

# Eventos e Entretenimento

protocolo sanitário

Revisão 00 de 07/08/2020



PREFEITURA DE  
**MOGI DAS CRUZES**

setor

# *Eventos e Entretenimento*

## PROTOSCOLOS SANITÁRIOS

### Protocolo setorial

#### I. Setor: Eventos e Entretenimento

##### Subsetores:

1. Eventos, Convenções e Atividades Culturais.
2. Museus, Galerias de Arte, Acervos e Bibliotecas.
3. Teatros, Cinemas e Salas de Espetáculos.
4. Eventos de Cultura e Entretenimento.

**Observação:** Este Protocolo Sanitário não dispensa as Casas de Espetáculos, Circo, Eventos com público, museus, centros culturais, bibliotecas, acervos, salas de cinema e auditórios a observarem, naquilo que couber, o Protocolo Sanitário do setor: Economia Criativa.

ÍNDICES E REVISÕES		
Rev.	Data	Descrição
0	07/08/2020	Emissão Inicial. Protocolo Sanitário baseado nos setores de Bares Restaurantes e Similares e Protocolo Intersetorial, bem como com base no documento "Protocolos para Reabertura das Operações de Buffets", da ADIBRA – Associação das Empresas de Parques de Diversões do Brasil.

## Protocolo:

### 1. DISTANCIAMENTO SOCIAL

DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
Reduzir para 40% a capacidade do local, na Fase 3-Amarela do Plano SP de Retomada Econômica.	Obrigatório	Obrigatório
Manter a distância mínima entre pessoas de 1,5 metro em todos os ambientes, internos e externos, ressalvadas os casos de pessoas que dependam de acompanhamento ou cuidados especiais, tais como crianças de até 12 anos, idosos e pessoas com deficiência.	Obrigatório	Obrigatório
Em se tratando de familiares e habitantes de uma mesma residência, a distância mínima entre eles não será aplicável. Todavia, deverão respeitar a distância mínima de 1,5 metros em relação aos demais presentes.	N/A	Obrigatório
Demarcar áreas de fluxo de pessoas para evitar aglomerações, minimizando o número de pessoas concomitantemente no mesmo ambiente e respeitando o distanciamento mínimo de 1,5 metros entre as pessoas.	Obrigatório	Obrigatório
Sinalizar preferencialmente no chão ou em local visível a posição em que as pessoas devem aguardar na fila, respeitando o distanciamento mínimo.	Obrigatório	Obrigatório
Evitar a circulação de funcionários nas áreas comuns dos estabelecimentos e fora de seus ambientes específicos de trabalho. Com relação aos clientes, evitar ao máximo o acesso dos mesmos nos estabelecimentos e seus ambientes.	Obrigatório	Obrigatório
Utilizar barreiras físicas ou EPI específico de proteção entre pessoas, no formato de divisórias transparentes ou protetores faciais, sempre que a distância mínima entre pessoas não puder ser mantida.	Obrigatório	Obrigatório
Priorizar o modelo de teletrabalho (trabalho remoto) sempre que possível, especialmente para atividades administrativas e funcionários que façam parte do grupo de risco ou convivam com estes e cuidem de familiares, como crianças.	Recomendável	N/A
Manter funcionários com suspeita de contaminação do COVID-19 e aqueles com diagnóstico confirmado afastados ou em regime de teletrabalho, por, no mínimo, 14 dias, mesmo quando apresentem condições físicas de saúde que possibilitem o trabalho presencial. O mesmo se aplica para aqueles que tiveram contato com infectado pelo COVID-19 nos últimos 14 dias.	Obrigatório	N/A
Sempre que possível, realizar as atividades de forma virtual, incluindo reuniões, aulas e treinamentos.	Recomendável	Recomendável

