



**40. MEDIDAS PREVENTIVAS
ESPECÍFICAS PARA
RETORNO DOS EVENTOS DE
NEGÓCIOS (ASSEMBLEIAS,
WORKSHOPS, SEMINÁRIOS,
CONFERÊNCIAS, SIMPÓSIOS,
PAINÉIS, CONGRESSOS
E PALESTRAS)**





40.1 Orientações Gerais

1. A categoria evento de negócios exclui as atividades culturais, de esportes, lazer e sociais.
2. A empresa responsável/organizadora do evento deverá promover capacitação interna referente às medidas de prevenção à Covid-19 aos colaboradores, aos expositores e a toda força de trabalho (administrativos, staff técnico, equipe de limpeza, seguranças, recepcionistas, entre outros).
3. Escalar equipes para reduzir a quantidade de pessoas participando simultaneamente das atividades desenvolvidas, como apresentações e montagem de estruturas, evitando locais pequenos e sem ventilação.
4. Orientar o público em geral sobre a importância da adoção das medidas de prevenção à Covid-19.
5. Não permitir acesso nem permanência de pessoas sem máscara em nenhum dos ambientes, com exceção na hora de consumir as refeições.



6. Manter, sempre que possível, todos os ambientes abertos para propiciar a ventilação natural.

7. Durante eventos, como congressos, palestras, entre outros, é recomendada a utilização de mobiliário e objetos que permitam fácil higienização.

8. As reuniões de organização, direção, participantes, expositores, convidados, entre outros, devem ser realizadas, preferencialmente por videoconferência.

9. Diante da necessidade de distanciamento de precaução, evitar contato físico, como beijos, abraços e aperto de mãos.

10. Não é recomendada a participação interativa do público, devido à necessidade de manutenção do distanciamento social mínimo estabelecidos nas Regras de Ouro.

11. Vedados materiais impressos para distribuição ao público, tendo em vista o compartilhamento e a dificuldade de higienização.



Priorizar os meios digitais de comunicação e de divulgação.

12. Vedada a degustação de produtos nos stands e barracas.

13. Emitir Licença Sanitária para Atividades Transitórias (LSAT).

14. Categorizar por quantidade de pessoas, tipo de público e capacidade, respeitando sempre o distanciamento social previsto nas Regras de Ouro:

1. Ambiente aberto e fechado.

2. Público:

a) Até 200 pessoas;

b) De 201 a 500 pessoas;

c) De 501 a 999 pessoas;

d) De 1.000 a 2.500 pessoas;

e) De 2.501 a 5.000 pessoas.



40.2 Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios

1. Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior circulação, incluindo os banheiros. É recomendada que seja feita a limpeza concorrente*, no mínimo, a cada três horas; e a limpeza terminal* antes ou depois da programação do dia. 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 possuam grande contato manual, seja pelos colaboradores ou pelo público, como video guides, máquinas de cartão, dispositivos utilizados para coleta de pedidos, displays, mesas e bancadas de apoio, totens de autoatendimento, teclados, microfones (lapela e boom), câmeras (lentes, alças, tripés, telas de monitor), canetas, pranchetas, telefones e similares, entre outros.

3. Reforçar a limpeza e desinfecção em todos os pontos de maior contato, como bancadas,



mesas, cadeiras, stands ou barracas, piso, paredes, corrimãos, maçanetas, pias, torneiras, 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. Disponibilizar e abastecer permanentemente borrifadores ou dispensadores de álcool 70% em gel, higienizando-os previamente.

6. Disponibilizar coletores exclusivos para descarte de máscaras e de outros EPIs.

7. 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).

8. Não devem ser permitidos aparelhos interativos que demandem toque ou manipulação por parte do público e fones de ouvidos.



40.3 Dimensionamento e Organização do Ambiente

1. LIMITAR A CAPACIDADE MÁXIMA DO AMBIENTE, respeitando o distanciamento entre as pessoas previsto nas Regras de Ouro.

2. Utilizar sinalização e marcações no piso para reforçar o distanciamento mínimo social previsto nas Regras de Ouro, nas entradas, pontos de informação, bares, sanitários, entre outras. Caso seja necessário, utilizar barreiras físicas para separar o espaço.

3. Manter o espaçamento mínimo previsto nas Regras de Ouro entre as barracas e stands dos expositores.

4. Promover orientações escritas, verbais e sonoras com informações relativas às condutas necessárias aos clientes, tais como: “O uso de máscara é obrigatório”, “Respeite o distanciamento” e “Capacidade máxima do evento”.

5. Delimitar locais que estejam indisponíveis ao uso do público.



6. Estabelecer fluxo contínuo de visitação do evento, com entrada e saída demarcadas.

7. Sinalizar, no piso, os pontos de observação das exposições para limitar a permanência do visitante nesses locais.

40.4 Adesão ao Evento

1. As inscrições para os eventos de negócios devem ser realizadas on-line, permitindo a impressão dos vouchers de acesso pelos próprios participantes ou reconhecimento por meio eletrônico. O credenciamento deve ser organizado como estratégia para evitar aglomeração.

2. As vendas de ingressos devem ser feitas, preferencialmente on-line para evitar aglomeração na bilheteria.

3. Escalar horários de acesso ao evento para evitar o cruzamento do fluxo de pessoas.



4. Fazer a divisão por grupos, de acordo com o público. O mesmo procedimento deve ser adotado em relação à entrada de visitantes.

40.5 Organização do Evento

1. Durante as palestras, mesas redondas, rodas de conversa e apre-sentações, promover a ocupação de assentos em fila ordenada, sendo necessária a orientação do público por funcionários capacitados.

2. É permitida a realização de shows, música ao vivo, apresentações, DJ e similares.

