

VERSÃO 1
24.06.2020

MANUAL DE CONDUTA SEGURA PARA

EVENTOS

NA PREVENÇÃO DA COVID-19



© 2020. Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Paraná – SEBRAE/PR

Todos os direitos reservados.

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (**lei nº 9.610**).

Informações e Contato

SEBRAE/PR

Rua Caeté, 150 – Prado Velho.

CEP 80220-300 – Curitiba – PR

0800 570 0800

Internet: www.sebraepr.com.br

Presidente do Conselho Deliberativo

Darci Piana

Diretoria Executiva

Vitor Roberto Tioqueta

Julio César Agostini

José Gava Neto

Gerente da Regional Leste

Joailson Antonio Agostinho

Coordenadora Estadual de Turismo – Regional Leste

Patrícia Albanéz

Consultora Conteudista

Luana de Assis – Bioqualitas Consultoria Treinamento Ltda

Editoração

Luciana Corrêa – Eleva Branding & Design Ltda

Contribuições

Cristine Fabbris – Expo Unimed Curitiba

Daiana Bisognin Lopes – Londrina Convention

Denise Fertoni Araujo- Adetur Norte do Paraná

Eduardo Frezarin – Londrina Convention

Fabiane Rocha – NOA

Fabio Skraba – ABEOC/PR

Giovanni Diego C. Bagatini – Fecomércio/PR

Maria Angela Ferraz – Londrina Convention

Newton Paulo Angeli – ABEOC/PR

Tatiane Fagundes – Curitiba Convention & Visitours Bureau

Superar |

ESSE NEGÓCIO
A GENTE FAZ
JUNTOS

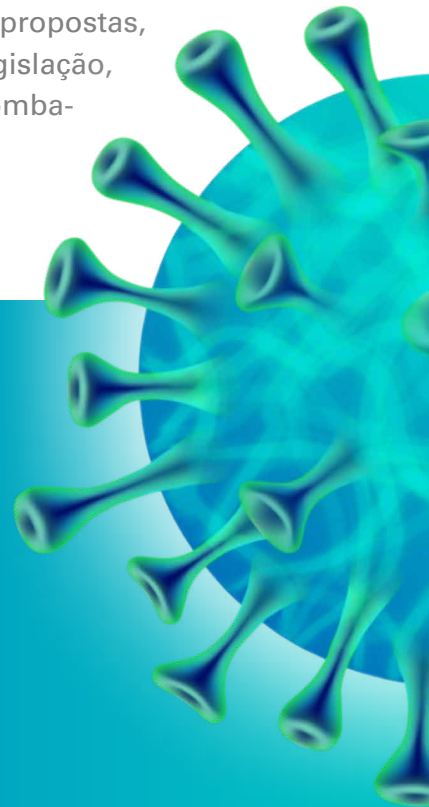


APRESENTAÇÃO

Este manual foi desenvolvido com o objetivo de orientar os serviços de eventos na prevenção à Covid-19. As orientações contidas aqui se somam às práticas de segurança que já são adotadas e exigidas pelos órgãos de controle. Neste manual, constam os principais procedimentos a serem seguidos na operação dos serviços de eventos na garantia das ações de enfrentamento à pandemia do novo coronavírus. Complementar às orientações propostas, é necessário também que a empresa verifique legislação, municipal, estadual e federal, concernentes ao combate à pandemia da Covid-19.

O QUE É A COVID-19?

É uma doença provocada pelo agente SARS-CoV-2, conhecido como novo coronavírus, considerando haver outros coronavírus que anteriormente provocaram doenças similares, como o SARS-CoV-1, em 2002. O coronavírus é um vírus transmitido principalmente pelo sistema respiratório.



QUAIS AS FORMAS DE TRANSMISSÃO?

A infecção ocorre de pessoa a pessoa pela inalação de pequenas gotículas de saliva ou muco que carregam uma carga viral, que são transmitidas especialmente por espirro ou tosse.

Figura 1: Formas de transmissão do SARS-CoV-2



GOTÍCULAS DE SALIVA



ESPIRRO



TOSSE

Além da inalação, a transferência do vírus também pode acontecer quando superfícies recentemente contaminadas, como celulares, maçanetas de portas, cardápios, sacolas plásticas, interruptores, mesas, talheres compartilhados, outras mãos, chaves, malas, bolsas, etc, com o vírus são levadas pelas mãos para os olhos, nariz e boca.

Figura 2: Formas de transmissão do SARS-CoV-2



APERTO DE MÃOS



OBJETOS OU SUPERFÍCIES CONTAMINADAS

QUAIS OS SINTOMAS DA COVID-19?

Os sintomas mais comuns da doença são febre, tosse ou dificuldade para respirar. As vezes outros sintomas como dor de garganta, dor de cabeça, cansaço e diarreia também podem ocorrer.



Funcionários que apresentem sintomas da Covid-19 devem ser afastados. A empresa deve determinar procedimentos de monitoramento do estado de saúde dos colaboradores, como a observação ou entrevista individual diária, por exemplo, incluindo questões que abrangem a verificação do estado de saúde dos familiares que dividem o ambiente doméstico.

As empresas de eventos devem possuir protocolos claros com procedimentos para casos em que participantes de eventos apresentem sintomas da Covid-19, de forma que possam ser atendidos com tranquilidade e sem risco aos demais participantes ou funcionários.

POR QUANTO TEMPO O VÍRUS PERMANECE VIÁVEL SOBRE SUPERFÍCIES?

Alguns estudos indicam que o vírus é mais resistente em superfícies lisas. Observe o tempo que pode sobreviver de acordo com as superfícies pesquisadas na tabela 1.

Tabela 1: Tempo de permanência do coronavírus em diferentes superfícies

MEIO/SUPERFÍCIE	TEMPO
Em suspensão (aerossóis)	3h
Cobre	4h
Papelão	24h
Aço Inoxidável	72h
Plástico	72h

Fonte: *Food Safety and Coronavirus: A Comprehensive Guide*

Ainda não há dados que estabeleçam o tempo em que o vírus possa permanecer viável nos alimentos ou em tecidos, especialmente considerando que sua estabilidade depende do tipo de superfície em que é depositado.

QUAL A IMPORTÂNCIA DA COMUNICAÇÃO INTERNA?

Esta é a primeira pandemia enfrentada pela maioria das pessoas deste planeta e todas as suas consequências ainda são pouco conhecidas. Como a empresa reage e se adapta aos fatos em torno da pandemia deve ser compartilhado com a equipe de trabalho de forma clara e constante. Treinamentos frequentes devem ser realizados, especialmente sobre:

- Higiene das mãos.
- Utilização de máscaras.
- Normas de distanciamento social e etiqueta respiratória.
- Limpeza e desinfecção de superfícies frequentemente tocadas.
- Uso de novos produtos de limpeza e desinfecção adotados pela empresa.
- Procedimentos para a proteção da saúde e a segurança de funcionários e terceirizados.
- Notícias relevantes da pandemia, especialmente para conter algumas fake news, que infelizmente poluem as redes sociais e podem ser nocivas aos procedimentos adotados pela empresa.



É muito importante que a equipe esteja consciente sobre todos os aspectos desta doença e que entendam seu papel para evitar sua propagação. Nesse sentido, para retomada das atividades com segurança é fundamental conhecer as práticas de higiene presentes neste documento, como também acompanhar e aplicar a legislação sanitária vigente.

QUAL A IMPORTÂNCIA DA COMUNICAÇÃO EXTERNA?