## 1. DISTANCIAMENTO SOCIAL

DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
Definir horários diferenciados para o atendimento às pessoas do grupo de risco.	Recomendável	Recomendável
Priorizar o atendimento ao público por canais digitais, em todas as atividades e ações, tais como operação e venda, suporte e atendimento à distância.	Recomendável	Recomendável
Realizar reservas de assentos para evitar aglomerações no local.	Obrigatório	Recomendável
Alterar a disposição das mesas e cadeiras para garantir o distanciamento e reduzir o número de pessoas por mesa.	Obrigatório	Obrigatório
Empresas que operem com sistema de autosserviço (self service) devem estabelecer funcionários específicos para servir os clientes, mantendo o distanciamento social para servir.	Obrigatório	N/A
Limitar o número de pessoas na área de espera. Sempre que possível, adotar sistema de agendamento de horário prévio, prevendo maiores janelas entre os clientes.	N/A	Obrigatório
Retirar da sala de espera todos os itens de entretenimento que podem ser manuseados pelos clientes, como revistas, tablets ou catálogos de informações.	Obrigatório	Obrigatório
Manter distanciamento mínimo de 1,5 metros na interação da atração artística ou personagens caracterizados, com o público, evitando abraços ou contato físico. Fechar as atrações com interações entre os convidados, as quais não propiciem condições para manutenção do distanciamento social.	Obrigatório	Obrigatório
Manter as filas das atrações com distância de 1,5 metros entre as pessoas.	N/A	Obrigatório
Garçons que estiverem servindo, além das máscaras faciais padrão, devem utilizar máscaras tipo "face shield", sempre que estiverem servido as mesas ou serviço de buffet.	Obrigatório	N/A
Sugerir listas ou compras on-line de presentes, onde os mesmos sejam entregues na residência do homenageado(a) ou aos noivos. No caso do recebimento de presentes no local da festa, os mesmos serão higienizados e condicionados em local isolado.	N/A	Recomendável
Orientar para que o cliente estacione o seu próprio veículo e leve a chave consigo, quando possível. Na impossibilidade do cliente não conseguir estacionar e for imprescindível a atividade de manobrista, a empresa deve disponibilizar álcool 70% para que o manobrista e o cliente promovam a antissepsia das mãos.	Obrigatório	Obrigatório

## 1. DISTANCIAMENTO SOCIAL

DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
No serviço de buffet em ponto fixo é necessário manter distanciamento social de 1,5m na fila, bem como instalar barreiras físicas protegendo os alimentos e bebidas, que serão servidos pelo colaborador utilizando máscara “face shield” e de tecido obrigatoriamente.	Obrigatório	N/A
No momento dos parabéns, as pessoas deverão ser orientadas a permanecerem sentadas em suas respectivas mesas e/ou manter distanciamento de 1,5m.	N/A	Obrigatório

## 2. HIGIENE PESSOAL

DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
Exigir o uso de máscaras em todos os ambientes de trabalho por funcionários e clientes, bem como incentivar o uso das mesmas no trajeto para o trabalho, seja em transporte coletivo ou individual, e em lugares públicos e de convívio familiar e social.	Obrigatório	Obrigatório
Disponibilizar e supervisionar o uso dos EPIs necessários aos funcionários para cada tipo de atividade, além daqueles de uso obrigatório, como máscaras, principalmente para atividades de limpeza, retirada e troca do lixo, manuseio e manipulação de alimentos e aferição de temperatura e outros cuidados médicos.	Obrigatório	N/A
Recolher e efetuar a desinfecção dos EPIs, tais como aventais, protetores faciais, luvas, e protetores auriculares, ou disponibilizar local adequado para que o funcionário o faça diariamente.	Obrigatório	N/A
Fornecer alimentos e água potável de modo individualizado. Caso a água seja fornecida em galões, purificadores ou filtros de água, cada um deve ter seu próprio copo. Os bebedouros de pressão de utilização comum devem ser removidos ou lacrados.	Obrigatório	Recomendável

