

PROTOCOLO EVENTOS TESTES



SEVIR | SECRETARIA EXECUTIVA DE
VIGILÂNCIA E REGULAÇÃO EM SAÚDE



CEARÁ
GOVERNO DO ESTADO
SECRETARIA DA SAÚDE



EVENTOS TESTES



A realização de Eventos Testes serão autorizados com **até 150 pessoas em ambientes fechados e 300 pessoas em ambientes abertos**, com maior rigor possível no seguimento das regras de prevenção ao contágio e contenção da propagação de infecção viral relativa ao coronavírus, conforme Decreto de N° 34.173, de 24 de julho de 2021, art. 7º, inciso I.

Durante 20 dias serão escolhidos 20 eventos testes de modalidades diferentes e limitação de público nestes eventos, para monitoramento das pessoas por duas semanas para avaliar os impactos em relação ao contágio.

EVENTOS TESTES



I - Eventos sociais

- 1.a) Casamentos
- 1.b) Bodas
- 1.c) Noivados
- 1.d) Chá de bebê, chá revelação, chá de panela
- 1.e) Aniversários
- 1.f) Happy hours
- 1.g) Churrascos
- 1.h) Formaturas

II - Eventos corporativos

- 2.a) Feira
- 2.b) Reunião
- 2.c) Conferência

EVENTOS TESTES



III - Acadêmicos educacionais

- 3.a) Congresso
- 3.b) Simpósio
- 3.c) Palestra
- 3.d) Seminário
- 3.e) Treinamento
- 3.f) Curso
- 3.g) Workshop
- 3.h) Mesa redonda

IV - Eventos culturais

- 4.a) Festivais, shows, concertos musicais
- 4.b) Apresentações de artes cênicas (teatro, dança, circo)
- 4.c) Apresentações musicais
- 4.d) Performances
- 4.e) Sarau literário
- 4.f) Lançamento de livros
- 4.g) Exibição de filmes
- 4.h) Exposições artísticas

V – Eventos esportivos diversos

PROTOCOLO EVENTOS TESTES **NORMAS GERAIS**



Os eventos previamente definidos ocorrerão em ambientes controlados, **com testagem de participantes e equipe pelos produtores e organizadores do evento**, assim como o acompanhamento pós-evento do Governo do Estado e vigilância do município que sedia o evento.

A ESP irá disponibilizar um curso de biossegurança de protocolos sanitários para capacitar profissionais de festas e eventos, bares e restaurantes, com destaque para as equipes de cozinha, atendimento de salão e bar.

Comitê de Avaliação e Monitoramento
Eventos Testes:

- Sesa (Covep, Covat, Covis)
- Secult
- Setur
- Seplag

PROTOCOLO EVENTOS TESTES **NORMAS GERAIS**



Para a realização do evento, é **obrigação e compromisso dos responsáveis ou promotores:**

- Controle de acesso, desde a entrada, evitando filas, se possível, ou mantendo o distanciamento entre as pessoas na fila, sem lista de espera, evitando aglomeração;
- Comprovação da realização do exame antígeno ou RT-PCR dos artistas e trabalhadores do evento, nas 24 horas anteriores;
- Comprovação da realização do exame antígeno ou RT-PCR dos participantes e convidados do evento, nas 48h anteriores;

PROTOCOLO EVENTOS TESTES **NORMAS GERAIS**



- Comprovação da vacinação completa (pelo menos 15 dias depois da D2 ou DU) dos participantes do evento;
- Cobrança do uso de máscara (cirúrgica, N95 ou PFF2) dos participantes, trabalhadores e artistas do evento (estes últimos enquanto não estiverem se apresentando);
- Assinatura de termo de consentimento dos participantes para realização de teste antígeno ou RT-PCR pós-evento.
- Proposta de monitoramento pós-evento, em conjunto com a SMS e Sesa, por 14 dias consecutivos, da situação de cada participante e colaborador dos eventos aprovados como teste.

PROTOCOLO EVENTOS TESTES **NORMAS GERAIS**



Na proposta de monitoramento pós-evento, em conjunto com a SMS e Sesa, deve ser garantido o acesso ao banco de dados ou listagem de participantes / convidados e colaboradores com nome, CPF, telefone, e-mails e laudos dos exames.