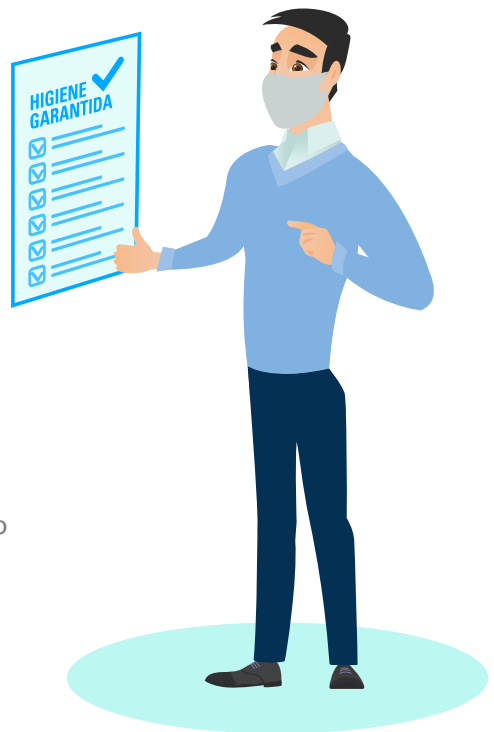
O QUE COMUNICAR?

- Comunicar aos participantes do evento no ato da inscrição os processos de segurança e prevenção que o evento está adotando. A comunicação pode ser feita via flyers eletrônicos para envio por e-mail e/ou whatsapp, publicação em site e redes sociais do cliente ou evento. As informações a serem contempladas podem ser referentes ao uso dos espaços sociais, práticas de limpeza dos ambientes, distanciamento social, uso contínuo do álcool gel 70% e o uso adequado de máscaras.
- Solicite também aos participantes que não compareçam ao evento caso apresentem febre, tosse e/ou falta de ar, ou seja, qualquer sintoma da covid-19. Recomenda-se que também seja estabelecida uma conduta comercial de ressarcimento de pessoas que adquiriram ingressos / se inscreveram em eventos e não puderam comparecer por questões de saúde.
- Em um primeiro momento, recomendamos para eventos presenciais evitar a presença de pessoas com faixa etária superior a 60 anos, considerando a covid-19 ser mais agressiva em indivíduos com idade superior a esta. Pessoas que possuem histórico médico que possa agravar os efeitos da covid-19 também devem ter sua presença desaconselhada, como pressão alta, problemas cardíacos ou respiratórios, diabetes ou câncer.
- Também é recomendado que crianças com menos de 12 anos não compareçam aos eventos presenciais até que os números de casos da covid-19 no país estejam controlados.

COMO COMUNICAR?

Todos os esforços para garantir a segurança dos clientes, participantes dos eventos, equipes terceirizadas e funcionários adotados pela empresa, devem ser mostrados. Portanto, a empresa deve usar e abusar de todas as formas de comunicação, através de:

- Site da empresa.
- Canais de mídia social, como Instagram, Facebook e YouTube.
- Cartazes com os procedimentos do manual de conduta disponíveis para os colaboradores.
- Vídeos sobre processos diferenciados de higiene adotados, por exemplo. Os vídeos podem ser disponibilizados no site, nas redes sociais e que também podem ser passados em televisores espalhados pelo evento e no início das palestras.
- Selos de qualidade que atestem o cumprimento dos procedimentos de prevenção à Covid-19.



Muitas empresas estão também envolvidas em programas locais para combater a propagação do vírus ou de auxílio a comunidades afetadas pela pandemia. É importante que seu cliente conheça o trabalho de sua empresa com estes programas sociais!

Recomenda-se também adicionar uma seção sobre saúde e segurança na política de qualidade da empresa, que também deve estar disponível no site e podendo também estar nos demais canais de comunicação do empreendimento com os seus clientes (ex.: mensagens em redes sociais, e-mail, whatsapp etc.), bem como ser conhecida por toda a equipe.

QUAIS AS PRINCIPAIS REGRAS PARA EVENTOS?

A pandemia da COVID-19 fez com que grandes eventos presenciais fossem adiados. No entanto, com a diminuição da curva de contaminação, eventos menores ou híbridos voltarão a ser realizados e algumas providências são recomendadas:

- Evitar visitas desnecessárias ao local do evento pelos clientes que estejam interessados na contratação de seu espaço. Mecanismos como catálogo do espaço, filme ou tour virtual de 360° podem ser alternativas às visitas de inspeção do local.
- Avaliar a oferta de eventos híbridos, que acontecem simultaneamente em ambiente virtual e presencial. Para tanto, a empresa pode investir ou buscar parcerias para oferta de tecnologia de transmissão, interação e compartilhamento de conteúdo em eventos.

OUTRAS MEDIDAS SÃO IMPRESCINDÍVEIS E APLICÁVEIS EM QUALQUER EVENTO:

- Todos devem cumprir com as regras de etiqueta respiratória e utilizar máscaras de maneira adequada.
- Disponibilizar pias com sabão líquido e papel toalha para a higiene de mãos e álcool gel 70% para a desinfecção em diversos pontos da área do evento.
- Revisar a capacidade dos espaços para reuniões e eventos em função do distanciamento social. Os espaços devem considerar a capacidade de 1,76m² por pessoa, cálculo de área formada pelo raio de 0,75m, respeitando o distanciamento mínimo de 1,5m a ser considerado entre duas pessoas.
- Manter a higiene das áreas de evento, atentando para a desinfecção constante de maçanetas, interruptores de luz, computadores compartilhados, televisores e equipamentos de computação, mesas e encostos de cadeiras, flipcharts, quadros brancos, canetas e apagadores, controles remotos e dispensers de álcool gel 70%.



Superar |

ESSE NEGÓCIO
A GENTE FAZ
JUNTOS

O QUE FAZER SE DURANTE O EVENTO ALGUM PARTICIPANTE TIVER SINTOMAS DA COVID-19?

Para eventos com duração de mais de um dia, uma sala isolada com cadeira, maca ou sofá deve estar disponível para que uma pessoa suspeita de covid-19 possa permanecer com conforto até que seu transporte para uma unidade de saúde seja providenciada.

Dúvidas e maiores informações sobre a abordagem das pessoas com sintomas, bem como outras providencias, podem ser obtidas telefonando para o 136. Havendo dúvidas não existe em ligar durante o evento.

Caso o participante que tenha se isolado confirme a infecção pela covid-19 através da testagem, os outros participantes do evento devem ser comunicados, para que possam também realizar testes, quarentena ou apenas monitorarem o aparecimento de sintomas por 14 dias. Por isso, é imprescindível que os responsáveis mantenham os nomes e contatos de todos os participantes por até um mês após o término do evento.

A temperatura dos inscitos pode ser verificada e, caso esteja acima de 37,8°C, a pessoa pode ter sua entrada impedida ou ser encaminhada ao atendimento médico. Mas, para que isto aconteça, alguns cuidados devem ser tomados:

- Comunique antecipadamente os participantes sobre o procedimento e tenha a certeza de sua ciência, mesmo que de forma eletrônica;
- Tenha termômetros adequados e calibrados, ou seja, cuja leitura seja confiável;
- Em caso de temperatura superior, solicite que o funcionário realize nova leitura para confirmação;
- Garanta que o colaborador saiba realizar o monitoramento das temperaturas.

QUAIS AS REGRAS GERAIS?

Alguns procedimentos são comuns à todos os setores e colaboradores do serviço de eventos. Desta forma, a gestão deve assegurar o seguinte:

Os funcionários devem estar familiarizados com as medidas de prevenção básica à Covid-19, como a higiene das mãos, o distanciamento social, as normas de evitar tocar olhos, nariz e boca e etiqueta respiratória.



1 Quando tossir ou espirrar, cobrir a boca e o nariz com o antebraço ou utilizar lenço descartável, que deve ser jogado fora após o uso.



