

PROCOLOS SANITÁRIOS

FEIRAS E EVENTOS



Somos todos
PARAÍBA
Governo do Estado

SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE

PROTOS SANITÁRIOS

FEIRAS E EVENTOS

SECRETARIA DE ESTADO
DA SAÚDE



Seamos todos
PARAÍBA
Governo do Estado

Em decorrência da pandemia de COVID-19, e tomando por base as orientações técnicas e legais referentes à prevenção e o controle desta, este protocolo sanitário é destinado para Centros de Convenções, congressos, roadshows, feiras comerciais, organizadores de eventos, prestadores de serviços para estes eventos e semelhantes, locais de realização de palestras, mesas redondas, seminários e simpósios, entre outros. Segue um conjunto de diretrizes e suas respectivas recomendações que deverão ser colocadas em prática, juntamente com os demais protocolos setoriais e institucionais elaborados para o enfrentamento da COVID-19:



A existência de um protocolo sanitário dedicado ao setor não determina sua abertura. Para checar a classificação de municípios por bandeiras e, por conseguinte, a readequação dos negócios em sua cidade, consulte o Plano NOVO NORMAL PB (<https://paraiba.pb.gov.br/diretas/saude/coronavirus/novonormalpb>).



Todos os ambientes devem ser mantidos, preferencialmente, abertos, arejados e ventilados, de forma natural.



Afixar cartazes na entrada e em pontos estratégicos, de fácil visualização, sinalizando o total de ocupação, permitindo o monitoramento contínuo dos cuidados de higienização, distanciamento, uso de máscaras e demais medidas de prevenção.



Reduzir em 30% (trinta por cento), a capacidade de assentos nas atrações e transportes para garantir o distanciamento.



Certificar que as empresas contratadas para a realização de eventos, reuniões, feiras, viagens, turismo e demais, estão em conformidade com as recomendações gerais do Novo Normal Paraíba e protocolos os quais estão vinculados.

1. DISTANCIAMENTO



Aferição de temperatura: todos, sem exceção, deverão ter sua temperatura aferida. Aqueles que apresentarem temperatura acima de 37.5°C deverão ser orientados a procurar ajuda médica e terão acesso limitado aos locais.



Em congressos, feiras e eventos corporativos, dar preferência para credenciamento online de visitantes e impressão antecipada da credencial e não em totens, diminuindo a fila no credenciamento.



Manter o controle sobre a contagem de pessoas dentro dos congressos e feiras comerciais, considerando a quantidade permitida para cada ambiente. Controle no número de expositores e visitantes dentro dos estandes.



Não permitir a entrada de quaisquer pessoas sem máscara nos pavilhões.



Deve ser observado e realizado controle de fluxo da entrada e saída das pessoas e, em caso de formação de filas, deve haver demarcações para manter o distanciamento.



Colocar sinal indicativo de número máximo de pessoas permitido para garantir o distanciamento social nos ambientes, reforçando a aplicação das medidas, através de sinais, cartazes e marcações no chão.



Evitar atividades promocionais, como, por exemplo, distribuição de brindes e apresentação de produto, em que não se possa garantir a manutenção da distância mínima entre todos, evitando aglomerações.



Locais onde os assentos são individualizados, porém, estão fixos ao chão e posicionados, lado a lado, devem prover meios para o bloqueio intercalado desses assentos – ex.: 1 cadeira livre e 2 bloqueadas, lado a lado. Utilize fitas ou outros dispositivos para que o bloqueio não possa ser facilmente removido.



Possibilitar aos participantes, a higienização das mãos antes de entrar na área interna dos pavilhões.



Orientar promotores, montadoras, expositores e visitantes sobre a importância de higienizar as mãos frequentemente. Disponibilizar álcool em gel a 70%, durante todos os dias do evento, em pontos estratégicos, como na entrada dos pavilhões, credenciamento, bilheterias, sanitários, praças de alimentação e balcões de atendimento.