Esses dados devem ser disponibilizados no processo de monitoramento durante um período de 14 dias, podendo ser descartados após esse período.

Será dada preferência a propostas com monitoramento eletrônico.

PROTOCOLO **EVENTOS TESTES**



Ficam os promotores dos eventos cientes de que **a testagem de colaboradores e trabalhadores dos eventos testes serão subsidiados pelo Governo Estadual**, porém, após a aprovação da reabertura das atividades, a testagem será da responsabilidade da pessoa, empresa ou instituição promotora do evento (iluminação, decoração, alimentação, suporte, apoio, músicos e outros).

NORMAS GERAIS

VACINAÇÃO



Deve haver na entrada do local da recepção colaborador devidamente preparado para garantir o controle de acesso de cada convidado, **só admitindo o ingresso de pessoas conforme o decreto, já vacinadas com as duas doses da vacina ou dose única há pelo menos 15 dias antes da data do evento.**

Esta comprovação deverá ser feita mediante apresentação do Cartão de Vacinação contra Covid-19 ou registro das doses no APP do ConecteSUS, do Ministério da Saúde, e com apresentação de documento oficial de identificação com foto.

NORMAS GERAIS

TESTAGEM



No caso dos trabalhadores, artistas e palestrantes, devem ser realizadas a comprovação de testagem negativa para a Covid-19 (exame de antígeno ou RT-PCR) em exame realizado no prazo máximo de até 24 horas antes do evento.

No caso dos participantes e convidados de eventos sociais, festivais, shows e concertos musicais, deve ser realizada a comprovação de testagem negativa para a Covid-19 (exame de antígeno ou RT-PCR) em exame realizado no prazo máximo de até 48 horas antes do evento.

NORMAS GERAIS

TESTAGEM



Estarão dispensadas da testagem prévia de participantes, as **modalidades:** eventos corporativos, acadêmicos educacionais (com exceção dos palestrantes e trabalhadores), bem como apresentações de artes cênicas, apresentações musicais, performances, sarau literário, lançamento de livros, exibição de filmes e exposições artísticas, considerando o baixo grau de interação entre o público, a ausência de consumo de bebidas e alimentos nos locais, o uso de máscara durante as apresentações (exceto artistas no palco) e capacidade de manter o distanciamento adequado.