2 Em seguida, lavar bem as mãos.

- Disponibilizar desinfetantes, como o álcool gel 70%, para as mãos perto de superfícies e objetos frequentemente tocados, como na entrada, perto de elevadores, próximo de corrimãos de escadas, ao lado de telefones e computadores de uso comum, recepção e portas de áreas comuns.
- Manter os ambientes arejados, dando preferência à ventilação natural.
- Avaliar a higiene do sistema de ar condicionado com a empresa responsável – verifique se a frequência está de acordo com a indicação dos fabricantes ou responsáveis pela manutenção e se toda a documentação está adequada e disponível.

DEVE-SE PRIORIZAR QUE OS AMBIENTES PERMANEÇAM AREJADOS, MANTENDO AS JANELAS SEMPRE ABERTAS.

- Instalar cartazes sinalizadores em locais relevantes de maior fluxo de pessoas no escritório da empresa, nos ambientes de apoio de eventos e nos espaços dos próprios eventos, lembrando participantes, colaboradores terceirizados e funcionários sobre, pelo menos, o distanciamento social, as regras de etiqueta respiratória, a necessidade do uso contínuo de álcool gel 70% e o uso adequado de máscaras.
- Em todas as áreas em que filas possam ser feitas, como no check-in, elevadores, praças de alimentação, entradas de salas de workshops, etc, estabelecer marcações no piso para obedecer às normas sociais de distanciamento de ao menos 1,5m.

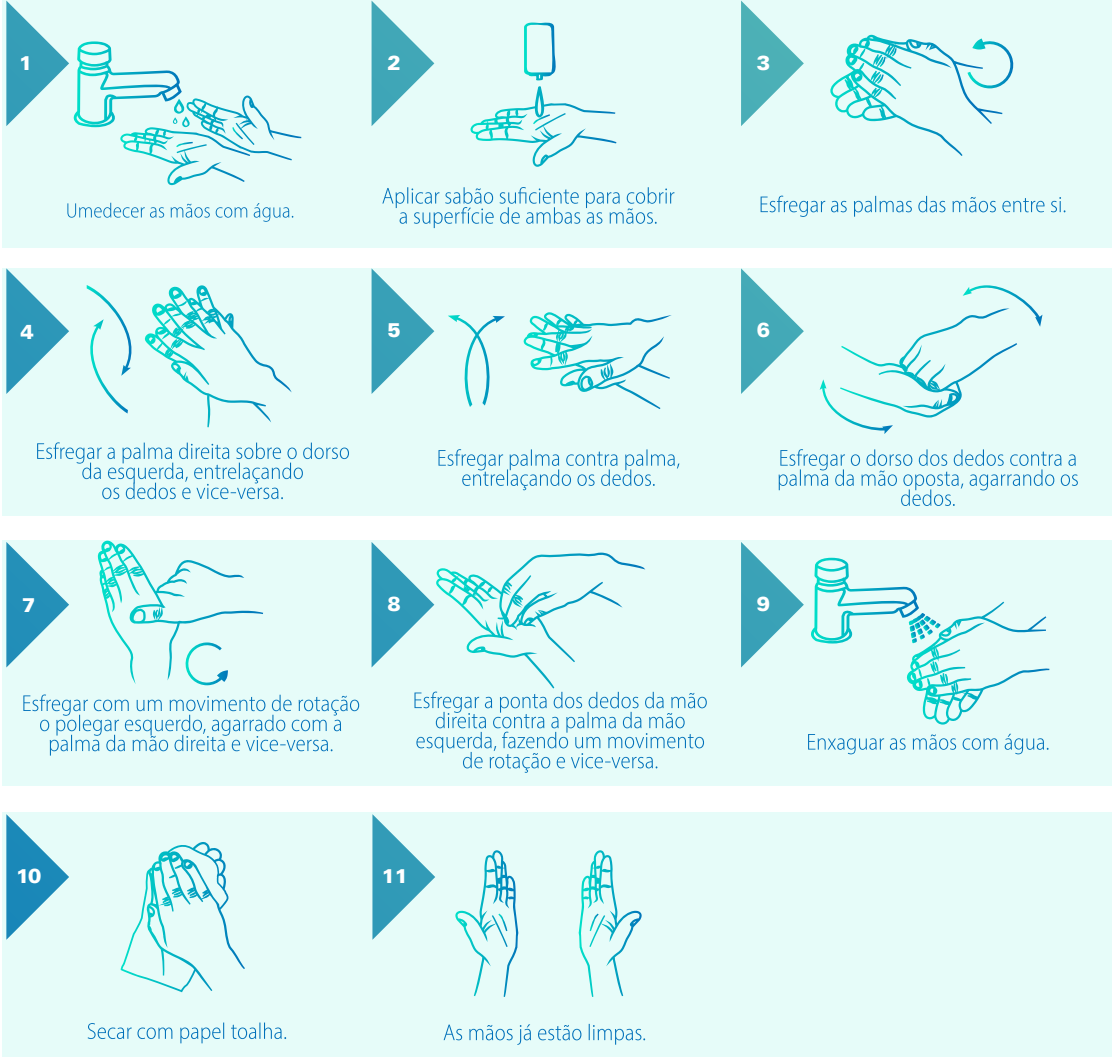
COMO LAVAR AS MÃOS?

A higiene de mãos deve ser garantida e a empresa deve disponibilizar pias devidamente abastecidas com água, sabão líquido neutro e álcool gel 70%, papel toalha, lixeira com tampa sem acionamento manual e procedimento de higiene visível. As pias devem estar disponíveis nas áreas de preparo de alimentos, nos banheiros de funcionários e nos banheiros para clientes.

Deve-se lavar as mãos com frequência e, principalmente, depois de:

- Tossir, espirrar, coçar ou assoar o nariz.
- Coçar os olhos ou tocar a boca.
- Manusear celular, dinheiro, lixo, chaves, maçanetas, botões de elevador, corrimões e outras superfícies.
- Ir ao sanitário.

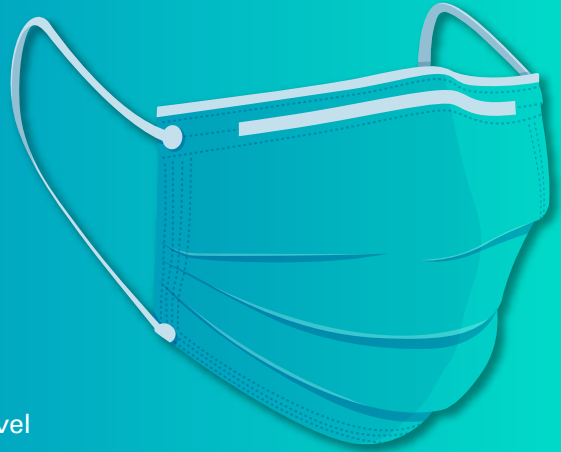
Ao lavar as mãos, usar bastante água corrente e sabão líquido ou outro produto destinado ao mesmo fim, de acordo com as informações na embalagem. Seguir as seguintes orientações da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), que devem estar disponíveis nas pias de higiene de mãos de clientes e funcionários:



Na impossibilidade de lavar as mãos, utilizar o álcool gel 70% com frequência e sempre que tocar superfícies que possam estar contaminadas. Dispensers com o álcool gel 70% devem estar distribuídos nos principais pontos do evento, conforme indicado no manual.

COMO USAR MÁSCARAS DE PROTEÇÃO?

- A organização do evento deve assegurar o uso de máscara por todos os funcionários e participantes.
- A organização do evento também deve exigir dos participantes que utilizem máscaras. Para assegurar o bom atendimento, poderá eventualmente oferecer máscaras descartáveis para quem chegar desprovido deste item.
- Cada fornecedor deve ser responsável pela disponibilização de máscaras aos seus funcionários.



