

OFÍCIO Nº 01/2020

Ijuí/RS, 12 de Agosto de 2020

ASSUNTO: Protocolo de retomada dos Eventos

Recbi
12-08-2020
Clarissa Pires Marquesin
CPF: 004.663.230-18
Servidora - CMI
Matrícula 63511-1

Senhor Rubem Carlos Jagmin:

A APEIR vem através deste ofício apresentar sugestões de medidas necessárias a serem observadas pelas organizações, na realização de eventos, visando à prevenção, controle e mitigação dos riscos de transmissão da COVID-19, de forma a garantir permanentemente a segurança e a saúde de todos os envolvidos.

Medidas para prevenção, controle e mitigação dos riscos de transmissão da COVID-19 em ambientes de trabalho no setor eventos (pubs, casa de festas, clubes sociais e restaurantes)

Considerando a posição e o entendimento do Governo do Estado do Rio Grande do Sul em conceder autonomia aos Governos Municipais no sentido de Decretar eventual flexibilização do sistema de distanciamento controlado.

Considerando que o município de Ijuí possui um baixo índice de letalidade da Covid-19 no Estado e um auto índice de pacientes curados da Covid-19.

Considerando que o setor de eventos é um dos únicos que ainda não retomaram suas atividades, estando assim, há 5 meses sem poder exercer suas funções laborais. E é sabido que eventos sem medidas preventivas (clandestinos) estão acontecendo o que está prejudicando a prevenção e colaborando o contágio.

Diante disso, queremos a oportunidade de voltar às nossas atividades laborais com segurança, cautela e muita responsabilidade, com o objetivo de evitarmos mais estragos financeiros diante de nossas empresas, gerar e movimentar o comércio local, uma vez que, acontecendo, ainda que, em forma gradual, a comunidade sentirá necessidade de compra.

Para que essa retomada aconteça, criamos um plano para auxiliar o Governo Municipal no estudo e entendimento desse momento. Ela se daria da seguinte forma:

1. Medidas para retomada das atividades

1.1 Os estabelecimentos acima deverão estabelecer e divulgar orientações ou protocolos com a indicação das medidas necessárias para prevenção, controle e mitigação dos riscos de transmissão da COVID-19.

1.1.1 As orientações ou protocolos devem estar disponíveis para todos os terceiros que adentrarem no estabelecimento, para seus trabalhadores, bem como para suas representações, quando solicitados.

1.2 As orientações ou protocolos devem incluir:

- Não poderão prestar serviço, nem participar do evento pessoas que estiverem com síndrome gripal ou Síndrome Respiratória Aguda Grave - SRAG, para o qual não foi possível a investigação laboratorial específica, e que tenha histórico de contato com caso confirmado laboratorialmente para a COVID-19 nos últimos sete dias antes da participação no evento;

- Poderá prestar serviços no Evento, profissionais ou empresas que fazem parte da região de agrupamento estipulada pelo RS, ou seja, somente profissionais da região R13 poderão prestar serviços no Evento;

- Todos os eventos terão um tempo máximo de duração de 04 horas, não podendo exceder à 01:00am;

- O anfitrião, assessoria ou a própria casa de eventos ficará responsável por guardar a lista de convidados da festa, a mesma deve conter o nome completo e telefone para contato de cada convidado;

2. Condutas para acesso aos estabelecimentos de eventos

2.1 Obrigatória a triagem na entrada do estabelecimento em todos os acessos de pessoas, podendo utilizar medição de temperatura corporal por infravermelho ou equivalente, antes que os trabalhadores iniciem suas atividades, inclusive terceirizados, prestadores de serviços e visitantes. Caso a temperatura seja igual ou superior a 37,5 graus, o estabelecimento deverá impedir a entrada do cidadão, devendo orientá-lo a buscar atendimento em serviço de saúde;

2.2 Pessoas que fazem parte do grupo de risco, serão orientados a não comparecer, que são;

- Cardiopatias graves ou descompensados (insuficiência cardíaca, cardiopatia isquêmica);
- Pneumopatias graves ou descompensados (asma moderada/ grave, DPOC); - Imunodepressão;
- Doenças renais crônicas em estágio avançado (graus 3, 4 e 5);
- Diabetes mellitus, conforme juízo clínico; e
- Gestação de alto risco.
- Obesidade Mórbida (IMC maior ou igual a 40)
- Doenças Cromossômicas com estado de fragilidade imunológica (ex: Síndrome de Down)

3. Higiene das mãos e etiqueta respiratória

3.1 Todos trabalhadores, prestadores de serviço, visitantes devem ser orientados sobre a higienização correta e frequente das mãos com utilização de água e sabonete ou, caso não seja possível a lavagem das mãos, com sanitizante adequado para as mãos, como álcool a 70%.

