



47. MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA O RETORNO DOS ESPAÇOS DE DIVERSÕES, GAMES E BOLICHE





47.1 Orientações Gerais

1. A Administração dos espaços de diversões, games e boliche deverá promover capacitação interna referente às medidas de prevenção à Covid-19, extensiva ao staff administrativo e a toda força de trabalho (equipes de limpeza, seguranças, recepcionistas, entre outros);
2. A Administração dos espaços de diversões, games e boliche deverá treinar seus colaboradores para orientação ao público em geral sobre a importância da adoção das medidas de prevenção à Covid-19: controle de filas, manutenção de distanciamento e uso obrigatório de máscaras;
3. Promover a orientação do público em geral, quanto à importância da adoção das medidas de prevenção à Covid-19;
4. Não permitir o acesso, nem a permanência de pessoas sem máscara em nenhum dos ambientes, exceto em ambientes destinados à alimentação;



5. Sempre que possível, manter todos os ambientes abertos para propiciar ventilação natural;
6. Proporcionar redução imediata da capacidade de visitantes para o mínimo de 50% da capacidade legal, respeitando o protocolo de distanciamento social;
7. Instalar marcação de piso, ou, para melhor visualização, na altura do busto, nas filas das atrações, garantindo a distância preconizada nas Regras de OUro;
8. Instalar sinalização em frente aos balcões de atendimento, de forma a manter o distanciamento entre frequentadores e funcionários;
9. Manter fechadas as atrações com interações entre os frequentadores, as quais não propiciem condições para manutenção do distanciamento social;
10. Reduzir a capacidade de assentos nas atrações e equipamentos, para garantir o distanciamento exceto quando por membros da mesma família ou do mesmo convívio;



11. Preferencialmente a venda de ingressos deve ser realizada pelo auto-atendimento de forma a evitar filas na bilheteria. Caso haja venda no local, incentivar que o pagamento seja realizado através de cartão ou outro meio digital de aproximação;
12. Fechar áreas de convivência;
13. Evitar o contato físico entre visitantes e funcionários no momento de embarque e desembarque dos equipamentos;
14. Nas atrações em que a assistência geralmente é oferecida aos visitantes para embarque e desembarque, como crianças ou pessoas com mobilidade reduzida, ela deve ser realizada, preferencialmente, pelos membros da família.



47.2 Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios

1. Aumentar a frequência de higienização nas áreas de maior circulação, incluindo os banheiros, sanitários, vestiários, corredores, elevadores, setor administrativo, salas de treinamento. É recomendado que seja feita a limpeza concorrente no mínimo a cada três horas, e a limpeza terminal antes ou depois do funcionamento. Em alguns casos, pode ser necessária a realização da limpeza imediata.

2. Implementar rotina de desinfecção com álcool 70% de objetos, superfícies e itens em geral que tenham grande contato manual, seja por colaboradores ou pelo público (máquinas de cartão, displays, mesas e bancadas de apoio, totens de autoatendimento, telas touch screen, teclados, aparelhos de rádios HTs, contadores numéricos, maçanetas, corrimãos, grades, mesas e assentos das instalações) e demais itens que possam ser compartilhados, como canetas, pranchetas e telefones;



3. Reforçar a desinfecção logo após o uso nas superfícies e nos equipamentos dos jogos (óculos, comandos, gôndolas, esteiras, cabines, travas de segurança, assentos);
4. Na higienização de equipamentos e utensílios, é recomendado o uso de papel-toalha ou panos multiuso descartáveis exclusivos para cada tipo de superfície;
5. Abastecer permanentemente os borrifadores ou dispensadores de álcool 70%, que devem ser previamente higienizados;
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;
7. Programar sanitização do carpete com produto regulamentado e registrado pelo órgão competente e na periodicidade necessária.



