



PREFEITURA DE PERDIGÃO - Gestão 2017 / 2020

Secretaria Municipal de Saúde

José Primo de Freitas, 58 – Centro – Perdigoão / MG - CEP: 35.515-000 CNPJ-18.301.051.0001/19

Tel/ Fax: (37) 3287-1557 E - mail: hnssaude@nwm.com.br

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO = POP 20		
TÍTULO: EVENTOS EM ESPAÇOS DE FESTAS/AMBIENTES FECHADOS		
REVISÃO: 01	DATA: 24/11/2020	
STATUS DE REVISÃO: 01	ELABORAÇÃO: Tamiris Caetano Rezende Alves e Ludmylla Emanuella S. C. Santos	APROVAÇÃO: Neusa de São José Mesquita
	VERIFICAÇÃO: Tamiris Caetano Rezende Alves e Ludmylla Emanuella S. C. Santos	

1-OBJETIVO:

Definir normas e orientação para associados, trabalhadores e população quanto às medidas efetivas no enfrentamento da disseminação da Covid-19. Nele há orientações quanto higienização, à manutenção do distanciamento, cuidados de biossegurança e ao comportamento sanitário necessário.

2-RESPONSABILIDADE/ABRANGÊNCIA:

Proprietário/ Responsável pelo evento /festa/ Auxiliar de serviços gerais

3-MATERIAL NECESSÁRIO:

Pano de chão, rodo, balde, hipoclorito de sódio a 2% (água sanitária), sabão líquido/detergente, álcool a 70%, pano de limpeza, vassoura, EPIs (luvas, máscaras e botas de borracha).

4-PROCEDIMENTO:

EVENTOS:

- Eventos de pequeno porte, corresponde apenas 50% da ocupação do espaço para realização do evento, normalmente restritos à convidados e sem cobrança de ingressos.

Exemplo:

-**Sociais:** casamentos, aniversários, jantares, confraternizações, reuniões, bodas, formaturas, batizados, festas infantis, mini wedding.

-**Corporativos:** inaugurações, palestras internas, comemorações empresariais, reuniões, lançamentos.

- É necessário realizar orientação prévia para que pessoas que apresentem sintomas gripais não compareçam ao local, bem como divulgar as regras de funcionamento do local, repassando o protocolo sanitário a ser cumprido pelos clientes/convidados, as medidas gerais de prevenção ao contágio pelo coronavírus e a lotação máxima permitida no evento;
- As orientações ao público, sempre que possível, deve ser feita por meio de sites, redes sociais, cartilhas virtuais, cartazes e sempre que houver no local, por meio de sistema de som;

LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO:

Antes da limpeza, colocar máscara, calçar as botas e as luvas.

- Todos os setores devem ser limpos, abrangendo o piso, móveis, maçanetas, telefones: com pano embebido em solução de água sanitária 10 ml (2 tampinhas) diluída em 1litro de água;
- Nunca varrer superfícies a seco, pois esse ato favorece a dispersão de micro-organismos que são veiculados pelas partículas de pó. Utilizar varredura úmida que pode ser realizada com rodo e panos de limpeza de pisos. Para a limpeza dos pisos devem ser seguidas técnicas de varredura úmida, ensaboar, enxaguar e secar;
- Esvaziar as lixeiras (tampa e pedal) e colocar o resíduo na parte externa do estabelecimento, para a coleta de lixo municipal. Colocar novo saco de lixo nas lixeiras;
- Higienizar objetos e equipamentos;
- Utilizar os próprios equipamentos individuais. No caso de equipamentos coletivos, é necessária a desinfecção antes e após a utilização;
- Disponibilizar lavatório com dispensador de sabonete líquido e papel toalha e dispensador com álcool gel a 70%, para higienização das mãos, para uso dos usuários do evento e funcionários, na entrada do estabelecimento e ainda em pontos estratégicos;



PREFEITURA DE PERDIGÃO - Gestão 2017 / 2020

Secretaria Municipal de Saúde

José Primo de Freitas, 58 – Centro – Perdigoão / MG - CEP: 35.515-000 CNPJ-18.301.051.0001/19

Tel/ Fax: (37) 3287-1557 E - mail: hnssaude@nwm.com.br

- Priorizar o uso de toalhas de papel e lixeira com pedal;
- Os utensílios devem ser lavados em água corrente e sabão, deixando secar naturalmente, logo após deve-se borrifar álcool 70% para completar a desinfecção;
- Os alimentos (verduras e legumes): para este fim devem ser sanitizados, com uma colher de sopa de água sanitária diluída em 1 litro de água. Os alimentos devem ficar imersos nesta solução por dez minutos e depois serem enxaguados com água filtrada;
- As embalagens dos produtos alimentícios devem ser limpas com pano umedecidos em solução de água sanitária 10 ml (2 tampinhas) diluída em 1 litro de água;

5- DISPOSIÇÕES GERAIS:

- **O ESPAÇO DEVERÁ COMPORTAR SOMENTE 50% DE SUA CAPACIDADE HABITUAL;**
- **A DURAÇÃO DO EVENTO SERÁ NO MÁXIMO 04 (QUATRO) HORAS;**
- Disponibilidade de tapete sanitizante ou pano embebido em água sanitária para limpeza do solado do calçado na entrada do local do evento, bem como, pessoa qualificada para higienização e desinfecção das mesas e assentos;
- Disponibilizar dispensador de álcool 70% nas entradas do estabelecimento;
- Respeitar o distanciamento entre as mesas e/ou cadeiras (individuais) de 1,5 metros;
- Todos os convidados deverão estar usando máscara de proteção, retirando somente para se alimentar;
- Não permitir a entrada de crianças sem a presença de um responsável maior de 18 anos;
- Na presença de músicos/DJ, os convidados devem permanecer dentro do limite de suas respectivas mesas.
- Todos os funcionários deverão estar usando máscara de proteção e equipamentos de proteção individual;
- O funcionário que apresentar febre e/ou sintomas gripais não poderá trabalhar no evento/festa;
- Não utilizar bebedouros coletivos, os mesmos deverão ser interditado e não ser utilizados pelos convidados, sendo assim a água deverá ser servida individualmente;
- Disponibilizar dispensadores adequados de ÁLCOOL 70% em locais estratégicos e em cada mesa;
- Todos os banheiros deverão ser higienizados constantemente e conter dispensadores de álcool 70%, sabão líquido, suporte com papel toalha e lixeiras com pedal e saco plástico;
- Intensificar a atenção e o cuidado no cumprimento das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos de acordo com legislação em vigor (RDC ANVISA 2016/04);
- Os estabelecimentos deverão manter os ambientes internos bem ventilados, e quando possuírem equipamentos de climatização, verificar os registros de limpeza bem como a validade dos filtros de acordo com a recomendação dos fabricantes de tais equipamentos. Em áreas com janelas vedadas, deverá deixar a porta aberta para garantir a renovação do ar interno;
- Todos os ambientes devem ser mantidos constantemente abertos, arejados e ventilados de preferência de forma natural.
- Usar ventiladores não é indicado nesse momento, pois captam o ar do interior e direcionam jatos potentes que podem dispersar vários microrganismos pelo ambiente e a longas distâncias, incluindo o vírus (que pode ser carregado pelos clientes ou outros portadores da doença – com sintomas ou não, visto que podem ser assintomáticos);
- Garantir que a equipe de limpeza além das máscaras de proteção utilizem ainda EPI – equipamentos de proteção individual – como luvas, óculos, avental e máscara descartável e não de pano, durante todas as suas atividades;
- Caso o estabelecimento descumpra as ordens de biossegurança será caçado os Alvarás Sanitários e de Localização/Funcionamento;

REGRAS PARA FESTAS INFANTIS:

- Dentre os brinquedos existentes e à disposição das crianças, a piscina de bolinhas fica temporariamente interditada por se tratar de um brinquedo de difícil higienização durante as festas;
- Os demais brinquedos terão seu uso liberado, desde que higienizados a cada uso e respeitando o distanciamento entre os convidados;
- Brinquedos de livre acesso como “brinquedão, serão permitidas 3 crianças por vez dentro dele;
- Cada brinquedo receberá suas devidas orientação claramente expostas e orientadas pelos monitores;
- Piquenique e balada com as crianças ficarão temporariamente suspensos para evitar a aglomeração das crianças em um único espaço;



PREFEITURA DE PERDIGÃO - Gestão 2017 / 2020

Secretaria Municipal de Saúde

José Primo de Freitas, 58 – Centro – Perdigoão / MG - CEP: 35.515-000 CNPJ-18.301.051.0001/19

Tel/ Fax: (37) 3287-1557 E - mail: hnssaude@nwm.com.br

- O momento do parabéns será previamente combinado com os pais e convidados, sendo que apenas a família do aniversariante ficará atrás da mesa do bolo e convidados deverão permanecer em seus lugares para cantar o parabéns.

REGRAS PARA EVENTOS COM BUFFET:

- Conforme determinado pela Vigilância Sanitária, estão proibidos até o fim do período de pandemia, cardápios que oferecem mesas com buffet, como jantares, mesa mineira, onde os alimentos ficam expostos por um período longo de tempo, porém colocamos em observação o autosserviço, podendo ser realizado por funcionário designado para tal função, onde o mesmo deverá estar usando máscara e luvas para o atendimento e/ou o proprietário deverá disponibilizar luvas descartáveis para que os próprios clientes se sirvam, desde que o mesmo esteja usando também a máscara de proteção;
- Serão servidos somente produtos com preparo interno, saídos diretamente da cozinha do buffet;
- Os casos de exceção, como pães, bolo e docinhos, devem ter fornecedores devidamente cadastrados e em regularidade com a vigilância sanitária;
- Durante o período de pandemia fica proibido receber produtos de preparo caseiro, onde não seja possível garantir a sanidade do produto;
- Não será permitido a exposição de doces ou qualquer tipo de alimento na mesa de decoração que não esteja devidamente embalado e protegido. O mesmo procedimento deverá ser seguido para mesa de guloseimas, área para as crianças, etc;
- Adotar temperos em sachês;
- **COMO ESTAMOS SEGUINDO AO PROGRAMA DO MINAS CONSCIENTE, QUE É DIVIDIDO POR ONDAS:** (Onda Vermelha – serviços essenciais, Onda amarela – serviços não essenciais, Onda verde – serviços não essenciais com alto risco de contágio), **O EVENTO DEVERÁ RESPEITAR A ONDE QUE O MUNICÍPIO IRÁ ESTAR NA DATA DO EVENTO PROGRAMADO, PODENDO ENTÃO NÃO SER LIBERADO O ESPAÇO DE FESTAS E/OU EVENTO, DEVIDO A ONDA ATUAL.**

6 – HISTÓRICO DE REVISÕES:

Nenhum.

7 – REFERÊNCIAS:

NOTA TÉCNICA GVIMS/GGTES/ANVISA Nº 04/2020

ANVISA. Resolução RDC 44 de 17 de agosto de 2009.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Departamento de Assistência e Promoção à Saúde. Processamento de Artigos e Superfícies em Estabelecimento de Saúde. 2ª ed. Brasília – DF.

MINAS CONSCIENTE. Protocolo Retomando a Economia.