos, utensílios e copos sejam higienizados ou descartáveis, protegidos e entregues ao cliente, por profissional encarregado para essa função, em embalagens de papel.
 - 3.1.2. Profissionais responsáveis por servir os participantes devem estar de máscara e protetor facial e devem higienizar as mãos com frequência, utilizando água e sabão ou álcool 70%.
- 3.2. O serviço com buffet poderá ser realizado, observada a distância de segurança e os alimentos ser totalmente protegidos por meio de protetores salivares.

- 3.2.1. A montagem do prato deve ser feita por profissional devidamente paramentado, visando diminuir a manipulação de pegadores e outros utensílios por diversas pessoas.
- 3.2.2. O serviço de buffet na modalidade de autosserviço – self-service – será admitida desde que sejam cumpridas as seguintes condições:
 - 3.2.2.1. Um funcionário, utilizando máscara e protetor facial, fique encarregado de borrifar álcool 70% (setenta por cento) nas mãos dos clientes antes do acesso ao balcão expositor e sempre que necessário.
 - 3.2.2.2. Bandejas, pratos, talheres, guardanapos e copos estejam protegidos e sejam entregues aos clientes por funcionários.
 - 3.2.2.3. A higienização das mãos dos funcionários seja assegurada.
 - 3.2.2.4. Os clientes permaneçam de máscara durante todo o percurso e não manuseiem outros objetos que não os utensílios utilizados para se servirem.
 - 3.2.2.5. Os clientes sejam monitorados e orientados por funcionário do evento no percurso, assegurando o cumprimento dos protocolos e promovendo a troca imediata de talheres caso necessário e, obrigatoriamente, nas situações em que o convidado atenda telefone celular, coloque as mãos na máscara, nos cabelos, espirre ou tussa.
- 3.3. Oferecer talheres higienizados em embalagens individuais de papel ou talheres descartáveis, além de manter os pratos, copos e demais utensílios protegidos.
- 3.4. Na fila, fazer marcações no chão com a distância de 2m (dois metros) entre as pessoas.

- 3.5. Galheteiros, saleiros, açucareiros e outros dispensadores temperos, molhos e afins ficam proibidos, sendo obrigatório prover sachês de uso individual.

4. AMBIENTE E HIGIENIZAÇÃO:

- 4.1. Utilizar lixeira acionada com pedal, sem contato manual, e higienizada diariamente.
- 4.3. Limitar a utilização de bebedouros somente à coleta de água em garrafas ou copos próprios ou descartáveis, sendo vedado o uso de bebedouros de jato inclinado.
- 4.4. Proibição da entrada de pessoas externas, como entregadores, no local de manipulação dos alimentos.
- 4.5. Disponibilizar álcool 70% (setenta por cento) na entrada, junto às pias de higienização das mãos, antes do expositor de alimentos, nos sanitários, nas mesas e em outros pontos estratégicos do estabelecimento.
- 4.6. Reforçar a higienização do piso, de superfícies, maçanetas, alças dos equipamentos, corrimãos, balcões, carrinhos e cestas 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.
- 4.7. Manter as saboneteiras e os toalheiros dos lavatórios dos participantes e colaboradores abastecidos de sabonete líquido, papel toalha descartável e álcool 70% (setenta por cento).

- 4.8. Limpar e desinfetar os objetos e as superfícies que sejam tocados com frequência, utilizando água e sabão ou álcool 70%.
- 4.9. Restringir o acesso de pessoas aos banheiros, observando sua capacidade, e executar a limpeza, no mínimo, a cada hora ou quando se fizer necessário.
- 4.10. Afixar cartazes no salão, nos banheiros e lavatórios com orientações sobre medidas de prevenção, higienização e segurança.
- 4.11. Privilegiar a ventilação natural do ambiente, mantendo portas e janelas abertas. Caso os ambientes sejam climatizados, deve-se observar e praticar as medidas dispostas no Anexo I da Portaria SMSA/SUS-BH nº 312/2020.
- 4.12. Recomendado o uso de torneiras com acionamento automático ou por meio de sensores.