## 2. HIGIENE PESSOAL

DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
Orientar os funcionários e clientes para que evitem tocar os próprios olhos, boca e nariz e evitem contato físico com terceiros, tais como beijos, abraços e aperto de mão.	Obrigatório	Obrigatório
Orientar funcionários e clientes para que sigam a etiqueta de tosse a higiene respiratória (cobrir tosses e espirros com lenços descartáveis, jogá-lo fora imediatamente e higienizar as mãos em sequência).	Obrigatório	Obrigatório
Incentivar a lavagem de mãos ou higienização com álcool em gel 70% antes do início do trabalho, após tossir, espirrar, usar o banheiro, tocar em dinheiro, manusear alimentos cozidos, prontos ou in natura, manusear lixo, manusear objetos de trabalho compartilhados; e antes e após a colocação da máscara.	Obrigatório	Obrigatório
Disponibilizar álcool em gel 70% em todos os ambientes e estações de trabalho, para uso de funcionários e clientes.	Obrigatório	Obrigatório
Envelopar as máquinas de cartão com filme plástico e higienizá-las após cada uso.	Obrigatório	N/A
Indicar a funcionários e clientes os locais específicos para descarte de máscaras, bem como divulgar instruções de como colocá-las e retirá-las com segurança, recomendando trocas periódicas, de acordo com as instruções do fabricante e as indicações dos órgãos sanitários e de saúde.	Obrigatório	Obrigatório
Orientar os funcionários e clientes para que não compartilhem objetos pessoais, tais como fones de ouvido, celulares, canetas, copos, talheres e pratos, bem como para que realizem a higienização adequada dos mesmos. Sempre que possível, o mesmo deverá ser aplicado para o compartilhamento de objetos de trabalho. Objetos fornecidos a clientes devem estar embalados individualmente.	Obrigatório	Obrigatório
A realização de vistorias e serviços no cliente devem ser realizados apenas quando imprescindíveis. Quando no cliente, os profissionais devem comunicar claramente as diretrizes a serem seguidas, além de se adequarem aos protocolos sanitários e de segurança do cliente.	Obrigatório	Obrigatório
Higienizar utensílios com frequência e utilizar embalagens apropriadas.	Obrigatório	N/A
Disponibilizar temperos e condimentos em sachês ou em porções individualizadas diretamente da cozinha a cada cliente.	N/A	Recomendável
Lavar e trocar os uniformes diariamente e levá-los ao local de trabalho protegidos em saco plástico ou outra proteção adequada. Usá-los somente nas dependências da empresa.	Obrigatório	N/A

## 2. HIGIENE PESSOAL

DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
Disponibilizar talheres descartáveis ou convencionais devidamente embrulhados individualmente aos clientes.	N/A	Obrigatório
Locais dotados de balcão com protetor salivar poderão distribuir luvas descartáveis para seus clientes permitindo que os mesmos sirvam-se no buffet.	Obrigatório	N/A
Máscaras confeccionadas em tecidos (algodão ou mistos) devem ser trocadas a cada 3 horas ou sempre que estiver úmida, com sujeira aparente, danificada ou se houver dificuldade para respirar;	Obrigatório	N/A
Manipuladores de alimento podem utilizar máscara de proteção facial de polímero (viseira ou face shield) durante o preparo, transporte e reposição de alimentos nos balcões e vitrines refrigeradas ou de exposição de produtos como medida adicional de proteção, em complementação ao uso de máscaras.  Não devem usar este equipamento os manipuladores de alimento que exercem atividades junto a fogão, forno, fritadeira, steamer, chapa ou qualquer equipamento gerador de calor, vapor ou fogo.	Recomendável	N/A
Medir a temperatura corporal dos funcionários e clientes na entrada, restringindo o acesso ao estabelecimento e redirecionando para receber cuidados médicos caso esteja acima de 37,5°C	Recomendável	Recomendável
Os manobristas devem utilizar máscaras e devem ser orientados para que higienizem, antes e após o uso, todas as partes de contato do veículo como, por exemplo, maçanetas, volante, câmbio etc.	Obrigatório	N/A
No serviço de buffet volante, o garçom deverá higienizar as mãos a cada ciclo de serviço e utilizar máscaras face shield e de tecido. As porções deverão ser servidas individualmente.	Obrigatório	N/A
Uso obrigatório de bolo cenográfico. Deve-se evitar, de forma criteriosa que alimentos e bebidas fiquem expostos sem proteção física em qualquer que seja o ambiente.	Obrigatório	N/A