3.2 Devem ser disponibilizados recursos para a higienização das mãos próximos às entradas e saídas, incluindo água, sabonete líquido, toalha de papel descartável e lixeira, cuja abertura não demande contato manual, ou sanitizante adequado para as mãos, como álcool a 70%.

3.3 Devem ser disponibilizados dispensadores de sanitizante adequado para as mãos, como álcool a 70%, nas áreas de circulação de pessoas e nas áreas comuns, na entrada das salas.

3.4 Todos devem ser orientados sobre evitar tocar boca, nariz, olhos e rosto com as mãos e sobre praticar etiqueta respiratória, incluindo utilizar lenço descartável para higiene nasal, cobrir nariz e boca ao espirrar ou tossir e higienizar as mãos após espirrar ou tossir.

4. Distanciamento social

4.1 A capacidade máxima para os eventos será 80 pessoas;

- a) A definição da capacidade de cada estabelecimento, será conforme APPCI;
- b) O cálculo será feito de acordo com a seguinte orientação: capacidade atual dividida por 04, respeitando o limite máximo de 80 pessoas.
- c) As instituições deverão adotar medidas para aumentar o distanciamento e diminuir o contato pessoal entre trabalhadores e o público externo, orientando para que se evitem abraços, beijos, apertos de mão;

4.2 Deve ser mantida distância mínima de um metro entre as pessoas, sendo obrigatório as demais medidas;

- a) uso de máscara cirúrgica durante o evento, sendo permitida a retirada apenas para registro fotográfico e para se alimentar;
- b) evitar conversar enquanto estiver sem máscara;
- c) minimizar contato face a face;
- d) as mesas deverão ter no máximo 04 pessoas, ou respeitando a distância de 1 metro entre um convidado e outro, não podendo exceder 08 pessoas;

4.3 Adotar medidas para evitar a aglomeração nas entrada e saída do estabelecimento, de forma a manter distanciamento de, no mínimo, um metro de distância;

4.4 Devem ser adotadas medidas para limitação de ocupação de elevadores, escadas e ambientes restritos, incluindo instalações sanitárias

4.5 A organização deve demarcar e reorganizar os locais e espaços para filas e esperas com, no mínimo, um metro de distância entre as pessoas.

5. Higiene, ventilação, limpeza e desinfecção dos ambientes

5.1 A organização deve promover a limpeza e desinfecção com frequência das instalações sanitárias, além de pontos de grande contato, tais como corrimãos, maçanetas, botoeiras de elevadores, mesas, cadeiras etc.

5.2 Deve-se privilegiar a ventilação natural nos locais;

5.3 Quando em ambiente climatizado, a organização deve evitar a recirculação de ar e verificar a adequação das manutenções preventivas e corretivas;

5.4 No caso de festas infantis, ficará determinado que brinquedos com limite de utilização de uma criança POR VEZ poderão ser utilizados, desde que ocorra a higienização no intervalo de outra criança, já os que são de uso coletivo, que não são possíveis de higienizar a cada utilização, como brinquedos que possuem piscina de bolinhas, NÃO poderão ser utilizados;

6. Restaurantes e serviços de Buffets

6.1 É vedado o compartilhamento de copos, pratos e talheres, sem higienização.

6.2 Permitido o autosserviço desde que, os convidados usem luvas descartáveis que deverão ser fornecidas pelo estabelecimento e/ou serviço de buffet.

6.3 Se dará em fila única, com a devido distanciamento, higienização com álcool gel e posterior colocação de luvas.

a) Obrigatório a utilização de máscaras e orientações para evitar conversas durante a servida do buffet;

b) Os trabalhadores do buffet, deverão usar luvas, máscaras PFF2 e face share;

6.3 O estabelecimento deve realizar limpeza e desinfecção frequentes das superfícies das mesas, bancadas e cadeiras.

6.4 Deve ser entregue jogo de utensílios higienizados (talheres e guardanapo de papel, embalados individualmente).

Por entendermos que cada evento é único e possui suas particularidades, cada estabelecimento que irá promover ou responsável, deverá apresentar seu protocolo

interno, bem como, deverá informar às autoridades competentes, informações acerca do evento que será promovido: horário, tempo de duração, número de pessoas, etc.

Em caso de descumprimento aplicam-se, cumulativamente, as penalidades de multa, interdição total da atividade e cassação de alvará de localização e funcionamento, sem prejuízos de outras sanções administrativas, cíveis e penais.

A nossa retomada é de suma importância, não somente pela saúde de nossas empresas mas, para o andamento e fluxo do comércio local, uma vez que, conversando com empresários de outros segmentos, é visível que isso está afetando diretamente os demais setores.

Atenciosamente,


Maria Angelica Saraiva
Representante da APEIR