

GUIA DE PREVENÇÃO À
COVID-19 PARA AS ATIVIDADES
DO SETOR DE EVENTOS

RIO GRANDE DO NORTE
2021



ALIMENTOS E BEBIDAS

Fecomércio RN · Senac
Sistema Comércio



APRESENTAÇÃO

Este Guia de Prevenção à COVID-19 foi criado pela Fecomércio RN para servir de material de consulta e apoio para cadeia produtiva de eventos do estado, um segmento que gera milhares de postos de trabalho e cujas atividades são estratégicas para o desenvolvimento de negócios e a movimentação da economia norte-rio-grandense.

O trabalho apresenta, de forma acessível e simplificada, as principais recomendações de conduta, além de fornecer material gráfico de apoio para que empresários e profissionais do segmento façam uso e estejam em conformidade às regras.

Assegurar a adoção das melhores práticas para a segurança e proteção dos colaboradores, contratantes e participantes de eventos é fundamental para a manutenção da atividade deste setor de grande importância para o RN.

ATENÇÃO!

O Decreto nº 30.940, de 30 de setembro de 2021, estabelece a obrigatoriedade de comprovação do esquema vacinal em conformidade ao calendário de imunização, para eventos com mais de 300 pessoas.

[CLIQUE AQUI E LEIA O DECRETO](#)

CRITÉRIO DE RETORNO DAS ATIVIDADES

A retomada de eventos foi escalonada em 5 fases, seguindo a classificação do **indicador composto** de cada município. A retomada de eventos foi escalonada em 5 fases, seguindo a classificação do indicador composto de cada município. É importante estar atento a esse índice, porque será a partir dele que novas decisões poderão ser tomadas.

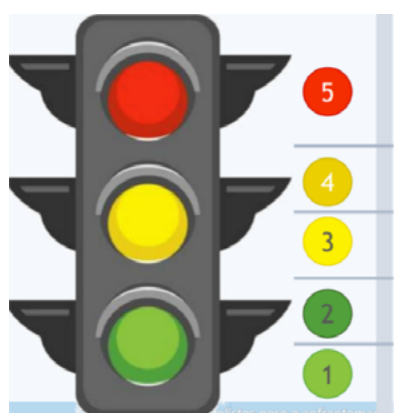
Caso seja verificada tendência de crescimento dos indicadores após a liberação das atividades, poderão ser adotados, a qualquer tempo, o restabelecimento das fases, bem como o recrudescimento das medidas, preferencialmente nessa ordem. Entenda o que é o Indicador Composto e como cada evento pode ser impactado pela Covid no detalhamento abaixo.

O QUE É INDICADOR COMPOSTO?

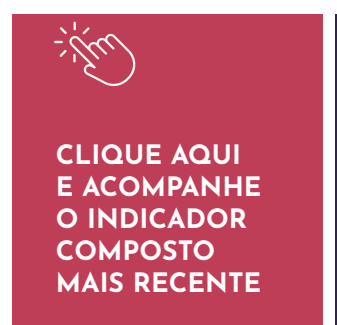
É um documento quinzenal que apresenta o panorama da dimensão da pandemia e da capacidade de resposta do estado, que norteia as tomadas de decisão da gestão pública (estadual ou municipal).

A partir dessa avaliação, o município será classificado conforme os 5 níveis abaixo:

Ilustração 1. Indicador composto Rio Grande do Norte.



- Nível 5**
Risco Extremo - Cor Vermelha
- Nível 4**
Risco Alto - Cor Laranja
- Nível 3**
Risco Médio - Cor Amarela
- Nível 2**
Risco Moderado - Cor Verde Escuro
- Nível 1**
Risco Baixo - Cor Verde Claro



Fonte: Lais/UFRN. 2021.

COMO SERÁ O FUNCIONAMENTO DOS SETORES ECONÔMICOS, SEGUNDO A CLASSIFICAÇÃO DO INDICADOR COMPOSTO?