3. Durante a circulação de pessoas pelas áreas comuns, como corredores, mezaninos, foyers, entre outros, também deve ser respeitado o distanciamento social mínimo previsto nas Regras de Ouro.

4. Estabelecer controle e escala de horários para entrada e saída de staff, força de trabalho, fornecedores e público em geral, evitando a formação de aglomeração e cruzamento de fluxos.



40.6 Uso dos Sanitários

1. Estabelecer o controle de acesso aos sanitários para manter o distanciamento social mínimo previsto nas Regras de Ouro, especialmente durante as etapas de entrada, intervalos e de saída dos eventos.
2. A fila para uso do sanitário deve ser organizada, preferencialmente na parte externa, com marcações no piso e obedecendo ao mesmo critério de afastamento.
3. Os sanitários devem ter lavatórios com dispensadores abastecidos com sabão líquido e papel-toalha descartável e lixeira com tampa sem acionamento manual.
4. Garantir a exaustão/renovação do ar eficiente de banheiros e vestiários, por meio de janelas abertas ou dispositivos mecânicos.



40.7 Alimentação

1. As praças de alimentação e as empresas prestadoras de serviços de alimentação (catering) devem atender ao protocolo sanitário específico referente aos Serviços de Alimentação, elaborado pela Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses (Subvisa).

2. Nos serviços de coffee-break oferecidos durante os eventos, o manuseio e a distribuição dos alimentos devem ser feitos por um funcionário devidamente uniformizado, utilizando os equipamentos de proteção individual (EPIs) necessários: gorro e máscara, 3. 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.



40.8 Comercialização de Produtos

1. Os stands e barracas que comercializarem produtos devem observar as regras estabelecidas nos protocolos sanitários específicos de Lojas em Geral, elaborado pela Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses (Subvisa).

40.9 Assistência à Saúde

1. Conforme estabelecido pela Resolução SEDEC 83/2016, é obrigatória a disponibilização de serviço de assistência à saúde para os eventos com público estimado acima de 1.000 (mil) pessoas. Nesses casos devem ser adotadas as seguintes medidas de prevenção à Covid-19:

a) Os procedimentos de limpeza e desinfecção dos ambientes, equipamentos e materiais de postos médicos e das ambulâncias utilizadas no evento devem ser intensificados com saneantes de uso hospitalar registrados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa);



b) Efetuar regularmente a higienização concorrente, terminal e imediata sempre que necessário na área de assistência à saúde, por profissional capacitado e exclusivo para essa atividade;

c) Manter o distanciamento mínimo estabelecido nas Regras de Ouro entre macas e cadeiras de hidratação nos postos médicos;

d) Durante os atendimentos, os profissionais de saúde devem utilizar EPIs completos: gorro, máscara cirúrgica ou N95, face shield, capote ou avental e luvas de procedimento;

e) Os colaboradores e profissionais de limpeza também devem utilizar EPIs adequados à atividade realizada;

f) Manter abastecidos os dispensadores de álcool 70% em gel e lavatórios equipados com sabonete líquido e papel-toalha não reciclado para uso de profissionais e pacientes;

g) Atentar ao controle de acesso de pessoas ao interior do posto médico.



40.10 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 mínimo 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-higi-ênicas. 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.



40.11 Refeitórios da Força de Trabalho

1. Ampliar o período de funcionamento do refeitório e distribuir os funcionários em horários distintos para evitar aglomerações durante as refeições.
2. Manter o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro nas filas para escolha do alimento. Podem ser utilizadas marcações no piso.
3. Reforçar a higienização de mesas, cadeiras, pias, banheiros, entre outros.

40.12 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.



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. Caso não haja ar-condicionado, as portas e janelas devem ser mantidas abertas.

5. O ar ambiente deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação ($27\text{m}^3/\text{hora}/\text{pessoa}$).

6. Os resíduos comuns, infectantes e perfurocortantes devem ser acondicionados separadamente em coletores com tampa e devidamente dimensionados para o volume gerado.

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

8. O descarte das máscaras ou de outros EPIs deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim, seguindo as orientações do artigo 3º da Resolução SMS 4.342/2020 e RDC/ANVISA nº 222/2018.



40.13 Documentação

1. Consulta Prévia de Eventos (CPE).
2. Licença Sanitária de Funcionamento para empresas organizadoras e fornecedoras de serviços sediadas no município do Rio de Janeiro (LSF).
3. Licença Sanitária para Atividades Transitórias (LSAT), obtida presencialmente na Superintendência de Educação da Vigilância Sanitária (Rua Maria Eugênia, 148 - Humaitá).
4. Empresas fora do município e/ou do estado do Rio de Janeiro devem apresentar o licenciamento sanitário do local e solicitar LSAT na Superintendência de Educação da Vigilância Sanitária.
5. ELABORAR E APRESENTAR, no ato da emissão da LSAT, o protocolo específico do evento com medidas de segurança biológica para prevenção à Covid-19, com base nas orientações contidas neste documento.



6. Certificado de Anotação de Responsabilidade Técnica (CART) e Ficha de Avaliação de Risco em Eventos (FARE) - com público a partir de 1 mil pessoas.

7. Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral).

8. Laudo de potabilidade da água (semestral).

Eventos em locais fechados devem incluir:

9. Apresentação do Plano de Manutenção, Operação e Controle de Ar-condicionado (PMOC) para sistemas de climatização com capacidade igual

ou superior a 60.000 BTUs (somatório da capacidade de todos os equipamentos de climatização instalados).

10. Comprovante de limpeza de ductos de ar-condicionado anual.

11. Laudo da Qualidade do Ar na validade (semestral).



RIO 
PREFEITURA

SAÚDE