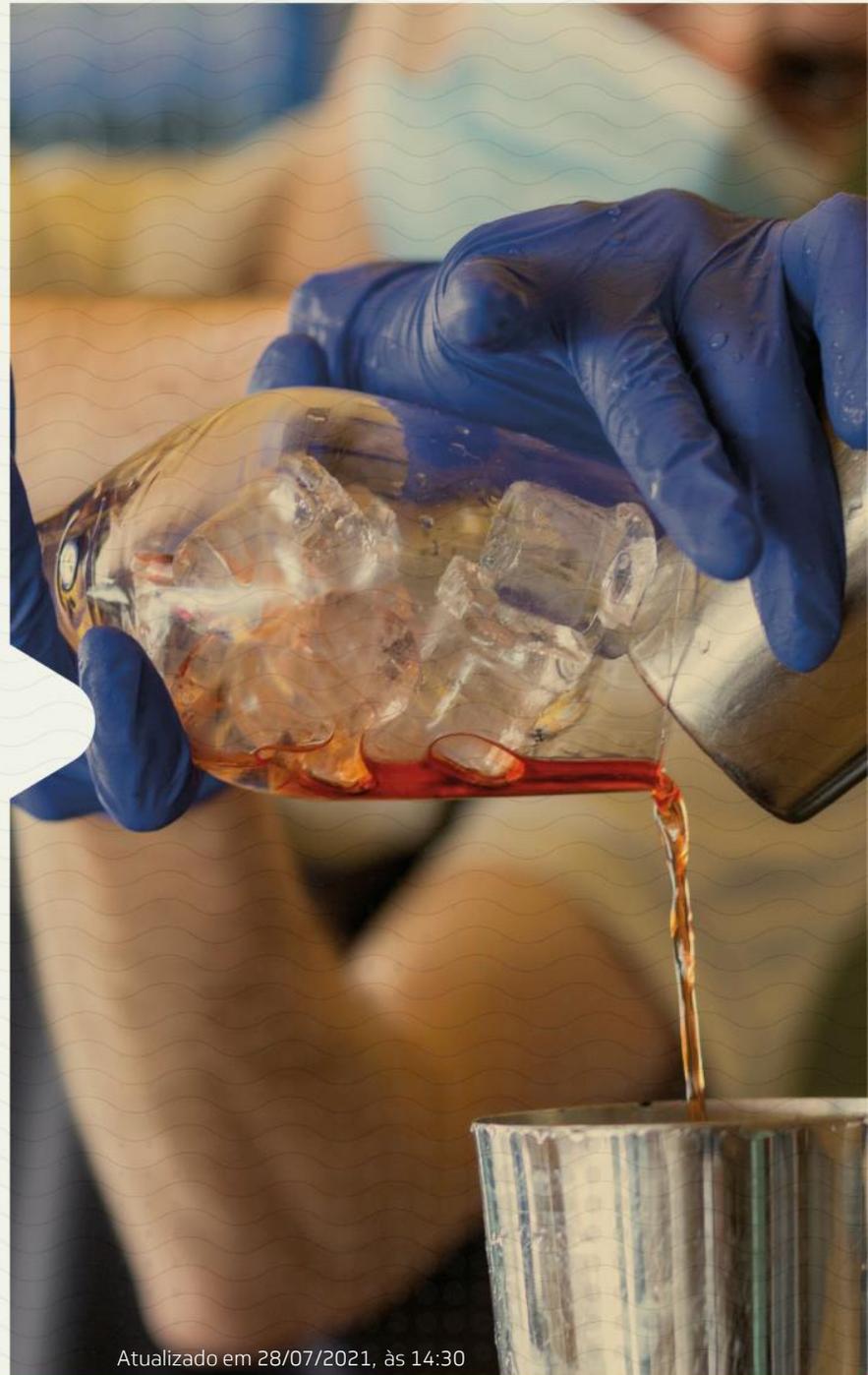
- Somente será permitida a entrada de pessoas portando máscaras e estas devem permanecer utilizando adequadamente o acessório durante toda recepção, sendo permitida sua retirada, exclusivamente, para ingestão de alimentos e bebida.
- Todos os convidados e colaboradores devem passar por higienização das mãos com água e sabonete ou com aplicação de álcool em gel a 70%.
- Disponibilizar em pontos estratégicos, desde a entrada e nos demais locais de circulação de pessoas, solução de álcool em gel a 70% para higienização das mãos.
- Na organização do espaço físico, garantir o distanciamento de dois metros entre as mesas e de um metro e meio entre os participantes.



- Será permitido até dez pessoas por mesa, desde que sejam do mesmo núcleo familiar, e seis pessoas nos demais casos.
- Assegurar a lavagem e desinfecção de todas as superfícies onde os colaboradores e participantes circulam.
- Em se tratando de casamento ou aniversário, os noivos ou aniversariantes poderão permanecer sem máscara durante as fotografias.
- Na mesa de jantar, deve ser disponibilizado álcool em gel a 70% e luvas, além de uma pessoa do buffet devidamente paramentada para servir aos convidados.
- Garantir organização no fluxo de convidados no momento da refeição, com sinalização no piso assegurando um distanciamento de um metro e meio entre um convidado e outro.
- Em espaços abertos, manter controle de quantidade de pessoas com gradis e contagem de pessoas continuamente para avaliar a capacidade máxima de cada evento.

- Disponibilizar lixeiras com acionamento de pedal, de forma que não será necessária sua abertura manual e estas deverão ser esvaziadas sempre que atingirem 2/3 de sua capacidade. Recomenda-se que sejam disponibilizadas lixeiras diferenciadas e identificadas para o descarte específico de máscaras, lenços de papel e luvas.
- Controlar com a presença de um colaborador o fluxo nos banheiros, bem como a higienização desses banheiros, não devendo faltar sabonete líquido e toalhas de papel descartáveis. O uso de secadores de mãos automáticos devem ser inativados.
- Garantir a presença de colaboradores circulando durante todo o evento para dispersar qualquer movimento de aglomeração.
- Toda mobília e material a ser utilizado durante o evento devem ser devidamente higienizados.
- Garantir que todos os colaboradores utilizem os EPIs de proteção, tais como luvas, máscara facial, toucas e face shield.