Orientar os expositores sobre a obrigatoriedade de álcool em gel a 70% em seus estandes para uso do público.



Serão disponibilizadas pias destinadas a higienização das mãos, com sabão líquido antisséptico, papel toalha; álcool 70% e lixeira sem contato manual.



Devem ser bloqueados os dispensadores de água dos bebedouros que exigem aproximação da boca com o ponto de saída da água.

2. LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE AMBIENTES



Proibir a oferta de alimentos e bebidas dentro dos estandes.



O uso de microfones e instrumentos musicais deve ser individual. Os equipamentos devem ser desinfetados após o uso.



Atenção redobrada com objetos que dificultem ou que aumentem, desnecessariamente, a higienização do local.



Uso obrigatório ou disponibilização de limpa sapato, tapete sanitizante de hipoclorito de sódio a 2% para higienização e desinfecção de sapatos na entrada do estabelecimento.



Disponibilizar produtos para higienização de bolsas, malas e afins, nas dependências dos guarda-volumes.



Devem ser utilizados produtos devidamente registrados na ANVISA e seguidas às instruções do rótulo para a concentração, diluição, método de aplicação e tempo de contato.



A frequência de limpeza e desinfecção devem ser aumentadas a depender do dimensionamento do local e do número de pessoas.



Remover o lixo com frequência, de modo a não gerar acúmulo, utilizando procedimentos seguros.



Manter os ambientes arejados, quando possível. Caso o uso de aparelhos de ar condicionado seja necessário, os componentes do sistema de climatização como bandejas, serpentinas, umidificadores, ventiladores e dutos, devem ser mantidos limpos de forma a evitar a difusão ou multiplicação de agentes nocivos à saúde humana e manter a qualidade interna do ar.



Providenciar para grupos de limpeza a provisão de todos os insumos (água sanitária ou outro sanitizante recomendado pelas autoridades sanitárias), e equipamentos de proteção individual, nos termos das recomendações sanitárias e regulatórias, em especial o que for necessário diante da COVID-19.



Os borrifadores de álcool 70% abastecidos não devem ser mantidos próximos a equipamentos e fontes geradoras de calor, pois, podem ocasionar incêndios.



Guarda volumes nas áreas de entradas com álcool e lenço para desinfetar bolsas e malas, etc.



Nos sanitários, desativar secadores de mão e priorizar a utilização de papel e álcool em gel.



Evitar serviços que possam retardar a saída dos participantes, como área de café e lounges de espera.

PROMOTOR, MONTADOR E EXPOSITOR



Realizar vistorias e rondas para verificar o cumprimento das obrigatoriedades e correção das inconformidades.



Saber com antecedência o número de participantes de cada atividade, a fim de administrar melhor o fluxo de pessoas.



Definir lugares estratégicos como pontos de descontaminação, portas de acesso, ajuda médica, posto de informações e inserir no mapa do evento a fim de evitar deslocamentos desnecessários.



Utilizar sistema de controle de acesso sem contato.



Não promover ações que gerem aglomerações como apresentações artísticas, shows, sorteio de brindes, etc.



Realizar o funcionamento em horário alternado. Eventos com duração intermitente, deverão ser divididos em blocos de participantes para melhor controle do fluxo.



Instalar barreira de acrílico/vidro para proteção nos balcões de atendimento ao público.

SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO

Orientações para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente, durante a pandemia de Covid-19; a forma de organização das áreas de consumo de alimentos, incluídas as praças de alimentação, ajuda a evitar a aglomeração de pessoas e, por conseguinte, a transmissão do vírus. Por isso, recomenda-se aos responsáveis por estas áreas.

Seguir recomendação da NOTA TÉCNICA
Nº 49/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA.



Para serviços de coffee break, utilizar kits individuais (lunch box), com o intuito de reduzir o contato entre pessoas próximas as mesas de serviço.



Se não for possível retirar algumas mesas, fazer interdição de forma intercalada, a fim de manter o distanciamento recomendado.