### 3. LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE AMBIENTES

DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
Aperfeiçoar e reforçar os processos de limpeza e higienização em todos os ambientes e equipamentos, incluindo piso, estações de trabalho, máquinas, mesas, cadeiras, computadores, entre outros, ao início e término de cada dia e intensificar a limpeza de áreas comuns e de grande circulação de pessoas durante o período de funcionamento.	Obrigatório	N/A
Efetuar a higienização das lixeiras e o descarte do lixo frequentemente e separar o lixo com potencial de contaminação (EPI, luvas, máscaras, etc.) e descartá-lo de forma que não ofereça riscos de contaminação e em local isolado.	Obrigatório	N/A
Disponibilizar lixeira com tampa com dispositivo que permita a abertura e fechamento sem o uso das mãos (pedal ou outro tipo de dispositivo, como acionamento automático).	Obrigatório	Recomendável
Sempre que possível, manter as portas e janelas abertas, evitando o toque nas maçanetas e fechaduras.	Obrigatório	N/A
Sempre que possível, retirar ou evitar o uso de tapetes e carpetes, facilitando o processo de higienização. Não sendo possível a retirada, reforçar a limpeza e higienização dos mesmos.	Obrigatório	N/A
Disponibilizar kits de limpeza aos funcionários e orientá-los para a higienização das superfícies e objetos de contato frequente antes e após o seu uso, tais como botões, mesas, computadores e volantes.	Obrigatório	N/A
Evitar o uso de ar condicionado. Caso seja a única opção de ventilação, instalar e manter filtros e dutos limpos, além de realizar a manutenção e limpeza semanais do sistema de ar condicionado.	Obrigatório	N/A
Manter a higienização das atrações/ brinquedos a cada uso. Não sendo permitido uso coletivo de brinquedos e daqueles onde não permitam a manutenção do distanciamento obrigatório.	Obrigatório	N/A
Disponibilizar nas entradas, tapetes com produto sanitizante adequado para limpeza e desinfecção dos calçados.	Recomendável	N/A
Profissionais contratados para atração artística ou personagens caracterizados deverão usar máscaras e ter figurinos, cenários, instrumentos musicais e objetos de cena higienizados antes e depois do uso.	Obrigatório	N/A

## 4. COMUNICAÇÃO

DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
Implementar comunicação visual em diversos pontos do estabelecimento, conscientizando os convidados sobre distanciamento, permanência com as máscaras de proteção individual, utilização de álcool em gel e antissepsia das mãos.	Obrigatório	Obrigatório
Em locais fechados, todos os ambientes devem ter cartazes com as principais medidas e recomendações, ou devem ser distribuídos folder digitais.	Obrigatório	Obrigatório
Disponibilizar a funcionários e clientes cartilha virtual explicativa com orientações preventivas a serem adotadas nos ambientes de trabalho, público e de convívio familiar e social em todos os canais de comunicação da empresa.	Recomendável	Recomendável
Implementar sinalização indicativas em filas, orientando sobre o distanciamento social.	Obrigatório	N/A
Implementar capacitação das equipes de trabalho para que orientem os visitantes sobre as boas práticas de prevenção, a fim de garantir o cumprimento das mesmas.	Obrigatório	N/A
Orientar todos os colaboradores a assistir ao treinamento disponibilizado pela Prefeitura de Mogi das Cruzes denominado "COVID-19 – Cuidados e Prevenção da Doença".	Obrigatório	N/A



PREFEITURA DE  
**MOGI DAS CRUZES**