- Garantir que todos os instrumentos musicais sejam de uso individual e previamente higienizados.
- Todos os funcionários e colaboradores devem ser treinados para orientar corretamente os participantes do evento sobre as medidas sanitárias de prevenção e propagação da Covid-19.
- Não disponibilizar *lounges* nos espaços de realização dos eventos, evitando gerar aglomeração de público num mesmo espaço.
- Deverão ser suspensos os controles de acesso ao local da recepção do evento que exijam contato manual entre o recepcionista e o convidado, devendo a comprovação do convite ser descartada em recipiente de lixo pelo próprio convidado após a apresentação.



- No caso de ambientes climatizados artificialmente, todas as edificações de uso público e coletivo devem dispor de um Plano de Manutenção, Operação e Controle – PMOC dos respectivos sistemas de climatização, visando eliminação e minimização de riscos potenciais à saúde dos ocupantes, de acordo com a Lei Nº 13.589, de 4 de Janeiro de 2018.
- Os manobristas deverão fazer uso de luvas descartáveis, máscaras cirúrgicas e de proteção facial. Ao adentrar o veículo, deverão higienizar a maçaneta, volante, caixa de marcha e freio de mão com solução de álcool a 70% na forma líquida, com fricção.
- Providenciar o controle de acesso e a marcação de lugares reservados aos participantes, assegurando o espaçamento mínimo de um metro e meio entre as cadeiras dentro do espaço utilizado pelos convidados, o controle da área externa do estabelecimento e a organização das filas, para que seja respeitada a distância mínima entre as pessoas.
- Recomenda-se adaptar a iluminação dos espaços para formato com sensores automáticos de presença e acendimento automático.

- Recomenda-se adaptar as torneiras para modelos automáticos, para evitar o toque no momento da lavagem das mãos;
- Para eventos que envolvam apresentações artísticas e culturais, permitir a presença de artistas, desde que se cumpra o distanciamento de dois metros, o não compartilhamento de equipamentos e instrumentos e sem contato físico durante as apresentações.
- Os equipamentos e instrumentos deverão ser desinfetados após cada apresentação.
- É vedado o contato físico dos integrantes das apresentações artísticas com o público.
- Isolamento da área dos artistas, não possibilitando acesso dos clientes para pedidos de música ou qualquer interação.

- Distanciamento mínimo de dois metros entre a área do palco e as mesas.
- Higienização dos equipamentos, instrumentos, cabos e microfones a cada apresentação.
- **Serão escolhidos três eventos com permissão de dança para avaliação a posteriori.**
- Proibição de espaço de dança nos demais eventos.
- Para os eventos sociais e corporativos, os estabelecimentos deverão ter mesas e cadeiras suficientes para garantir que seja respeitada a distância de dois metros entre as mesmas, obedecendo ao máximo de quatro cadeiras por mesas.



- Quando forem utilizadas apenas cadeiras nos eventos, deverá ser observado o espaçamento em ziguezague, obedecendo ao distanciamento mínimo de um metro e meio entre as mesmas.
- Verificar no pós-evento o descarte de material, higienização, protocolos para desmontagens e organização de um cronograma que evite a presença de várias equipes ao mesmo tempo no local.
- Após a realização do evento, manter lista contendo nomes e contatos telefônicos dos colaboradores, fornecedores e participantes, que devem ser disponibilizadas às autoridades de saúde quando solicitado, podendo ser descartados após 14 dias.
- Se algum participante tiver que se isolar por testar positivo ou por suspeita de Covid-19, o organizador deverá informar a todos os participantes, para que possam monitorar durante 14 dias o desenvolvimento de sintomas.

ALIMENTAÇÃO



A manipulação de alimentos deverá seguir os requisitos estabelecidos no Protocolo 6 - Serviços Alimentícios, Restaurantes e Afins, bem como atender os requisitos de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, conforme RDC Nº 216/2014 - Anvisa.

É **vedada** a entrada de pessoas nas áreas de manipulação e/ou preparação de alimentos que não sejam desses setores e sem os devidos cuidados de higienização necessários para segurança sanitária.

