



**50. MEDIDAS PREVENTIVAS  
ESPECÍFICAS PARA RETORNO  
DAS FEIRAS SECUNDÁRIAS  
(ARTESANATO/ROUPA/  
ALIMENTO/BEBIDA/  
CULTURA/ARTE/ETC)**





## 50.1 Orientações Gerais

1. Os organizadores e responsáveis pelas feiras deverão promover capacitação interna referente às medidas de prevenção à Covid-19, extensiva ao staff, colaboradores, expositores e a toda força de trabalho (artistas, administrativos, staff técnico, equipe de limpeza, seguranças, recepcionistas, entre outros).
2. Efetuar o escalonamento de equipes, reduzindo a quantidade de pessoas participando simultaneamente das atividades desenvolvidas (ensaios, apresentações, montagem de estruturas).
3. Promover a orientação do público em geral, quanto à importância da adoção das medidas de prevenção à Covid-19.
4. As reuniões de organização, direção, participantes, expositores, convidados e outros, devem ser realizadas, preferencialmente, por videoconferência. Caso haja necessidade da reunião presencial, esta deve ser feita em local arejado, respeitando o distancia-



mento estabelecido nas Regras de Ouro. É obrigatória a utilização das máscaras.

5. Não distribuir materiais impressos ao público, tendo em vista o compartilhamento e a impossibilidade de higienização. Priorizar os meios digitais de comunicação e divulgação.

## **50.2 Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios**

1. 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, tais como máquinas de cartão, displays, mesas e bancadas de apoio, microfones e objetos que possam ser compartilhados entre os colaboradores, participantes e funcionários (canetas, pranchetas, telefones e similares), dentre outros.

2. Reforçar a limpeza e desinfecção do ambiente e em todos os pontos de maior contato, como bancadas, stands, barracas, mesas,



cadeiras, toldos, recipientes de acondicionamento dos produtos.

3. Devem ser utilizados panos multiuso descartáveis ou papel toalha, exclusivos para cada tipo de superfície, para a higienização de equipamentos e utensílios.

4. Máquinas de pagamento com cartão deverão ser cobertas com filme plástico e higienizadas após cada utilização. Deve ser estimulado o pagamento por aproximação do cartão ou por QR Code, para evitar a manipulação da máquina.

5. Deve ser priorizado o pagamento de forma digital. Em situações de pagamentos em espécie a higienização das mãos deverá ocorrer imediatamente após o manuseio do dinheiro.

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

7. Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior circulação, incluindo os



banheiros. É recomendado que a limpeza concorrente seja feita, no mínimo, a cada três horas, e a limpeza terminal antes ou depois do evento. Em alguns casos, pode ser necessária a realização da limpeza imediata.

8. Seguir todas as orientações descritas no Protocolo de Limpeza e Desinfecção de Superfícies elaborado pela SUBVISA e publicado no Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro em 09/06/2020.

### **50.3 Dimensionamento e Organização do Ambiente**

1. Quando houver controle de entrada, respeitar a taxa de ocupação máxima e o distanciamento mínimo entre as pessoas, conforme preconizados nas Regras de Ouro.
2. Promover o espaçamento correto entre as barracas e stands dos expositores, conforme o previsto nas Regras de Ouro, utilizando sinalização e marcações no piso para reforçar o distanciamento mínimo social.



3. Usar indicadores visíveis, para comunicar informações relativas às condutas necessárias aos usuários tais como: uso obrigatório de máscaras e respeito às filas.
4. Isolar os locais que estejam indisponíveis ao uso do público.
5. Estabelecer circuito de visitação do evento em fluxo contínuo, com entrada e saída demarcadas, quando se tratar de local fechado.

## **50.4 Comercialização de Alimentos**

1. A comercialização de alimentos e bebidas deve seguir o determinado na legislação vigente.
2. É de responsabilidade dos vendedores ou responsáveis pelo ponto de vendas, em manter o controle do distanciamento mínimo entre as pessoas, conforme as Regras de Ouro.
3. Incentivar o pagamento por aproximação do cartão ou por QR Code, para evitar a



manipulação da máquina. Máquinas de pagamento com cartão deverão ser cobertas com filme plástico e higienizadas após cada utilização.

4. Deve ser priorizado o pagamento de forma digital. Em situações de pagamentos em espécie a higienização das mãos deverá ocorrer imediatamente após o manuseio do dinheiro.

5. A degustação deverá ser sempre realizada em stands, pontos, expositores ou espaços específicos.

6. Não é permitida a oferta itinerante de produtos para a degustação.

7. Manter todos os alimentos protegidos, embalados e com rotulagem completa, conforme as legislações pertinentes a cada produto.

8. Manter uma embalagem íntegra ao lado dos produtos porcionados para degustação, que deverão estar protegidos com filme plástico.



9. Organizar a fila de espera para a degustação respeitando o distanciamento entre as pessoas.

10. O funcionário responsável pela distribuição do produto a ser degustado deve fazer uso de uniforme adequado, máscara e *face shield*.

11. Disponibilizar álcool em gel a 70% para higienização das mãos junto à área de degustação.

## **50.5 Comercialização de Produtos**

1. Os stands e barracas que realizarem a comercialização de produtos deverão observar as regras estabelecidas nos protocolos sanitários específicos de Lojas em Geral.

## **50.6 Expositores e Auxiliares**

1. Os expositores e auxiliares devem higienizar as mãos constantemente e utilizar máscaras ou demais EPI necessários.



2. Deve ser respeitado o distanciamento mínimo entre os colaboradores, conforme estabelecido nas Regras de Ouro, inclusive no ambiente de trabalho e, onde não for possível, utilizar barreira física ou protetores adicionais ao uso da máscara (*face shield*).

3. O uniforme de trabalho, quando utilizado, deve ser exclusivo para utilização (inclusive a máscara) durante o expediente. É PROIBIDO circular fora do local de trabalho com o uniforme.

4. Estabelecer protocolo para a coleta e desinfecção de EPIs reutilizáveis e para seu descarte, observando o disposto na Resolução SMS 4.342/2020.

5. 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.

6. Após cada uso, higienizar com álcool 70% os utensílios de trabalho que possam vir a



serem compartilhados entre os colaboradores, tais como máquinas de pagamento, telefones celulares e afins.

7. Se algum expositor ou auxiliar 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.

## **50.7 Sanitários**

1. Estabelecer o controle de acesso aos sanitários para que seja mantido o distanciamento físico previsto nas Regras de Ouro, no interior dos mesmos.

2. A fila dos sanitários deverá ser organizada na parte externa, preferencialmente, com marcações no piso, obedecendo também o distanciamento mínimo entre as pessoas conforme previsto nas Regras de Ouro.

3. Os banheiros devem ter lavatórios com dispensadores de sabão líquido e de toalhas descartáveis de papel não reciclado e lixeira



com acionamento não manual. Promover a renovação do ar através das janelas abertas ou de dispositivos mecânicos.

4. Promover a renovação do ar através das janelas abertas ou de dispositivos mecânicos.



**RIO**   
**PREFEITURA**

---

**SAÚDE**

