



39. MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA ESPAÇOS DESTINADOS A FESTAS (CASAS DE FESTAS, SALÕES DE CLUBES, HOTÉIS E AFINS)





39.1 Orientações Gerais

1. 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).
2. Promover a orientação do público em geral, quanto à importância da adoção das medidas de prevenção à Covid-19.
3. 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.
4. Respeitar a ocupação prevista nas Regras de Ouro, atendendo a lotação máxima permitida no faseamento (Decreto Rio 47551/20).



5. Escalar equipes para reduzir a quantidade de pessoas participando simultaneamente das atividades desenvolvidas, como arrumação, organização, ensaios e apresentações.
6. Sempre que possível, manter todos os ambientes abertos para propiciar ventilação natural.
7. Reduzir o mobiliário e os objetos de decoração, utilizando apenas aqueles que permitam fácil higienização.
8. Restringir o uso de brindes de mesa. As lembranças da festa deverão ser embaladas individualmente e entregues aos convidados na saída do evento.
9. As reuniões de equipe e de apresentação dos serviços aos clientes devem ser realizadas preferencialmente por videoconferência.
10. Diante da necessidade de distanciamento de precaução, evitar atividades e procedimentos que demandem proximidade estreita entre as pessoas, tais como danças de contato.



11. Disponibilizar dispensadores de álcool gel 70% para colaboradores e convidados higienizarem as mãos.

12. Pessoas que apresentarem sintomas gripais ou indicativos de Covid-19 não deverão participar dos eventos.

13. 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.

14. A divulgação das medidas de prevenção à Covid-19 deve ser feita por cartazes e informações verbais, como “Para sua segurança, não esqueça de higienizar as mãos” e “O uso da máscara é obrigatório”.

15. Divulgar em pontos estratégicos os materiais educativos e outros meios de informação sobre as medidas de prevenção à Covid-19, como as Regras de Ouro e a Central 1746.



39.2 Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios

1. Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior circulação, incluindo os banheiros. 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*.

2. Programar rotina de desinfecção com álcool 70% de objetos, superfícies e itens em geral que possuem 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.



3. Reforçar a limpeza e desinfecção em todos os pontos de maior contato, como bancadas, mesas, cadeiras, pias, torneiras, piso, paredes, corrimãos, maçanetas, entre outros.

4. Para a higienização de equipamentos e utensílios, devem ser utilizados panos multiuso descartáveis ou papel-toalha, exclusivos para cada tipo de superfície.

5. Abastecer permanentemente os borrifadores ou dispensadores de álcool 70%, higienizando-os previamente.

6. Seguir todas as orientações descritas no Protocolo de Limpeza e Desinfecção de Superfícies elaborado pela Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses (SUBVISA) e publicado no Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro em 09/06/2020.



39.3 Organização dos Ambientes

1. Respeitar o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro entre as pessoas em todos os ambientes do salão/casa de festas.
2. Promover a reorganização do mobiliário para garantir o afastamento entre as mesas previstos nas Regras de Ouro, respeitando a ocupação dos assentos, com exceção dos casos de pessoas do mesmo grupo de convivência.
3. Nos depósitos e almoxarifados, organizar produtos armazenados para evitar o acúmulo de objetos e de materiais em desuso ou que não pertencem ao setor.

39.4 Sinalização

1. Utilizar sinalização e marcações no chão para reforçar o distanciamento mínimo social previsto nas Regras de Ouro, na entrada, pontos de informação, salão, bares, sanitários, entre outros. Caso seja necessário, utilizar barreiras físicas para separação, como vidros protetores ou divisórias.



2. Promover orientações escritas e verbais com informações relativas às condutas necessárias aos clientes, como: “O uso de máscara é obrigatório” e “Respeite o distanciamento”.
3. Delimitar ambientes, bancos, mesas e cadeiras que estejam indisponíveis ao uso dos convidados.

39.5 Acesso ao Local

1. Promover a ocupação das mesas de maneira ordenada, disponibilizando funcionários capacitados para a orientação dos convidados.
2. Também deve ser respeitado o distanciamento social mínimo previsto nas Regras de Ouro durante a circulação de pessoas pelas áreas comuns, como corredores, mezaninos, salões, foyers, entre outros.
3. 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.



39.6 Uso dos Sanitários

1. Estabelecer o controle de acesso aos sanitários/trocadores, de maneira a manter o distanciamento social mínimo previsto nas Regras de Ouro 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.
2. Garantir a exaustão/renovação do ar eficiente de banheiros, vestiários e camarins por meio de janelas abertas ou dispositivos mecânicos.