Garantir que seja realizada higienização interna e externa dos compartimentos de carga após cada recebimento ou entrega.



- Frutas, legumes, hortaliças e verduras devem ser higienizadas antes do uso com produtos autorizados pela Anvisa.
- A higienização de utensílios, tais como pratos, copos, talheres, bandejas, dentre outros, deverá ser reforçada; os mesmos deverão ser lavados com água e sabão e embaladas.
- O funcionário deverá higienizar as mãos e antebraços com água e sabão líquido, antes de manipular itens limpos, bem como evitar falar enquanto manuseia os alimentos.
- Deverão ser reforçados os cuidados de Segurança do Trabalho quanto à utilização de álcool ou outra substância inflamável próximo a ambientes com incidência de calor, como fogões, fornos e quaisquer outros que possam causar chamas em geral.
- Disponibilizar cartazes com informações / orientações sobre a necessidade de higienização das mãos, uso de álcool a 70% nas formas disponíveis, uso de máscaras, distanciamento entre as pessoas, limpeza de superfícies, ventilação e limpeza dos ambientes e etiqueta respiratória.

TRANSPORTE E SERVIÇOS DE APOIO E MANUTENÇÃO DURANTE OS EVENTOS



- Sempre que possível, deverão ser suspensos os controles de acesso que exijam contato manual dos colaboradores, tais como controle biométrico de ponto e catracas com leitura de digitais. Na impossibilidade de tal medida, disponibilizar ao lado álcool gel a 70% para higiene das mãos.



- Ofertar logística de carga e descarga, visando à proteção do material já esterilizado e da equipe que irá manusear.
- Realizar escala de montagem das estruturas e equipamentos em momentos e horários diferenciados, desta forma, evitando aglomeração de equipes de fornecedores.
- Reduzir o número de passageiros por veículo que será utilizado na logística de transporte do evento; não utilizar a capacidade máxima permitida.
- Oferta de logística de carga e descarga, visando a proteção do material já esterilizado e da equipe que irá manusear.