Adequação para uso de cardápios que não necessitem de manuseio ou que possam ser higienizados (Ex: menu board, cardápio digital com QR code, cardápio plástico de reutilização ou de papel descartável).



Intensificar a atenção e o cuidado no cumprimento das boas práticas de manipulação de alimentos de acordo com a legislação em vigor (RDC ANVISA 216/04).



Não disponibilizar alimentos e bebidas para degustação.



Distribuir dispensers de álcool 70% em gel, em locais estratégicos, por exemplo, junto às pias de higienização das mãos, antes do expositor de alimentos, no caixa.



Evitar a proximidade entre as pessoas durante as refeições, mantendo sempre ao menos um lugar vazio entre elas.



Será obrigatório, de acordo com as normas sanitárias vigentes, o uso de materiais descartáveis e organização das Atenção e organização das filas de espera (evitar ao máximo a formação de filas) com o distanciamento mínimo de 1,5 metros.



Higienização de mesas e cadeiras e demais objetos dispostos sobre a mesa a cada ciclo de uso.



Utilizar, preferencialmente, sistema de pagamento on-line sem contato físico.

CARGA E DESCARGA



Instalar sinalização com as informações de decretos e recomendações de enfrentamento ao COVID 19 como: distanciamento e uso de máscaras, aferição de temperatura, controle de fluxo interno, higienização das mãos, processos de limpeza, etc.



Deverá ser realizada a higienização de todos os equipamentos, antes e após o uso: cadeiras de rodas, pranchas, colar cervical, etc.



Os locais percorridos pela pessoa com suspeita da Covid-19 devem ser mapeados para que o serviço de limpeza possa realizar a devida higienização.

OPERAÇÃO DOS BOMBEIROS CIVIS



Todo local destinado ao atendimento de pessoa suspeita da Covid-19 deve ser higienizado por pessoa devidamente treinada, portando todos os EPI's necessários, insumos e equipamentos que garantam a eficácia do processo de limpeza.

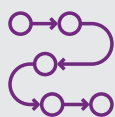


Em caso de atendimento de pessoa com suspeita de COVID-19, o profissional bombeiro deverá higienizar as mãos, imediatamente e, após o atendimento, tomar banho e trocar o uniforme.

3. COMUNICAÇÃO



Disponibilizar cartazes e mídia para orientar e incentivar as medidas de higiene a serem adotadas em pontos estratégicos, previamente identificados.



Sempre que possível, as portas de entrada devem ser distintas das de saída, havendo sinalização de sentido único, de modo a evitar que as pessoas se cruzem.



Utilizar redes sociais intensamente.



Capacitar todos os colaboradores no sentido de orientar os clientes sobre as medidas de prevenção.

4. MONITORAMENTO DAS CONDIÇÕES DE SAÚDE



Realizar plano interno de vistoria e monitoramento com a equipe de liderança nas áreas comuns, objetivando evitar aglomerações, garantir o distanciamento social e o seguimento das medidas de higienização e sanitização.



Capacitar todos os colaboradores para orientar os clientes sobre as medidas de prevenção.



Caso algum funcionário, colaborador, prestador de serviços terceirizado, entre outros, apresente sintomas gripais, ou sejam diagnosticados como casos suspeitos ou confirmados da COVID-19, os mesmos devem ser afastados de suas atividades pelo período mínimo de 14 (quatorze) dias a contar do início dos sintomas, ou conforme recomendação médica.



Sempre que possível, manter o contato dos participantes após a realização do evento para eventual comunicação sobre suspeitas de casos de COVID-19.



Disponibilizar, quando necessário, espaço para que o poder público possa orientar e realizar ações de prevenção e proteção para o enfrentamento da situação provocada pela circulação da COVID 19.

Elaboração:

Colegiado Estadual para Avaliação dos Protocolos do Novo Normal para a Paraíba.

Secretaria de Estado do Turismo e do Desenvolvimento Econômico - Centro de Convenções de João Pessoa.