

MANUAL PARA REALIZAÇÃO DE EVENTOS COM AGLOMERAÇÃO

A Portaria 186 da Secretaria de Saúde do Espírito Santo liberou, no dia 19 de setembro, a realização de eventos com aglomeração. Desenvolvemos manual explicativo e resumido com as regras que devem ser seguidas pelos fornecedores e empresas realizadoras dos eventos, **seja em ambientes fechados ou abertos.**

Os eventos estão autorizados, portanto sua realização não é obrigatória, tanto o contratante quanto o contratado pode ser recusar à realizar se não se sentir seguro ou confortável.

O limite de pessoas nos eventos é de até 100 pessoas, podendo ser número menor, portanto. O público deve ser maior que 18 anos e apenas nos municípios com risco baixo e moderado, saiba as regras obrigatórias a seguir:

- 1- É obrigatório o uso de máscaras por todos os convidados, organizadores e demais trabalhadores durante o período do evento;
- 2- Quando o trabalhador realizar atendimento ao público em distância inferior a 1,5m (um metro e cinquenta centímetros), o uso do protetor Face Shield será obrigatório; ex. Garçons, Bartender, Cerimonialista, Recepcionista.
- 3- Deve haver orientação aos convidados para retirar as máscaras somente quando forem ingerir alimentos e bebidas e isso deve ocorrer apenas quando estiverem sentados;
- 4 - É obrigatória a instalação de locais específicos e bem localizados para o descarte das máscaras;

5- Os eventos devem respeitar o limite de uma pessoa por 10m² (dez metros quadrados) de área, mesmo que isso signifique menos de 100 pessoas;

6- Os ambientes onde serão realizadas as atividades deverão ser preferencialmente arejados;

7- Os ambientes deverão conter placa indicativa em local visível, descrevendo o número máximo de pessoas permitido em cada ambiente, como por exemplo em banheiros (duas pessoas por vez), elevadores (até duas pessoas por vez) e demais ambientes;

9- É obrigatória a organização e demarcação em sentido único nos locais de entrada, saída e circulação das pessoas, para evitar aglomerações;

10 – Os organizadores dos eventos devem **bloquear** o acesso a pistas de dança, além de adotar outras medidas para evitar contato físico e outras interações entre os convidados;

11- Os organizadores dos eventos deverão posicionar as mesas com no mínimo 2 (dois) metros de distância umas das outras durante o evento;

12- A organização deverá orientar para que não exista movimentação das mesas durante a festa;

13 – Todos os lugares devem ser marcados, de forma que o compartilhamento de mesas ocorra apenas entre convidados que pertençam ao mesmo grupo familiar ou social;

14 – É obrigatório que cada uma das mesas tenha recipiente de álcool próprio para higienização das mãos;

15 - A distribuição de alimentos e bebidas deve ser feita em porções individuais, entregues aos convidados pelos garçons,

16- Os convidados estão impedidos do autosserviço, desse modo todos alimentos podem ser servidos em bandejas ou dispostos em ilhas, sempre por funcionário devidamente equipado;

17 – É proibida a utilização de bebedouros contendo jatos de água para consumo direto, devendo ser substituídos por bebedouros que permitam a retirada de água com uso de copos descartáveis ou recipientes de uso individual;

18 - Os organizadores dos eventos devem enviar com antecedência mínima de 10 dias comunicado contendo as orientações e recomendações a serem seguidas pelos convidados, aos responsáveis pelo evento;

19 - Os organizadores deverão coletar dados dos convidados (nome, documento de identificação, e-mail e telefone) e guardar a lista de contato enquanto durar o estado de pandemia e prestar apoio as autoridades, fornecendo as informações quando solicitado para investigação de casos que possam estar relacionados ao evento;

Sugestões de providências:

- Os fornecedores, principalmente cerimoniais e casas de festas, devem manter máscaras descartáveis para fornecer ao convidado que não estiver portando a sua.
- Avisos sobre uso de máscaras a cada 10 metros
- Avisos sobre proibição de aglomeração com dança afixados nas paredes
- Avisos sobre proibição de troca de mesas afixados nas mesas
- Envio de Informativo aos responsáveis pelo evento contendo as regras acima e informando que os convidados que apresentem sintomas não devem comparecer.
- **Tirar fotos durante os eventos mostrando o cumprimento das regras**

- **DA LIMPEZA REFORÇADA COM RECOMENDAÇÃO DE CUMPRIMENTOS E CONDIÇÕES DE HIGIENE.**

O local do evento deverá ser submetido a limpeza e desinfecção no mínimo a cada turno das atividades realizadas; (criar um relatório de datas e horários de limpeza)

O pessoal responsável pela limpeza deve ser treinado para a execução das operações;

Os aparelhos de ar condicionado devem ser higienizados antes do início de cada evento. (incluir nos relatórios de limpeza)