47.3 Sinalização

1. Utilizar sinalização e marcações no piso, ou para melhor visualização, na altura do busto, direcionando o sentido do deslocamento e reforçar o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro nas diversas áreas como entradas, pontos para a higienização de mãos (e de informação, postos de segurança), guichês de pagamento, sanitários, elevadores e escadas (rolantes). Caso necessário, adotar barreiras físicas para separação, como vidros protetores, divisórias, totens ou correntes;
2. Organizar as filas em sentido único e ordenado, de modo a não comprometer a circulação de público nas áreas comuns, com marcação adequada para sinalizar a distância de precaução prevista nas Regras de Ouro;
3. Implantar sinalizações em pontos estratégicos para divulgar informações relativas às medidas a serem adotadas pelos usuários, como o uso obrigatório de máscaras e respeito às filas;



4. Delimitar nas áreas comuns mesas e assentos que não estejam disponíveis para o uso do público.

47.4 Acesso aos espaços de diversões, games e boliche

1. Seguir o horário estabelecido para o funcionamento. Não será permitido o acesso de clientes fora do horário determinado;
2. Estabelecer controle e escalonamento de horários para entrada e saída de staff, força de trabalho, fornecedores e público em geral, assim evitando a formação de aglomeração e cruzamento de fluxos;
3. Manter as portas abertas para propiciar a ventilação natural.

47.5 Sanitários

1. Estabelecer o controle de acesso aos sanitários para que seja mantido o distanciamento social mínimo previsto nas Regras de Ouro no interior dos mesmos. A fila deverá



ser organizada na parte externa, preferencialmente com marcações no piso, obedecendo ao mesmo critério de afastamento;

2. Manter permanentemente abastecidos os dispensadores de sabonete líquido, toalhas descartáveis de papel não reciclado, álcool 70% e forros de papel descartável para os trocadores de bebês (banheiros família);

3. Prover os sanitários de lixeiras com tampa sem acionamento manual.

47.6 Serviços de Alimentação e Bebidas (A&B)

1. Os serviços de alimentação deverão seguir os protocolos específicos;

2. Os clientes devem ser orientados a circular sempre com máscara, que só pode ser retirada no momento da refeição, e nunca colocada sobre a mesa. O acondicionamento das máscaras deve ser feito em sacos plásticos ou de papel, guardados na bolsa ou bolso do



cliente. É recomendado que a máscara seja substituída ao término da refeição.

47.7 Assistência à Saúde

Na existência de sala de urgências, posto médico ou ambulatório de uso exclusivo dos frequentadores e/ou colaboradores, deverão ser seguidos protocolos específicos para serviço de saúde.

47.8 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. É proibido o uso de adornos nos ambientes de trabalho;
2. É recomendado o distanciamento mínimo entre os colaboradores previstos nas Regras de Ouro, inclusive no ambiente de trabalho. Onde não for possível, utilizar barreira física ou protetores adicionais ao uso da máscara (*face shield*);



3. O uniforme de trabalho deve ser exclusivo para uso no estabelecimento (inclusive a máscara) durante o expediente. É proibido circular fora do estabelecimento com o uniforme de trabalho;

4. Estabelecer protocolo para a coleta e desinfecção de EPIs reutilizáveis e para seu descarte;

5. Organizar turnos de trabalho, alternando dias/horário de comparecimento entre os funcionários das equipes, evitando o maior fluxo de pessoas nos transportes e a aglomeração no local de trabalho;

6. Coibir atitudes que possam gerar contaminação nas áreas de trabalho como comer, fumar, tossir, cantar, assoviar ou outras 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, 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 o colaborador seja encaminhado à assistência médica;

9. Garantir a renovação do ar dos vestiários, banheiros e sanitários de funcionários através de janelas abertas ou dispositivos mecânicos;

47.9 Refeitório da Força de Trabalho

1. Ampliar o período de funcionamento e distribuir os funcionários em horários de refeição distintos para evitar aglomerações;

2. Manter o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro nas filas para escolha do alimento, podendo ser utilizadas marcações no piso;

3. Reforçar a higienização de mesas, cadeiras e pontos de limpeza dos funcionários, como pias e banheiros.



47.10 Manutenção das Áreas Comuns

1. Realizar 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 (27m^3 / hora/pessoa);
6. Os resíduos comuns 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 222/2018.

47.11 Documentação

1. Licença Sanitária de Funcionamento para empresas organizadoras e fornecedoras de serviços sediadas no município do Rio de Janeiro (LSF);
2. Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral);
3. Laudo de potabilidade da água (semestral);
4. 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);

5. Comprovante de limpeza de ductos de ar-condicionado anual;

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