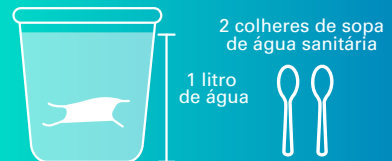
As máscaras utilizadas pelos funcionários devem ser usadas de acordo com os seguintes critérios:

- As máscaras devem ser reutilizáveis, feitas de algodão, em tecido duplo, e entregues em número suficiente para que a troca seja feita no máximo a cada 4 (funcionários em geral) ou 2 horas (manipuladores de alimentos).
- Na entrega, providenciar documento que evidencie o recebimento das máscaras por cada um dos colaboradores da empresa, devidamente datado e assinado.
- As máscaras são de uso individual e não podem ser compartilhadas.

- Máscaras devem ser usadas de forma correta: cobrindo bem boca e nariz. Não é recomendado o uso de barba, pois a mesma prejudica a vedação da máscara.
- Não tocar as máscaras no centro, aonde cobrem boca e nariz; caso contrário, as mãos estarão sendo contaminadas e, por consequência, tudo o que for tocado por elas posteriormente.
- Trocar as máscaras no máximo a cada 4 ou 2 horas, de acordo com a função no evento, ou sempre que sentir que estão úmidas.
- Jogar fora no lixo do banheiro máscaras descartáveis.
- Separar em saco ou caixa plástica exclusiva e identificada máscaras reutilizáveis para posterior higiene.
- De acordo com o porte e o número de funcionários, a higiene das máscaras deve ser feita preferencialmente pela própria empresa. Caso a higiene seja realizada pelos funcionários em suas residências, a empresa deve disponibilizar o procedimento e reforçar a importância de seu cumprimento.

HIGIENIZAÇÃO DAS MÁSCARAS REUTILIZÁVEIS

- Lavar com água e sabão.
- Enxaguar em água corrente.
- Deixar de molho por 20 minutos em solução clorada (para cada litro de água, colocar 2 colheres de sopa de água sanitária com 2-2,5% de cloro ativo).



- Enxaguar em água corrente.
- Deixar secar.

Outros procedimentos e desinfetantes podem ser utilizados para a higienização das máscaras, desde que comprovadamente eficazes.

E QUANTO A HIGIENE DOS AMBIENTES?

Como vimos, a transmissão da Covid-19 pode ocorrer pela contaminação de superfícies e o novo coronavírus têm a capacidade de permanecer por muitas horas em todo o ambiente. Portanto, manter ambiente, equipamentos e utensílios higienizados é imprescindível.

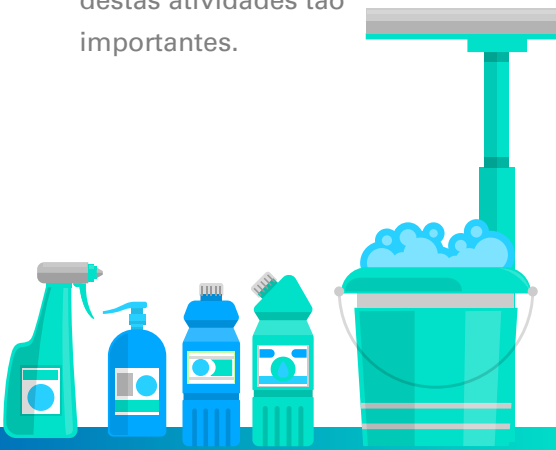
Higienizar compreende ações de lavar e desinfetar, e a empresa precisa estabelecer os procedimentos de higienização detalhados que possam ser seguidos pelos responsáveis destas atividades tão importantes.

Todos os detergentes e desinfetantes usados devem possuir autorização do Ministério da Saúde e seu uso deve seguir as instruções dos fabricantes. Para a desinfecção em geral, recomenda-se principalmente o álcool 70% ou a água sanitária, cuja preparação deve ser feita de acordo com as seguintes proporções:

Tabela 2: Preparo de solução clorada com concentração de 400 a 500ppm

Quantidade de Água	Quantidade de Água Sanitária (2-2,5 de cloro ativo)
1 litro	20 ml
2 litros	40 ml
5 litros	100 ml
10 litros	200 ml

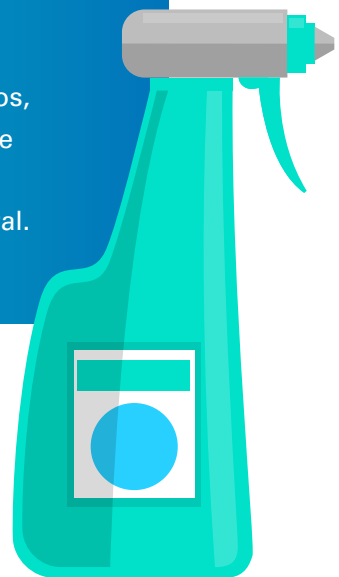
Outros desinfetantes podem ser utilizados, desde que comprovadamente eliminem o novo coronavírus e que sejam seguidas as instruções de uso do fabricante.



COMO DESINFETAR?

O álcool 70% líquido pode ser aplicado com um borrifador na superfície a ser desinfetada ou diretamente sobre um pano multiuso, limpo e seco e esfregado por toda a superfície. Em seguida, o utensílio, equipamento ou superfície estão prontos para o uso.

A solução clorada também pode ser borrifada na superfície de equipamentos, móveis e utensílios, ou ainda ser preparada em baldes, bacias ou similares e receber utensílios ou peças de equipamentos, que ficarão imersos. Ao uso da solução clorada, é importante que as superfícies permaneçam em contato por no mínimo 10 minutos e, se forem utensílios que tenham contato direto com alimentos, devem ser enxaguadas em água corrente após este tempo. Pode ser usada especialmente para a desinfecção de pisos, paredes e ambientes em geral.



QUAIS OS CUIDADOS NA ENTRADA E ÁREAS COMUNS?

- É preciso controlar entradas e saídas, de forma a prevenir a aglomeração de pessoas e evitar o fluxo cruzado. Se a estrutura e o fluxo permitir, pode-se considerar ter uma entrada e uma saída diferentes.
- Quando possível, recomenda-se para espaços maiores como recepção, foyers de eventos e restaurantes criar corredores sanitários com trajetos delineados de circulação, de modo que as pessoas não se cruzem para entrar e sair.
- Aumente a área de atendimento e o número de recepcionistas para o check-in, diminuindo as filas, ou opte pelo uso de totens ou check-in on-line. No caso de check-in presencial, realizado com funcionários ou em totens, deve-se providenciar álcool gel 70% disponível em cada estação.
- Se possível, instale barreira de acrílico na área de atendimento, que protege melhor funcionários e participantes; outra alternativa é o uso de viseiras protetoras pelos recepcionistas.
- Organize a entrada com muita antecedência: abertura do evento com pelo menos 2 horas de antecedência e 3 horas antes, com público previsto acima de 10.000 pessoas.
- Evite o uso de maçanetas removendo portas não essenciais, deixando-as permanentemente abertas ou fazendo ajuste de portas com sensores para abertura automática.

QUAIS OS CUIDADOS GERAIS NO CAIXA?

- Solicitar o uso de máscaras.
- Disponibilizar álcool gel 70%.
- Controlar as filas no caixa – oriente os clientes com o espaçamento mínimo de 1,5 m marcado no chão.
- Incentivar pagamentos em cartões ou outras formas que não utilizem o dinheiro.
- Desinfetar com álcool 70% as maquininhas de pagamento – para facilitar a desinfecção, envolver as mesmas em filme plástico.
- Se possível, instale barreira de acrílico no caixa, que protege melhor funcionários e clientes; outra alternativa é o uso de viseiras protetoras pelos caixas.