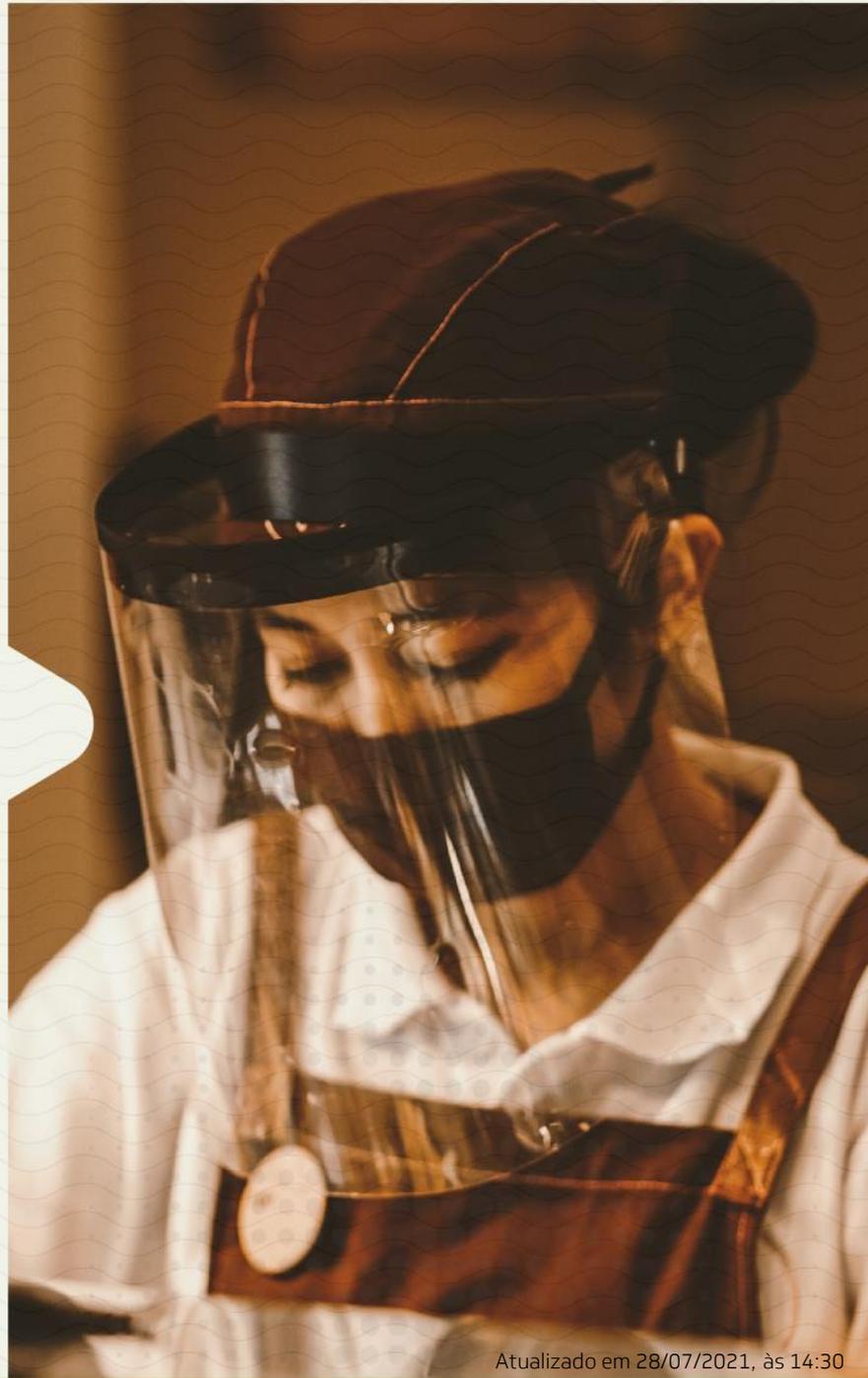
EPI'S



Deverão ser disponibilizados Equipamentos de Proteção Individual (EPI) em quantidade e qualidade, a todos os colaboradores, a depender dos riscos ocupacionais aos quais se expõem:

- a) **Colaboradores de serviços de higiene e limpeza:** luvas de PVC ou vinílica, avental frontal impermeável, máscara de proteção e sapato antiderrapante.

- b) **Colaboradores da área de manipulação de alimentos:** fardamento, avental, luvas, máscara de proteção e touca. Garçom e garçonete: fardamento, máscara de proteção e face shield.



- Utilizar de forma obrigatória EPIs para todos os colaboradores, fornecedores e participantes do evento.
- Adoção de utensílios de segurança nos veículos de transporte na logística dos participantes e fornecedores. Certificar-se de que o ar-condicionado, maçanetas e bancos estejam limpos. Sempre que possível, deixar o veículo aberto. Bagagens e cargas também deverão ser limpas logo que recebidas.
- Os EPIs que apresentarem algum dano deverão ser substituídos de imediato.
- Não pode haver compartilhamento de EPIs entre os colaboradores.
- Fica **facultado** o uso de máscaras pelos artistas durante as apresentações, atuações ou performances dos mesmos, desde que respeitado o limite mínimo de distanciamento entre outros artistas.

- Deverá ser vedada a aproximação de qualquer pessoa junto aos artistas.
- Se algum colaborador apresentar durante a jornada de trabalho algum sintoma de Covid-19 (tosse, coriza, dor no corpo, perda de olfato ou paladar, dentre outros), deverá ser afastado de imediato de suas atividades e orientado a procurar uma unidade de saúde.
- Em caso de desobediência, quanto às medidas sanitárias, a administração da empresa promotora do evento deverá acionar as autoridades de segurança.
- O interessado em realizar Eventos Testes Específicos deve enviar, **a partir do dia 28 de julho a 06 de agosto de 2021**, sua solicitação e respectivo Protocolo para o e-mail: visa.ceara@gmail.com.
- As propostas serão analisadas por comissão composta por integrantes da Sesa/Sevir, Seplag, Secretaria de Turismo e Secretaria de Cultura do Ceará.
- Para mais informações ou esclarecimentos, entre em contato com o telefone (85) 3101.5288.

SEVIR | SECRETARIA EXECUTIVA DE
VIGILÂNCIA E REGULAÇÃO EM SAÚDE



CEARÁ
GOVERNO DO ESTADO
SECRETARIA DA SAÚDE