



54. MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA AS ATIVIDADES DOS QUIOSQUES DA ORLA NO RÉVEILLON





54.1 Orientações Gerais

1. O responsável / organizador do evento deverá promover capacitação interna referente às medidas de prevenção à Covid-19 aos colaboradores e a toda força de trabalho (staff técnico, equipe de limpeza, seguranças, recepcionistas, entre outros).
2. As vendas de ingressos devem ser feitas, preferencialmente on-line para evitar aglomeração no local.
3. A área utilizada deve estar delimitada respeitando a distância entre as pessoas de acordo com as Regras de Ouro.
4. Utilizar sinalização e marcações no piso para reforçar o distanciamento mínimo social conforme previsto nas Regras de Ouro. Caso seja necessário, utilizar barreiras físicas para separar o espaço.
5. Escalonar os horários de acesso ao evento para evitar o cruzamento do fluxo de pessoas.



6. Para melhor controle da capacidade ocupada, limitar a entrada e saída, evitando o cruzamento de fluxo e aglomerações.

7. Implantar sinalizações em pontos estratégicos para divulgar informações relativas às medidas a serem adotadas pelos usuários, como o uso obrigatório de máscaras, distanciamento e respeito às filas.

8. Isolar locais que estejam indisponíveis ao uso do público.

54.2 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, máquinas de cartão, dispositivos utilizados para coleta de pedidos, displays, mesas, bancadas, cadeiras, piso, pias, torneiras, totens de autoatendimento, teclados, microfones (lapela e boom), telas de monitor, canetas, pranchetas, telefones e similares, entre outros.

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

4. Disponibilizar e abastecer permanentemente borrifadores ou dispensadores de álcool 70% em gel, higienizando-os previamente.

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

6. Seguir todas as orientações descritas no Protocolo de Limpeza e Desinfecção de Su-



perfícies, elaborado pela Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses (Subvisa).

54.3 Uso dos Sanitários

1. Estabelecer o controle de acesso aos sanitários para manter o distanciamento social mínimo estabelecido nas Regras de Ouro.
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.



54.4 Serviço de Alimentação

1. O uso da máscara é obrigatório por todos (permissionários, funcionários e colaboradores). A proteção facial deve ser substituída a cada três horas ou sempre que estiver suja ou úmida.
2. Todos os manipuladores de alimentos devem higienizar as mãos com frequência e usar uniforme completo. É PROIBIDO o uso de adornos.
3. O álcool 70% em gel deve ser disponibilizado para a higienização das mãos de todos os funcionários e clientes.
4. Higienizar utensílios, como talheres, coqueteleiras, abridor de coco, entre outros, com detergente apropriado e mantê-los protegidos.
5. Itens compartilhados, como bandejas, baldes com gelo, entre outros, devem ser devidamente higienizados.



6. Os produtos saneantes (para a desinfecção) devem ser adequados à finalidade e devidamente aprovados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa).
7. O distanciamento mínimo entre os manipuladores deve ser respeitado e estar de acordo com as Regras de Ouro. Quando não for possível, utilizar *face shield* em complemento à máscara.
8. Manter a integridade das embalagens, conservação adequada, procedência, prazo de validade e demais informações do fabricante no rótulo do produto.
9. Os cocos verdes devem ser previamente higienizados com água e sabão neutro.
10. As frutas, verduras e legumes utilizados in natura no preparo de drinks, saladas ou sobremesas devem ser higienizados antes do uso. A recomendação é deixar em imersão por 20 minutos em água sanitária diluída (uma colher de sopa de água sanitária para um litro de água) ou produto comercial



aprovado, de acordo com as recomendações do fabricante no rótulo da embalagem.

11. Armazenar adequadamente, em local limpo e seco, os descartáveis a serem utilizados, como pratos, travessas, bandejas, copos e canudos.

12. Os operadores que fazem entregas diretamente aos clientes devem usar máscaras e ter acesso a dispensadores de álcool 70% em gel, que devem estar sempre abastecidos para a higienização constante das mãos.

13. No momento da entrega deve ser mantido o distanciamento entre o cliente e o operador.

14. Priorizar o pagamento com cartão. Em caso de troco em dinheiro, a entrega deve ser feita sem que haja contato direto com as mãos. Se possível, dar preferência à utilização de aplicativos para solicitação de pedidos e pagamento por QR code ou por aproximação.



15. As máquinas de pagamento com cartão devem ser cobertas com plástico filme e higienizadas após cada utilização.
16. Atentar para o descarte adequado dos EPIs utilizados, de acordo com a Resolução SMS 4.342/2020.
17. Coibir atitudes que possam gerar contaminação no interior das barracas e/ou quiosques, como comer fumar, tossir, cantar, assoviar ou outras situações anti-higiênicas. Não é recomendado o uso de celulares no ambiente de trabalho.
18. Manter os resíduos adequadamente acondicionados em recipientes com tampa e acionamento não manual.
19. Nos procedimentos de higienização devem ser observadas as orientações descritas no Protocolo de Limpeza e Desinfecção de Superfícies, elaborado pela Subsecretaria de Vigilância Sanitária (Subvisa).
20. Para maiores informações consultar o Protocolo de Serviços de Alimentação.



54.5 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 entre os colaboradores conforme descrito nas Regras de Ouros, 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.
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 antihigiênicas. 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.



54.6 Apresentações Artísticas e Shows

1. Mesas e cadeiras devem ser reorganizadas, respeitando o espaçamento mínimo entre elas, conforme o previsto nas Regras de Ouro.
2. Artistas devem utilizar máscara durante todo o tempo, exceto quando estiverem se apresentando.
3. Todas as pessoas envolvidas no backstage e staff artístico devem usar máscara e demais EPIs necessários à atividade, respeitando a distância de precaução prevista nas Regras de Ouro. (com exceção para instrumentos de sopro).

54.7 Manutenção das Áreas Comuns

1. Realizar a troca periódica dos elementos filtrantes dos bebedouros e dos aparelhos de ar-condicionado na existência dos mesmos.
2. Bebedouros de uso direto devem ser evitados.



54.8 Manejo de Resíduos

1. Os resíduos comuns devem ser acondicionados em coletores com tampa, devidamente dimensionados para o volume gerado.
2. As empresas de coleta e transporte de resíduos comuns devem estar credenciadas na COMLURB.
3. O descarte de máscaras e outros EPI deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim, seguindo as orientações do artigo 3º da Resolução SMS 4.342/2020.

54.9 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



Coordenadoria Geral de Inovação, Projetos, Pesquisa e Educação Sanitária (Rua Maria Eugênia, 148 - Humaitá).

4. 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.

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

6. Laudo de potabilidade da água (semestral).

7. Certificados de desinsetização e desratização atualizados.

(*) Republicada por incorreção no D.O. RIO de 04/06/2020, nº 60, Pagina 12.