E OS BANHEIROS DE ÁREAS SOCIAIS E DE USO COMUM?

Locais compartilhados possuem alto risco de disseminação de doenças. Para prevenir a contaminação do novo coronavírus, são necessárias as seguintes medidas nos banheiros comunitários:

- Manter as pias abastecidas com as facilidades para a higiene de mãos (sabão líquido, papel-toalha, lixeira com tampa sem acionamento manual).
- Fixar procedimento de higiene de mãos próximo às pias.
- Disponibilizar dispenser com álcool gel 70% na saída dos banheiros, na parte externa.
- Aumentar a frequência de higiene dos banheiros, dando especial atenção à desinfecção de: maçanetas, dispensers de papel-toalha, sabão líquido, álcool gel, fraldário, alavanca ou acionadores de descargas de vaso sanitários / mictórios e interruptores.
- Controlar a quantidade de pessoas, de maneira que o distanciamento social seja respeitado.



COMO CUIDAR DAS SALAS E CENTROS DE APOIO, SECRETARIAS E SALAS DE IMPRENSA?

- Organizar as mesas de forma que mantenham a distância de 2 metros entre cada uma;
- Manter o ambiente arejado, deixando as portas e janelas abertas;
- Dentro do possível, realizar reuniões em áreas abertas e respeitando o distanciamento entre os participantes;
- Aumentar a frequência da desinfecção das superfícies que são constantemente tocadas, como mesas, encostos de cadeiras, interruptores de energia, computadores, maçanetas e outros;
- Disponibilizar álcool gel 70% em todas as mesas ocupadas.

E QUANTO AOS ESTANDES DE PRODUTOS E SERVIÇOS, SALAS DE WORKSHOPS E ARENAS DE APRESENTAÇÕES?

- Limitar o acesso, com controle do número de entradas, de maneira que os espaços ofereçam o distanciamento social adequado entre os participantes;
- Disponibilizar dispensers de álcool gel 70% e manter os mesmos abastecidos;
- Nos estantes e nas áreas sociais não permitir atividades promocionais que causem aglomerações, como a distribuição de brindes ou de alimentos;
- Manter os expositores isolados dos participantes com barreiras físicas, como o acrílico, por exemplo;
- Incentivar os participantes ao uso de seus próprios celulares e fones de ouvido para os auditórios e espaços que necessitem destes dispositivos;
- Locais de circulação devem contar com corredores largos, que facilitem o deslocamento e evitem a aglomeração de pessoas. Fluxos de sentido único também podem ser criados nestes corredores, sinalizando a orientação dos participantes, evitando-se o cruzamento entre pessoas.

O QUE FAZER COM OS PAVILHÕES E CENTROS DE CONVENÇÕES?

- Garantir uma comunicação eficiente com sua equipe, expositores, fornecedores e clientes em geral;
- Sinalizar muito bem os espaços e vias de acesso a banheiros, praças de alimentação, salas de apresentação e outros, evitando que os participantes tenham que circular nos espaços mais do que necessário;
- Divulgar comunicados aos participantes, com orientações para que implementem distanciamento social dentro dos estabelecimentos.

EVENTOS INFANTIS PODEM SER REALIZADOS?

Manter o distanciamento social entre crianças é uma tarefa bastante complicada e, como esta é a principal medida de prevenção à covid-19, eventos com crianças abaixo de 12 anos de idade não são recomendados. A partir dos 12 anos, com o devido acompanhamento de adultos e a partir da retomada das aulas presenciais, eventos infantis podem ser realizados, desde que as regras de higiene e distanciamento social sejam respeitadas.

Salões de jogos, parquinhos e brinquedotecas presentes em empresas de eventos infantis e juvenis devem permanecer fechados ou serem utilizados individualmente ou por grupos comuns (como a mesma família) mediante prévio agendamento, proporcionando a distribuição de pessoas que permita o cumprimento do distanciamento social.

Após o uso das áreas comuns, todos os equipamentos, móveis e utensílios devem ser devidamente desinfetados para que outras pessoas possam usufruir da mesma estrutura. Para facilitar o uso e posterior higiene, sugere-se que a área para uso social individual seja delimitada no piso ou que equipamentos sejam identificados.

É importante reforçar que, como a delimitação de espaços não é facilmente compreendida por crianças menores de 12 anos, recomenda-se que apenas grupos com idades superiores, e com acompanhamento constante de um adulto para cada 10 crianças, possam frequentar estas áreas de entretenimento com normas de distanciamento social.



E EVENTOS EM DRIVE IN, PODEM SER FEITOS?

Eventos realizados em estilo drive in estão liberados, desde que tenham o alvará local, que os participantes permaneçam dentro de seus carros e todos os cuidados sejam tomados para a proteção dos mesmos e da equipe de colaboradores de recepção, segurança, alimentação e outros. Os cuidados envolvem, entre outros:

- Uso de máscaras por toda equipe e participante responsável pelo contato com a equipe no momento do pagamento ou recebimento de alimentação.
- Incentivar pagamentos em cartões ou outras formas que não utilizem o dinheiro.
- Disponibilizar álcool 70% para todos os colaboradores e clientes.
- Desinfetar com álcool 70% as maquininhas de pagamento – para facilitar a desinfecção, envolver as mesmas em filme plástico.
- Desinfetar as bandejas usadas no serviço de alimentação.
- Adotar todas as medidas de prevenção no preparo e montagem dos alimentos e bebidas distribuídos no evento, também descritos neste documento.

E QUANTO AOS EVENTOS AO AR LIVRE?

Mesmo acontecendo ao ar livre, devemos lembrar que as medidas efetivas de prevenção à covid-19 referem-se prioritariamente ao distanciamento social, uso de máscaras e higiene das mãos. Portanto, os cuidados com qualquer evento que possa ocorrer ao ar livre devem ser praticamente os mesmos empregados nos demais eventos, como:

- Priorizar as inscrições on-line, evitando filas e aglomerações de pessoas.
- Solicitar que pessoas com sintomas de gripe não compareçam aos eventos, conforme a política de prevenção à covid-19 estabelecida e comunicada pela empresa.
- Entrega de kits em domicílio ou através de sistema drive thru. Sugere-se que um frasco de álcool gel 70% e uma máscara facial de tecido façam parte do kit, além do número de identificação do participante. Demais informativos devem ser enviados de forma eletrônica, incluindo os comunicados importantes sobre as regras de prevenção à covid-19.
- Garantir número de banheiros químicos que impeça a formação de filas grandes, mas que estas sejam organizadas com marcação no piso, obedecendo ao distanciamento social.
- Higienizar os banheiros químicos com maior frequência e providenciar a presença de álcool gel 70% do lado externo aos mesmos. Determinar o número máximo de pessoas em função do distanciamento social que deve ser seguido.