INDICADOR	Eventos corporativos, técnicos, científicos e convenções	Eventos de massa, sociais, recreativos e similares	Cinemas, museus, teatros, circos, parques de diversões e afins
Nível 5 Risco Extremo - Cor Vermelha	X	X	X
Nível 4 Risco Alto - Cor Laranja	X	X	X
Nível 3 Risco Médio - Cor Amarela	✓	X	✓
Nível 2 Risco Moderado - Cor Verde Escuro	✓	✓	✓
Nível 1 Risco Baixo - Cor Verde Claro	✓	✓	✓

PROTOSCOLOS ESSENCIAIS E TRANSVERSAIS APLICADOS A TODOS OS SEGMENTOS

MEDIDAS BÁSICAS A SEREM ADOTADAS EM TODAS AS EMPRESAS DE EVENTOS

As empresas e/ou realizadores de evento devem conhecer seus deveres neste momento de retomada e ficar atentos às eventuais mudanças nos protocolos. Confira abaixo os principais pontos de obrigação:

- Cada empresa deve ter o próprio protocolo de medidas básicas de segurança sanitária e divulgar amplamente entre os clientes;
- É obrigatório a solicitação do comprovante de vacinação para acesso ao local para eventos com mais de 300 pessoas;
- Eventos de massa com público superior a 600 pessoas somente serão realizados com registro de requerimento prévio a ser apresentado à Secretaria de Estado da Saúde Pública (Sesap);
- O estabelecimento deverá disponibilizar em cada mesa embalagem para o descarte ou guarda das máscaras.

COMO MEU CLIENTE PODE COMPROVAR A VACINAÇÃO?

A apresentação do comprovante de vacinação poderá ser realizada por meio de qualquer um dos seguintes documentos oficiais:

- Aplicativo RN Mais Vacina;
- Certificado de vacinas digital, disponível no site e aplicativo ConectaSUS;
- Comprovante/caderneta/cartão de vacinação impresso em papel timbrado emitido pelas Secretarias de Saúde, institutos de pesquisa clínica ou outras instituições governamentais (nacionais ou estrangeiras).

CUIDADO! O comprovante de vacinação é considerado inválido quando, por inércia do seu titular, esteja em desconformidade com o calendário de imunização.

CHEGOU A HORA DE PREPARAR O LOCAL DO EVENTO PARA RECEBER O PÚBLICO

Antes de iniciar as atividades, saiba o que precisa estar pronto antes de tudo:

Banco de dados

Crie um repositório de todos participantes, que incluam os dados: nome, endereço e contatos de telefone e e-mail para avisos imediatos.

Informação nunca é demais

Todos os participantes (público, colaboradores e terceirizados) devem receber material informativo sobre proteção e minimização de risco de contaminação.

Comunicação

Mantenha um canal de comunicação eficiente com os órgãos sanitários e de saúde local para atendimento emergencial de casos identificados durante o evento.

Digital acima de tudo

Evite bilheterias. Dê preferência para soluções digitais, tanto na promoção e divulgação, como também para venda e retirada de ingressos e cortesias.

COMO SINALIZO MEU EVENTO?

Na entrada

Informação com tamanho em m² (metros quadrados) e o número máximo de pessoas permitidas no local simultaneamente.

Seja visual

Utilize marcações e identificações de filas (de preferência, em sentido único), isolamentos físicos com grades, cones, postes de demarcação, barreiras de proteção que não criem bloqueio e segurança.

Mapa do evento

Os pontos de desinfecção com álcool 70%, ou outra solução sanitizante para as mãos devem estar em destaque.

O EVENTO ACABOU, MAS OS CUIDADOS NÃO!

Importante

Manter os nomes e contatos dos participantes (organizadores e empresas contratadas) por um período de 30 dias para fins de informação, caso necessário, aos órgãos de saúde.

Avaliar e evoluir

O cumprimento e a eficácia das medidas de prevenção devem ser analisados com frequência para identificar e corrigir lacunas e adaptar o plano à experiência prática.

Diálogo Diário de Segurança

A utilização do Diálogo Diário de Segurança (DDS) é fundamental para promover reuniões diárias e reforçar as medidas para os colaboradores. Escolha um colaborador como multiplicador das informações aos colegas.

