



NOTA TÉCNICA SMS Nº 001/2021/SMS/CRV

“Institui protocolos para retorno de eventos sociais: casamentos, aniversários e batizados.”

Considerando que em 11 de março a OMS decretou a disseminação do COVID- 19 como uma pandemia mundial;

Considerando a Lei nº 13.979, de 6 de fevereiro de 2020, que dispõe sobre as medidas para enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do Coronavírus responsável pelo surto de 2019;

Considerando a Portaria Ministerial Nº 454, de 20 de Março de 2020, que declara, em todo o território nacional, o estado de transmissão comunitária do Coronavírus (COVID- 19).

Considerando a necessidade de coordenação integrada e eficaz das medidas de emergência em saúde pública, bem como a participação ativa das pessoas, comunidades, empresas e sociedade em geral.

Considerando a necessidade de dar continuidade de modo progressivo, nas ações administrativas de equilíbrio entre as medidas sanitárias de enfrentamento à Covid-19 e o compromisso da administração pública municipal de garantir que cidadãos e empresas ultrapassem o período da pandemia com recursos suficientes para sobreviver com qualidade de vida por meio da retomada do crescimento.

Considerando a dinâmica da pandemia em Carmo do Rio Verde e a necessária reavaliação do cenário sanitário e econômico.

RESOLVE:

Fica autorizado no âmbito do Município de Carmo do Rio Verde a realização de eventos particulares, tais como, casamentos, batizados e aniversários, desde que obedecidas as seguintes recomendações:

I. A capacidade de público será de até 50% (cinquenta por cento) da capacidade do local, adotando-se o critério de 2,25m² (dois vírgula vinte e cinco metros quadrados) por pessoa para efeito de cálculo da capacidade de cada ambiente ou espaço de evento.

O ato não poderá ultrapassar o limite de 150 pessoas. Recomenda-se que as pessoas definidas como grupo de risco, sempre que possível, se mantenham em isolamento domiciliar.

II. Os eventos terão duração máxima de 5 (cinco) horas;

III. O acesso ao evento só será permitido com máscaras, sendo proibida a circulação na área comum sem utilizá-las, sendo possível retirá-la apenas para se alimentar, e obrigatoriamente em suas mesas. Todos os clientes/convidados e funcionários deverão

Avenida Bernardo Sayão, Nº250, Centro – CEP: 76340-000 – Fone: (062) 33376953



estar de máscara em todas as áreas do evento. Os garçons deverão usar máscara. O descarte de máscaras e luvas precisa ser feito em uma lixeira em um local afastado da alimentação, exclusiva para esse fim;

IV. Todos os clientes/convidados e trabalhadores deverão ter a temperatura medida na entrada do evento utilizando um termômetro infravermelho. Caso a temperatura esteja acima de **37,8 graus**, a pessoa não poderá ter acesso ao evento. Profissionais com qualquer tipo de sintomas do Covid-19 não poderão comparecer ao evento para trabalhar;

V. No estabelecimento de eventos é necessário que funcionários e clientes tenham acesso aos procedimentos de segurança do local para serem seguidos. Todas as orientações de higiene e saúde devem ser exigidas também de fornecedores, distribuidores e prestadores de serviços;

VI. O estabelecimento de eventos ou organizador deverá disponibilizar álcool 70% em locais estratégicos e em locais de fácil acesso aos convidados.

VII. Dar preferência pela circulação de ar natural através da abertura de janelas do estabelecimento de eventos. Tendo necessidade da utilização do ar condicionado, deve-se seguir legislação específica e garantir a limpeza dos seus componentes, a troca de filtros e a manutenção programada e periódica desses equipamentos. Mesmo nesse caso, a ventilação natural deve ser fornecida de modo a garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de impurezas.