5. PROFISSIONAIS:

- 5.1. Reforçar as boas práticas na cozinha, conforme RDC/Anvisa 216/2004, e reservar espaço para a higienização adequada e prévia dos alimentos crus, como frutas, legumes e verduras.
- 5.2. Instruir os funcionários sobre a obrigatoriedade e correta utilização de máscara e sobre o manuseio para guarda ou descarte, realizando a troca, no mínimo, a cada quatro horas de trabalho, se estiver úmida ou sempre que necessário.
- 5.3. Funcionários devem vestir uniforme somente no local de trabalho, após higienização das mãos com sabão ou álcool em gel 70% (setenta por cento).

- 5.4. Uniformes, equipamentos de proteção e máscaras não podem ser compartilhados.
- 5.5. Manter afastamento de 2m (dois metros) no contato entre motoristas de fornecedores ou entregadores de delivery e funcionários do estabelecimento, e realizar marcações no piso com afastamento de 2m (dois metros) em caso de fila de espera externa.
- 5.6. Reforçar cuidados nas áreas de manipulação de alimentos e proibir todo ato que possa contaminar os alimentos, como comer, fumar, tossir, espirrar, coçar, tocar o nariz, orelhas ou boca, usar o celular ou realizar outros hábitos inseguros.
- 5.7. Reforçar a importância da distância de 1m (um metro) entre os funcionários na área de produção e a necessidade de manter distância segura e evitar o contato com os clientes.
- 5.8. Os funcionários devem evitar conversas desnecessárias entre si e com os clientes.
- 5.9. Atendentes, promotores, garçons e todo colaborador que tiver contato com os clientes deverão usar protetores faciais além das máscaras.
- 5.10. Funcionários devem ser afastados imediatamente em casos de constatação ou suspeita de ter contraído a COVID-19, devendo ser encaminhados para atendimento em unidades de saúde.
- 5.11. Demais profissionais ou funcionários em serviço fora da cozinha, tais como fotógrafos, filmadores, seguranças, brigadistas, músicos, DJ's, enfermeiros, barman e serviços gerais, deverão utilizar máscara, realizando a troca, no mínimo, a cada quatro horas de trabalho, se estiver úmida ou sempre que necessário.

6. ESPAÇOS DE ENTRETENIMENTO INFANTIL OU ÁREA DE LAZER:

- 6.1. Ocupação máxima de 50% (cinquenta por cento) da capacidade de uso dos brinquedos.
- 6.2. Informar em local visível o número máximo de pessoas permitidas.
- 6.3. Controlar o acesso para assegurar a limitação de capacidade de pessoas ao mesmo tempo.
- 6.4. Impedir a entrada de crianças ou acompanhantes sem máscara ou que não estejam utilizando a máscara de forma adequada.
- 6.5. Obrigatória a higienização das mãos com álcool 70% (setenta por cento) antes de entrar e depois de sair do espaço.
- 6.6. Instalar dispensadores com álcool 70% (setenta por cento) próximo à entrada do espaço.
- 6.7. Pais e responsáveis acompanharão as crianças dentro do playground apenas quando necessário, devendo usar máscara durante todo o tempo.
- 6.8. Alterar a disposição de equipamentos para manter distanciamento entre as crianças.
- 6.9. O embarque e o desembarque das crianças nos brinquedos, quando necessário apoio, deverá ser realizado por familiar.
- 6.10. Os monitores deverão, além das medidas do item 4:
 - 6.10.1. Higienizar as mãos com álcool 70% (setenta por cento) ou água e sabão no mínimo a cada trinta minutos.
 - 6.10.2. Adotar medidas para preservar o distanciamento,

como revezamento nos brinquedos e organização de filas.

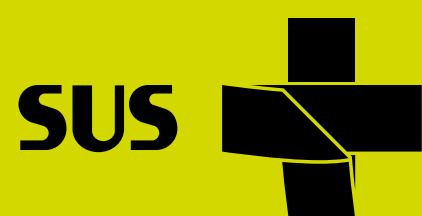
- 6.11. As áreas comuns e superfícies de maior contato (corrimões, bordas, assentos, travas de segurança, cabines), além das medidas do item 3, deverão ser desinfetados, pelo menos, quatro vezes ao dia ou sempre que se fizer necessário.
- 6.11.1. A desinfecção deverá ser feita com detergente e sanitizantes regularizados no órgão competente, seguindo as orientações do fabricante, conforme disposto no Anexo II da Portaria SMSA/SUS-BH nº 312/2020.



PROTOCOLO GERAL DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE



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



**PREFEITURA
BELO HORIZONTE**