MATERIAL DE APOIO

Para o empresário e/ou realizador de evento que necessite, a Fecomércio RN oferece nos links abaixo materiais gráficos de apoio, que podem ser afixados nos comércios ou ações.



CLIQUE AQUI



**CARTAZ INFORMATIVO DE
PREVENÇÃO NO AMBIENTE
ABERTO AO PÚBLICO**



CLIQUE AQUI



**CARTAZ COM NORMAS
DE HIGIENIZAÇÃO DO
AMBIENTE, EQUIPAMENTOS
E UTENSÍLIOS**

CONDUTAS PARA ESPAÇOS DE REALIZAÇÃO DOS EVENTOS

As regras e protocolos estabelecidos foram pensados nas particularidades de cada setor, perfil do ambiente, número de pessoas presentes e muitos outros aspectos.

Os órgãos de fiscalização do cumprimento das medidas estabelecidas são as vigilâncias sanitárias (municipal e estadual), no âmbito de sua competência.

TIPO DE EVENTO

- Ambiente fechado - Sociais (festas de aniversário, casamentos, batizados, formaturas e similares), recreativos e similares, sem assento ou eventos de dança
- Aberto ao público - Eventos de rua

TAMANHO DO EVENTO

PEQUENO PORTE

Os municípios podem estabelecer medidas e protocolos específicos, inclusive com maior rigidez, para eventos de menor porte.

MÉDIO OU GRANDE PORTE

Se público for superior a 600 pessoas, é necessário a autorização prévia da Secretaria de Estado da Saúde Pública.

A solicitação à Secretaria deve ser feita com, no mínimo 15 dias de antecedência, conforme documento específico

[CLIQUE AQUI E CONFIRA](#)

Os participantes devem apresentar a comprovação de, no mínimo, uma dose da vacina contra a COVID-19.

Independentemente do número de participantes, fica condicionada à autorização conjunta da Sesap e da Secretaria de Estado da Segurança Pública e da Defesa Social (Sesed).

DEVER DOS ORGANIZADORES

Lembre-se! É de responsabilidade da organização do evento observar se todos os protocolos sanitários e regras de funcionamento estabelecidas no mais recente decreto estão sendo seguidas. Entre elas, estão:

- Manter a higienização regular dos ambientes e dos equipamentos de contato, em atenção às normas específicas de combate ao novo coronavírus;
- Instalar anteparo de proteção aos caixas e aos demais funcionários que mantenham contato com o público externo;
- Disponibilizar de forma ininterrupta e suficiente de álcool gel 70% em locais fixos de fácil visualização e acesso;
- Garantir a disponibilização suficiente de máscaras aos funcionários;
- Utilizar sistema natural de circulação de ar e evitar utilização de aparelhos de ar-condicionado e ventiladores sempre que for possível;
- Impedir a entrada de sintomáticos, sejam eles trabalhadores, prestadores de serviços e/ou convidados.
- Orientar os colaboradores a reportarem a presença de sintomas respiratórios em si ou em familiares o mais rápido possível.
- Em casos sintomáticos, seguir o item 2 do anexo I da Portaria Conjunta nº 20, do Governo Federal ([clique aqui para ler](#)).

EM CASO DE DESCUMPRIMENTO DO DECRETO

Os empresários e/ou promotor de evento devem estar atentos. As atividades econômicas que sejam flagradas descumprindo as normas estão sujeitas à interdição até a adequação às normas sanitárias, bem como à responsabilização civil, administrativa e trabalhista.

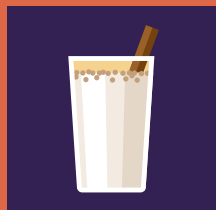
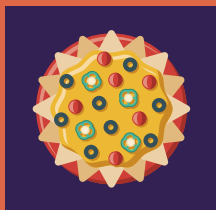
- O responsável legal poderá responder na esfera penal, pela caracterização de crime contra a saúde pública, tipificado no Art. 268, do Decreto-Lei nº 2.848 de 7 de dezembro de 1940 (Código Penal).
- O descumprimento das determinações constitui infração de natureza sanitária, sujeito às penalidades previstas no Código Estadual de Saúde e nas demais normas estaduais de combate ao novo coronavírus, sem prejuízo das responsabilidades cabíveis.