VIII. Deverá ser realizado em ambiente arejado e priorizar a realização em espaços abertos, e ao ar livre. É preciso o distanciamento entre as mesas de 2 mts, e distanciamento seguro entre os convidados. Também, uso obrigatório de máscaras, nos termos das normas em vigor;

IX. Manter a periodicidade da higienização durante todo o evento. Alimentos e insumos precisam ser higienizados no local do evento antes do processamento. Louças como pratos, copos, talheres, bandejas, etc. serão higienizados com água e sabão antes da utilização. A higienização de copos e louças deverão ser feitos com água corrente e detergente;

X. Controlar a entrada dos clientes e convidados mantendo os em distanciamento. Disponibilizar display de álcool 70% ou funcionário para higienizar as mãos dos convidados. Criar a lista com o contato de cada um dos convidados para acompanhamento de sintomas pós-evento, caso solicitado pela vigilância. Essa lista deverá ser guardada durante 30 dias. Não será permitido o excedente de pessoas contratadas na festa;

XI. Os banheiros, lavatórios, vestiários e salão precisam ser higienizados antes da abertura do evento e durante o evento o procedimento precisa ser repetido. Intensificar higienização de pias, peças sanitárias, válvulas de descarga, torneiras, suporte de papel, fechaduras, maçanetas, interruptores, corrimões, lixeiras, dispensadores de sabonete e



de álcool, entre outros. O estabelecimento de eventos ficará responsável por higienizar todo o espaço 2 horas antes do início do evento;

XII. Deverá ser realizada desinfecção de superfícies periodicamente com produtos à base de álcool em concentração de 70% ou desinfetantes comuns com ingredientes ativos à base de amônio quaternário e compostos de cloro. Álcool comum não tem utilidade para esse fim.

XIII. A casa de festas/eventos deverá disponibilizar lixeiras com pedal. Os bebedouros precisam ser desativados.

XIV. Fica estabelecida a proibição das pistas de dança;

XV. Em eventos infantis, somente a família terá acesso à mesa do bolo (pais, aniversariante e irmãos), devendo o fotógrafo manter a distância estabelecida mínima de 1,5 metros das pessoas. Sugere-se que as fotos junto aos convidados sejam tiradas nas próprias mesas dos convidados, visto que a mesa do bolo estará isolada.


XVI. Em eventos infantis os estabelecimentos com espaços kids deverão contar com atendente que ficará responsável pela realização de rodízio nos brinquedos, limitando o tempo de uso e permitindo apenas 3 (três) crianças por brinquedo/equipamento, realizando a sanitização entre o rodízio e demais práticas de higiene e etiqueta social para evitar a proliferação da COVI-19..

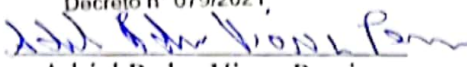
Os lanchinhos deverão ser oferecidos de forma que não haja compartilhamento entre as crianças.

XVII. Durante a cerimônia de casamento, ajustar a equipe para que no altar/local da cerimônia permaneçam apenas o fotógrafo e seu assistente e um cinegrafista. Para a foto dos noivos, somente os mesmos terão acesso à mesa do bolo;

XVIII. Esta Nota Técnica entra em vigor no dia 01 de Outubro de 2021. Podendo ser revogada a qualquer tempo, caso haja mudança do cenário epidemiológico que justifique tal medida.

Carmo do Rio Verde, 01 de Outubro de 2021.


Grasielle Cesário Silva
Secretária Municipal de Saúde


Adriel Pedro V. Pereira
Coord. de Vig. Sanitária
Carmo do Rio Verde-GO
Decreto nº 079/2021,
Adriel Pedro Viana Pereira
Coordenador de Vigilância Sanitária



ANEXO ÚNICO

NOTA TÉCNICA SMS Nº 001/2021/SMS/CRV

TERMO DE COMPROMISSO

Pelo presente instrumento, Eu _____ pessoa Física, inscrita no CPF _____, RG _____ residente e domiciliado (a) nesta cidade, celebra o compromisso, considerando o momento de exceção vivido com a pandemia de um vírus denominado CORONAVIRUS;

- I – Atender todas as normativas para a realização do evento.
- II – Fornecer equipamentos de segurança e proteção individual.
- III – Seguir todas as normas de segurança estabelecidas pelos Decretos Municipais e Estaduais vigentes, bem como as contidas na NOTA TECNICA SMS Nº 001/2021/SMS/CRV para retorno de eventos.
- IV - Fazer a adequação do espaço em que se realizará o evento garantindo a proteção contra o contágio ao COVID-19 (Coronavírus).
- V – Responsabilidade pela Saúde e segurança sanitária.

Local do Evento: _____

Capacidade Máxima Permitida: _____

Carmo do Rio Verde ____/____/2021.

Responsável Legal pelo Evento