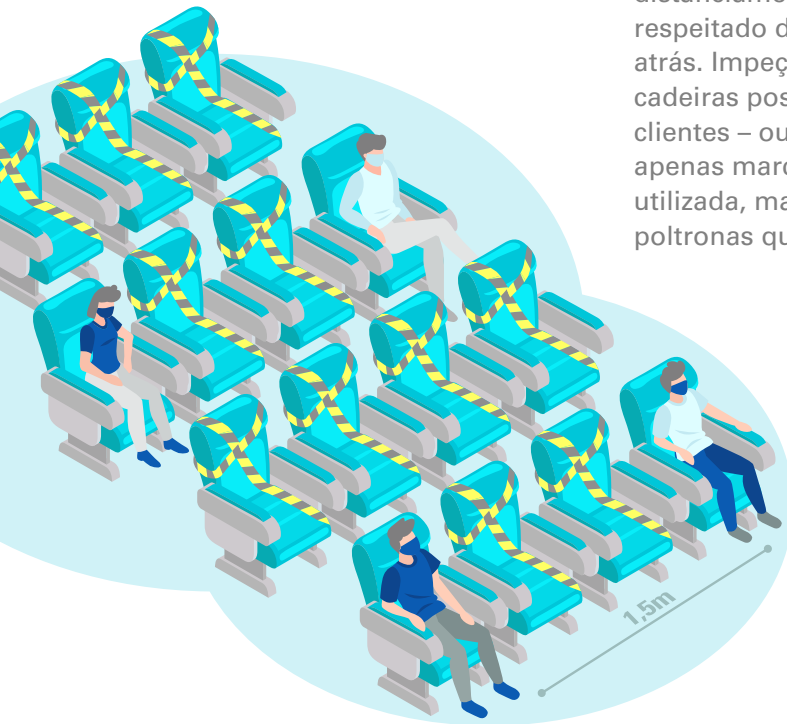
Deve-se verificar o posicionamento das autoridades sanitárias locais quanto ao uso do banheiro químico. O uso de banheiros químicos requer atenção, pois são pequenos, sem ventilação e exigem uma frequência muito maior de higienização.

- Determinar o uso de máscaras obrigatório por todos os participantes nas áreas comuns, que incluem largada, chegada, arena e premiação, assim como toda a equipe de apoio.
- Eventos que possuem plateia precisam ter alternativas para evitar a aglomeração. Uma delas é não permitir público presencial, transmitindo o evento virtualmente, ou ainda adotar outras práticas de distanciamento descritas neste manual.
- Em eventos esportivos, a largada pode ser organizada em raiais, organizando as filas e/ou a localização dos participantes pode ser marcada no piso. De acordo com o número de participantes, grupos podem ser organizados para largadas em etapas em sequência.
- Também considerando eventos esportivos, deve-se evitar postos de hidratação, estimulando os participantes a levar sua própria fonte de hidratação.
- Lembrar os participantes, por todo o percurso, sobre a manutenção do distanciamento social, através de placas orientativas.

TEATROS E CINEMAS PODEM SER FREQUENTADOS?

Para que possam voltar a ser frequentados, teatros e cinemas precisam adequar suas atividades de compra de ingressos, organização da saída e proteção da equipe da mesma forma que as orientações anteriores descrevem. Em relação a utilização das cadeiras e higiene, os cuidados são:

- Solicitar que os clientes utilizem suas máscaras.
- Impedir a entrada de clientes que apresentem sintomas de gripe.
- Distribuir o público de forma que o distanciamento social de 1,5m seja respeitado dos lados, na frente e atrás. Impeça de alguma forma que cadeiras possam ser trocadas pelos clientes – ou seja, talvez não adiante apenas marcar a poltrona a ser utilizada, mas indisponibilizar as poltronas que não podem ser usadas.
- Desinfetar as poltronas entre as sessões.



E OS ESCRITÓRIOS DE APOIO DA EMPRESA?

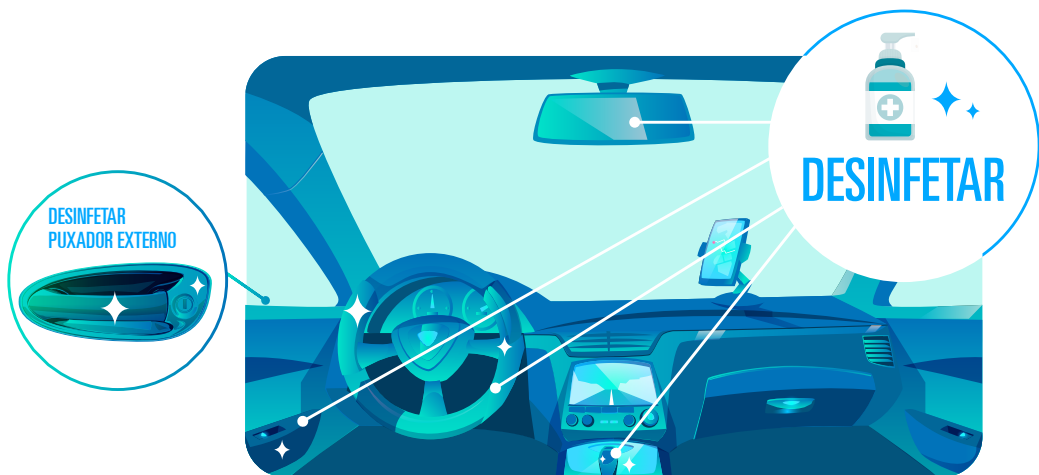
Para a manutenção de escritórios de apoio, deve-se atentar basicamente para os princípios do distanciamento social e da higiene:

- Disponibilizar dispensers de álcool gel 70% em diferentes pontos do escritório, especialmente próximos de portas e monitores de computadores.
- Fixar cartazes que promovam as regras de etiqueta respiratório, distanciamento social e a lavagem das mãos.
- Tornar obrigatório o uso de máscaras quando mais de uma pessoa compartilhar o mesmo espaço.
- Alterar o layout do escritório de apoio de forma a atender o conceito de distanciamento 2 metros entre mesas e/ou cadeiras.
- Verificar as atividades que podem ser desenvolvidas de forma remota, como aquelas relacionadas a compras, vendas e marketing, reduzindo o número de funcionários que precisam estar presentes na empresa ou no local do evento.

E QUANTO AOS SERVIÇOS DE VALET?

O ideal é que se suspenda temporariamente as operações de estacionamento de carros dos participantes, mantendo os funcionários apenas na orientação dos clientes nas atividades de manobra. Caso o serviço permaneça, é importante as seguintes providências pelos manobristas, ao receber e ao devolver os veículos:

- Realizar a desinfecção das mãos antes de entrar nos veículos.
- Abrir as janelas do carro.
- O manobrista deve manter-se com a máscara durante o tempo todo da atividade.
- Desinfetar câmbio, volante, espelho, interior da porta do motorista e puxador externo. da porta do motorista com álcool líquido 70% e pano multiuso limpo e exclusivo.
- Lavar as mãos com água e sabão.



COMO ORGANIZAR A SAÍDA DOS EVENTOS?

A saída do evento também pode ser organizada em blocos para evitar aglomerações – tratando-se de eventos em teatros ou cinemas, por exemplo, o público de filas específicas pode ser escalonado em ordem para a saída.

QUAIS OS CUIDADOS COM OS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO?

As orientações contidas aqui se somam às práticas de segurança alimentar que já são adotadas e exigidas pelos órgãos de controle e devem ser seguidas pelas empresas responsáveis pela alimentação nos eventos, independente do porte e do tipo de serviço escolhido. Maiores informações devem ser vistas nas legislações vigentes, como a Resolução federal RDC 216/2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária ou de acordo com o município em questão.

QUAIS OS PRINCÍPIOS BÁSICOS DE HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS?




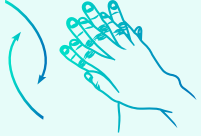




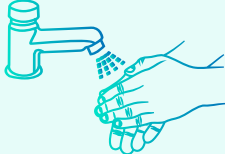


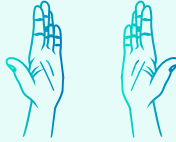
A higiene de mãos deve ser garantida e o estabelecimento deve disponibilizar pias devidamente abastecidas com água, sabão líquido neutro e álcool gel 70% ou sabão líquido antisséptico, papel toalha não reciclado, lixeira com tampa sem acionamento manual e procedimento de higiene visível. As pias devem estar disponíveis nas áreas de preparo de alimentos, nos banheiros de funcionários e nos banheiros para clientes.

Dispensers extras com álcool gel 70% devem também estar disponíveis em áreas de recebimento e armazenamento de mercadorias, montagem de alimentos, área de servimento (serviço de rotisseria) e área de pagamento.