MULTAS

LEVE	MODERADA	GRAVE E/OU GRAVÍSSIMA
PESSOAS NATURAIS R\$ 50,00 e R\$ 1.000,00	PESSOAS NATURAIS R\$ 1.001,00 e R\$ 4.999,99	PESSOAS NATURAIS OU PESSOAS JURÍDICAS Diária de até R\$ 50.000,00. <ul style="list-style-type: none"> • Apreensão • Interdição e o emprego de força policial, responsabilização civil e penal - caracterização de crime contra a saúde pública, tipificado no art. 268 do Código Penal.
PESSOAS JURÍDICAS R\$ 1.000,00 e R\$ 5.000,00	PESSOAS JURÍDICAS R\$ 5.001,00 e R\$ 24.999,99	

Observação: As multas aplicadas pelos municípios, no cumprimento do seu dever de fiscalização das medidas sanitárias, serão recolhidas ao Fundo Municipal de Saúde, observadas as normas de cada ente; já as aplicadas pelo Estado serão recolhidas ao Fundo Estadual de Saúde.

Fonte: Decreto nº 30911, de 16 de setembro de 2021, do Governo do Estado do Rio Grande do Norte.



ALIMENTOS E BEBIDAS

Dentro dos processos de retomada das atividades, os buffets, casas de recepções e eventos, salões de festas, associações e clubes sociais e os demais fornecedores de serviços relacionados a alimentos e bebidas contam com orientações específicas para atuação em segurança da atividade deste setor de grande importância para o RN.

IMPORTANTE

É importante ressaltar que é fundamental respeitar todos os critérios de Boas Práticas de Manipulação dos Alimentos

[ACESSE AQUI A CARTILHA DA ANVISA](#)

CUIDADOS NO SALÃO E ILHAS DE SERVIÇO

Pratos e talheres

Disponibilizar embalados ou acondicionados individualmente (ou talheres descartáveis). Os pratos, copos e demais utensílios não devem ficar expostos na mesa, devendo somente serem levados ao cliente, junto com a refeição, diminuindo, assim, o tempo de contato.

Buffet

As comidas expostas devem estar todas cobertas, e saladas e guarnições com plástico filme. Somente o garçom, fazendo uso adequado de Equipamento de Proteção Individual (EPI), poderá remover a proteção.

Cardápio

Priorizar alternativas digitais para leitura do cardápio, por exemplo, QR Code. Caso não seja possível, plastificar ou tornar prática e simples a higienização do menu.



NÃO ESQUEÇA O DISTANCIAMENTO

Fila

Faça marcações no chão com a distância de 1,5m entre as pessoas nas filas da entrada ou pagamento.

Pagamento

Oriente o cliente a pagar em cartões e, de preferência, por métodos de aproximação. Quando usar dinheiro, higienizar as mãos depois de receber e, caso haja troco, entregar em saquinho para o cliente.

Mãos limpas

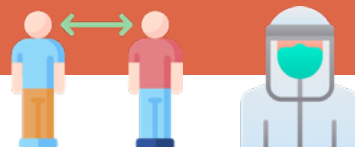
A área do buffet deve ser delimitada de forma que o cliente não possa se aproximar do buffet sem antes ter passado pelo processo de higienização das mãos.

Serviço

Os clientes que estiverem se servindo, devem fazer uso de máscaras no momento da elaboração do prato.

EPI

Os responsáveis pelo serviço devem estar devidamente paramentados com luvas, máscara, touca e face shield.



Fecomércio RN · **Senac**
Sistema Comércio



**RIO GRANDE
DO NORTE**
GOVERNO DO ESTADO
SECRETARIA DE ESTADO
DA SAÚDE PÚBLICA - SESAP