39.7 Alimentação

1. Os alimentos deverão ser servidos aos convidados por funcionários devidamente uniformizados, que deverão obrigatoriamente fazer o uso de máscaras.
2. O sistema de Buffet, o autosserviço (sistema self-service), os utensílios devem ser substituídos a cada vinte (20) minutos, com registro em planilha



específica. O cliente deve ser orientado a lavar as mãos antes de se servir, usar máscara e ter disponível álcool 70% em gel.

3. A empresa responsável pelo buffet dos eventos deverá atender aos itens descritos no protocolo sanitário específico para Serviços de Alimentação, elaborado pela Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses (SUBVISA).

39.8 Festas Infantis

1. Estimular brincadeiras que possam ser realizadas preferencialmente de maneira individual, sem contato direto entre as crianças.

2. Não promover compartilhamento de objetos e materiais. Massinhas, tintas, lápis, papéis e outros itens devem ser disponibilizados em kits individuais, não podendo ser reaproveitados para atividades com outras crianças.

3. Não disponibilizar fantasias ou acessórios para utilização por diferentes crianças, em brincadeiras ou fotografias.



4. Não realizar atividades com aplicação de maquiagem ou adesivos na pele das crianças e demais convidados.
5. Organizar o acesso aos brinquedos para garantir o distanciamento de precaução entre as crianças e evitar a formação de filas, se possível efetuando agendamento eletrônico.
6. Nos brinquedos coletivos, organizar o acesso, reunindo preferencialmente, crianças do mesmo grupo familiar ou de convivência.
7. Não disponibilizar atrações infantis que demandem permanência em espaços confinados, como salinhas de cinema 3D/4D, cabines de aviõezinhos, helicópteros, entre outros.
8. Não disponibilizar brinquedos de uso compartilhado e/ou de difícil higienização, como piscina de bolinhas, brinquedos com túneis e obstáculos, madeira, cordas, pneus e similares.
9. Brinquedos de uso coletivo, como trenzinhos, gira-gira e kabum, devem receber a higienização concorrente com álcool 70% após cada rodada de utilização.



10. Cabines, totens e displays de jogos eletrônicos devem passar por higienização concorrente, com álcool 70% a cada utilização.

11. Animadores de festas e artistas contratados deverão observar o protocolo sanitário específico para Teatro e Shows.

39.9 Apresentações Artísticas

1. Pessoas não envolvidas diretamente nas apresentações, atuações e performances devem ser mantidas a uma distância segura, para prevenção de contaminação e contágio.

2. Evitar ensaios e apresentações teatrais com muitos personagens ou em locais pequenos e sem ventilação.

3. Nas festas onde acontecerem apresentações ou performances artísticas, especialmente as que necessitem de preparação e caracterização, deverá ser observado o protocolo sanitário específico para Teatro e Shows, elaborado pela Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses (SUBVISA).



39.10 Força de Trabalho

1. Os colaboradores devem higienizar as mãos constantemente e utilizar máscaras ou demais EPIs necessários, inclusive nas cozinhas, durante o preparo das refeições.
2. Deve ser respeitado o distanciamento previsto nas Regras de Ouro 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.
3. O uniforme deve ser exclusivo para utilização no espaço de trabalho, inclusive a máscara. É PROIBIDO circular fora do estabelecimento com o uniforme.
4. Estabelecer protocolo para a coleta e desinfecção de EPIs reutilizáveis e para seu descarte, observando o disposto na Resolução SMS 4342/20.
5. Organizar turnos de trabalho, alternando dias/horário de comparecimento entre as



equipes para evitar maior fluxo de pessoas nos transportes e aglomeração no local.

6. 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.

7. 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.

8. 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.



39.11 Manutenção das Áreas Comuns

1. Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros e dos aparelhos de ar-condicionado, de acordo com o fabricante.
2. Bebedouros de uso direto são proibidos. Utilizar copos descartáveis ou garrafas de uso individual.
3. Sempre que possível manter os ambientes com as janelas e portas abertas para melhor circulação do ar, evitando a utilização do ar-condicionado.
4. Em ambientes climatizados efetuar a manutenção dos aparelhos de ar-condicionado, conforme recomendações das legislações vigentes.
5. O ar ambiente deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação ($27\text{m}^3/\text{hora}/\text{pessoa}$).



6. Resíduos comuns devem ser acondicionados em abrigo próprio e coletores com tampa devidamente dimensionados para o volume gerado.

7. Empresas de coleta e transporte de resíduos comuns devem estar credenciadas na Comlurb.

8. O descarte das máscaras ou outros EPIs deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim, seguindo as orientações do artigo 3º da Resolução SMS 4342/2020 e RDC/ANVISA 222/2018.



39.12 Documentação

1. Apresentação do Plano de Manutenção, Operação e Controle de Ar-condicionado (PMOC).
2. Comprovante de limpeza de ductos de ar-condicionado anual.
3. Laudo da Qualidade do Ar na validade (semestral).
4. Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral).
5. Laudo de potabilidade da água (semestral).