OS MANIPULADORES DE ALIMENTOS DEVEM LAVAR AS MÃOS COM FREQUÊNCIA E, PRINCIPALMENTE, DEPOIS DE:

- Tossir, espirrar, coçar ou assoar o nariz.
- Coçar os olhos ou tocar na boca.
- Preparar alimentos crus, como carne, ovos, vegetais e frutas.
- Manusear celular, dinheiro, lixo, chaves, maçanetas, e outras superfícies.
- Ir ao sanitário.
- Retornar dos intervalos.

Ao lavar as mãos, usar bastante água corrente e sabão líquido ou outro produto destinado ao mesmo fim, de acordo com as informações na embalagem. Seguir as seguintes orientações da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), que devem estar disponíveis nas pias de higiene de mãos da produção e de banheiros de funcionários:

<p>1</p>  <p>Umedecer as mãos com água.</p>	<p>2</p>  <p>Aplicar sabão suficiente para cobrir a superfície de ambas as mãos.</p>	<p>3</p>  <p>Esfregar as palmas das mãos entre si.</p>
<p>4</p>  <p>Esfregar a palma direita sobre o dorso da esquerda, entrelaçando os dedos e vice-versa.</p>	<p>5</p>  <p>Esfregar palma contra palma, entrelaçando os dedos.</p>	<p>6</p>  <p>Esfregar o dorso dos dedos contra a palma da mão oposta, agarrando os dedos.</p>
<p>7</p>  <p>Esfregar com um movimento de rotação o polegar esquerdo, agarrado com a palma da mão direita e vice-versa.</p>	<p>8</p>  <p>Esfregar a ponta dos dedos da mão direita contra a palma da mão esquerda, fazendo um movimento de rotação e vice-versa.</p>	<p>9</p>  <p>Enxaguar as mãos com água.</p>
<p>10</p>  <p>Secar com papel toalha.</p>	<p>11</p>  <p>Utilizar papel toalha para fechar a torneira se o acionamento for manual.</p>	<p>12</p>  <p>As mãos já estão limpas.</p>
<p>13</p> <p>Passar álcool gel a 70% nas mãos, deixando secar naturalmente (se o sabão não for bactericida).</p>		

É também bastante importante que os manipuladores:

- Mantenham as unhas curtas e sem esmaltes.
- Não usem adornos, pois acumulam sujeiras e microrganismos, como anéis, aliança, relógio, piercings e outros.
- Não conversem, espirrem, tussam, cantem ou assoviem em cima dos alimentos, superfícies ou utensílios. A recomendação vale para o momento do preparo e na hora de servir.
- Mantenham o distanciamento entre os colegas de trabalho.
- Utilizem máscaras de proteção individual.

Todos os procedimentos de higiene pessoal devem ser garantidos pelos responsáveis do serviço de alimentação. A supervisão deve ser constante!

QUAIS OS CUIDADOS GERAIS NA HORA DE COMPRAR MERCADORIAS?

- Usar máscara protetora;
- Solicitar a desinfecção dos puxadores dos carrinhos ou alças das cestas;
- Desinfetar as mãos ao entrar e ao sair do mercado.

COMO RECEBER AS MERCADORIAS?

- Manter o distanciamento dos entregadores.
- Determinar o uso de máscaras pelos entregadores e funcionários.
- Disponibilizar álcool gel na entrada da área de recebimento de mercadorias.
- As mercadorias devem ser colocadas sobre estrado ou balcão para conferência e higiene.



Incentivar a higiene das mãos ou o uso do álcool gel após a manipulação da documentação do recebimento.

COMO ARMAZENAR AS MERCADORIAS?

- Desinfetar com álcool 70% ou solução clorada (400 a 500 ppm) ou lavar as embalagens com água e detergente.
- Outra opção seria, se houver espaço suficiente no estoque, reservar os pacotes com os produtos estáveis em temperatura ambiente por pelo menos 72 horas identificando o dia e a hora do recebimento e o dia e a hora em que os mesmos estarão liberados para o armazenamento regular.

COMO HIGIENIZAR HORTALIÇAS?

Frutas, legumes e verduras consumidos crus, usados para fazer sucos, vitaminas, saladas ou preparações que não passem por tratamento térmico completo devem ser higienizados de acordo com as seguintes instruções ou conforme orientações de fabricantes de produtos específicos:



Lavar folha a folha, ou um a um em água corrente.



Imergir em solução clorada por 10 minutos preparada com água sanitária indicada para alimentos (verificar a rotulagem), nas seguintes proporções:

Quantidade de Água	Quantidade de Água Sanitária (2-2,5 de cloro ativo)
1 litro	10 ml
2 litros	20 ml
5 litros	50 ml
10 litros	100 ml



Enxaguar.

O TRATAMENTO TÉRMICO ELIMINA O NOVO CORONAVÍRUS?

De acordo com as pesquisas realizadas, este tipo de vírus é sensível ao calor, e destruído quando o alimento é submetido à temperatura igual ou superior à 70°C, conforme determina a legislação higiênico-sanitária vigente.

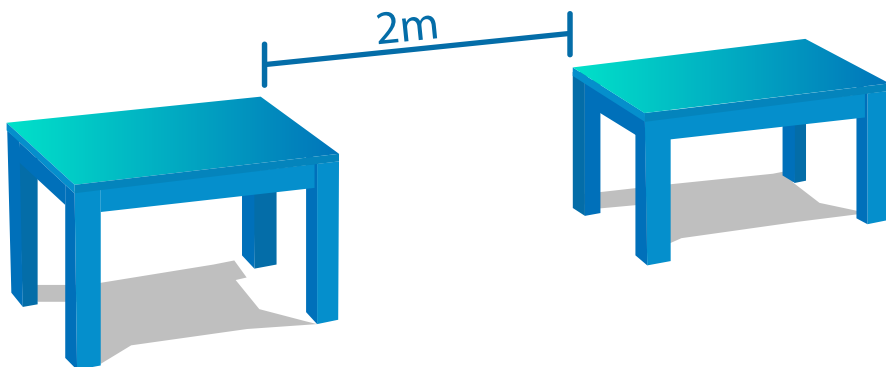


COMO SERVIR ALIMENTOS COM SEGURANÇA?

Como a principal forma de contágio da Covid-19 ocorre através da contaminação de pessoa a pessoa ou por superfícies contaminadas, os alimentos podem ser distribuídos empratados (a la carte ou prato feito), em sistema de rotisseria ou através do **room service**. O sistema de serviços **self service** não é recomendado pelo risco de contaminação de superfícies, utensílios e alimentos pelos clientes.

CUIDADOS GERAIS COM O LOCAL DE SERVIÇO

- Realize o controle de entrada e saída de clientes, com o intuito de evitar aglomerações.
- Manter o distanciamento de 2 metros* entre mesas.



- Toalhas de tecido nas mesas devem ser evitadas – se usadas, devem ser trocadas a cada cliente. Outra alternativa é a colocação de plásticos transparentes mais rígidos sobre as toalhas que possam ser desinfetados após cada cliente.
 - Controlar filas no balcão de servimento (rotysserias) – oriente os clientes com o espaçamento de 1,5 m marcado no chão.
 - Solicitar o uso de máscaras e do álcool gel 70% disponível fixando cartazes educativos.
 - Remover condimentos, enfeites, guardanapos ou qualquer item das mesas que possa ser tocado por mais de um cliente.
 - Desinfetar cardápios entre clientes.
 - Desinfetar o tampo das mesas, encostos e braços das cadeiras na saída de cada cliente.
 - Manter os ambientes arejados e, nos casos de uso de aparelhos de ar condicionado, realizar a higiene de todos os componentes com a frequência determinada pelos fabricantes, mantendo os registros arquivados.
 - Não utilizar bebedouros.
- * ou de acordo com determinação de seu município

COFFEE-BREAK

Recomenda-se servir coffee-breaks em kits entregues individualmente, ou em serviços a la carte, ou em forma de serviço de rotisseria. Os cuidados com estes tipos de serviço estão descritos na sequência.



VENDAS DE BEBIDAS E PRODUTOS EMBALADOS

O QUE É?

Caracteriza-se por pequenos pontos com balcões ou geladeiras com bebidas e balcão com doces e salgados.

ATENÇÃO!

- Todas as mercadorias constantes para a venda devem ter as embalagens desinfetadas antes de serem colocadas para a comercialização.
- A desinfecção dos equipamentos deve ser constante, sobretudo dos puxadores dos equipamentos e armários.
- As mãos dos atendentes devem estar constantemente desinfetadas.

SERVIÇO SELF SERVICE

O QUE É?

No sistema **self service**, os próprios clientes servem seus pratos e, portanto, tocam nos talheres de servimento, colocados em cada travessa de alimento dispostas no balcão de distribuição. Desta forma, existe a possibilidade de contaminação das mãos de clientes quando se servem. Por isso, alguns municípios suspenderam este tipo de serviço até que a pandemia seja controlada, pois é muito mais difícil garantir a higiene das mãos dos clientes do que a dos funcionários, que recebem treinamento específico e são supervisionados constantemente. Assim, a primeira providência é verificar se não há qualquer legislação, municipal, estadual ou até mesmo federal, que impeça o trabalho com o sistema self service e, caso não haja, se o restaurante consegue, de forma efetiva, garantir o comportamento e a isenção de contaminação dos clientes. Isso exige medidas de acompanhamento, orientação e intervenção em tempo integral do cliente no serviço do buffet.

ATENÇÃO!

- Os balcões de distribuição devem possuir “protetores salivares” adequados.
- Os talheres de servimento devem ser trocados com muita frequência.
- Bandejas, pratos, talheres, guardanapos e copos devem estar protegidos e ser entregues aos clientes por funcionários.
- A higiene das mãos dos colaboradores deve ser assegurada.
- A higiene das mãos dos clientes deve ser assegurada durante todo o servimento.

Uma forma de garantir que os clientes passaram o álcool 70% imediatamente antes de se servirem é determinando um responsável para servir o desinfetante diretamente nas mãos dos clientes no início do balcão de distribuição. E, para garantir que, durante o servimento nenhum cliente vai atender ao celular, passar as mãos na boca ou nariz e depois tocar no pegador de saladas, outro funcionário deve ser alocado para fazer este monitoramento e, caso detecte qualquer problema, realize a troca imediata de talheres. O objetivo é prevenir! Por isso, a recomendação é de que não se dê continuidade ao self service, e sim promova-se a adaptação deste serviço para rotisseria ou a la carte até que a pandemia acabe.

SERVIÇO DE ROTISSERIA O QUE É?

Na rotisseria, funcionários do serviço de alimentação são os responsáveis por servir os pratos dos clientes, que permanecem do outro lado do balcão. Para este tipo de serviço, os estabelecimentos que trabalhavam com o sistema **self service** devem adaptar seus balcões de distribuição da melhor maneira possível para favorecer a atividade, o fluxo de atendimento e a proteção dos alimentos, superfícies e clientes.

ATENÇÃO!



Os talheres de servimento devem ser trocados com frequência.



A higiene das mãos dos colaboradores deve ser assegurada.



Bandejas, pratos, talheres, guardanapos e copos devem ser protegidos e mantidos do lado interno do balcão, e ser entregues aos clientes por funcionários.



SERVIÇO EMPRATADO

O QUE É?

Neste serviço, os alimentos já vem servidos para os clientes nos próprios pratos (prato feito) ou em outros utensílios que serão dispostos sobre a mesa do cliente para que depois sejam servidos em seus pratos (a la carte).

ATENÇÃO!

- A higiene das mãos dos colaboradores também deve ser assegurada.
- Talheres, guardanapos, copos, temperos, etc, devem ser colocados na mesa apenas no momento da chegada do cliente.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABEOC BRASIL – Associação Brasileira de Promotores de Eventos; UBRAFE – União Brasileira de Promotores de Eventos. **Mercado de Eventos no Brasil. Covid-19 – Atividades pós-pandemia.** Disponível em: https://portalradar.com.br/portal-radar/wp-content/uploads/2020/05/PROTOCOLO-DE-RETOMADA-DA-IND%3%9ASTRIA-DE-EVENTOS-ABEOC-BRASIL_UBRAFE.pdf Em jun 2020

ABRAPE – Associação Brasileira dos Promotores de Eventos. **Protocolo de Retomada – Setor de Eventos.** Em 2020

ANVISA. NOTATÉCNICA N° 18/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4. **Covid-19 e as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos.** Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NT+18.2020+-+Boas+Pr%C3%A1ticas+e+Covid+19/78300ec1-ab80-47fc-ae0a-4d929306e38b>

ANVISA. Notícias. **O novo coronavírus pode ser transmitido por alimentos?** Publicado: 21/03/2020 16:26 Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/noticias/-/asset_publisher/FXrxp9qY7FbU/content/o-novo-coronavirus-pode-ser-transmitido-por-alimentos-/219201

ANVISA. Resolução RDC n° 216, de 15 de setembro de 2004. **Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.** Diário Oficial da União, Brasília, DF, p. 25, 16 set. 2004

ASSIS, L. **Alimentos seguros: ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição.** São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2017.

Comissão Brasileira dos Organizadores de Corridas de Rua e Esportes Outdoor. **Protocolos Preliminares para a Retomada das Corridas de Rua e Eventos Esportivos Outdoor.** Em 2020

GO LIVE. **Plano de Recomendações e Sugestões para a Retomada da Indústria de Eventos no Brasil.** Disponível em: <https://portalradar.com.br/go-live-brasil-juntos-pelos-eventos-apresenta-protocolo-sugerido-para-a-retomada-da-industria-de-eventos-no-brasil/> 29 abr 2020

J. KENJI LÓPEZ-ALT. **Food Safety and Coronavirus: A Comprehensive Guide.** Disponível em: <https://www.seriousseats.com/2020/03/print/food-safety-and-coronavirus-a-comprehensive-guide.html>

MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Cartilha Coronavírus – Informações.** Disponível em: <https://www.saude.gov.br/images/pdf/2020/April/07/Cartilha-Coronavirus-Informacoes-.pdf>

MINISTÉRIO DO TURISMO. **ORGANIZADORAS DE EVENTOS – Protocolo – Informações.** Disponível em: <http://www.turismo.gov.br/seloresponsavel/segmento/organizadoras-de-eventos.php>

Neeltje van Doremalen; Trenton Bushmaker, B.Sc; Hamilton, MT; Dylan H. Morris, M.Phil; Princeton, NJ; Myndi G. Holbrook, B.Sc.; Amandine Gamble; Brandi N. Williamson, M.P.H.; Azaibi Tamin; Jennifer L. Harcourt; Natalie J. Thornburg; Susan I. Gerber, M.D; James O. Lloyd-Smith; Emmie de Wit; Vincent J. Munster. **Aerosol and Surface Stability of SARS-CoV-2 as Compared with SARS-CoV-1.** Disponível: <https://www.nejm.org/doi/full/10.1056/NEJMc2004973>

SEBRAE. **Orientações para Retomada Segura das Atividades de Turismo de Negócios e Eventos.** Informações. disponível em: <https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/retomada-segura-das-atividades-eventos-e-turismo-de-negocios,7e50f88add2b2710VgnVCM1000004c00210aRCRD>