

ORGANIZADORES DE EVENTO

Protocolos sanitários



Material segue as recomendações do
Ministério do Turismo

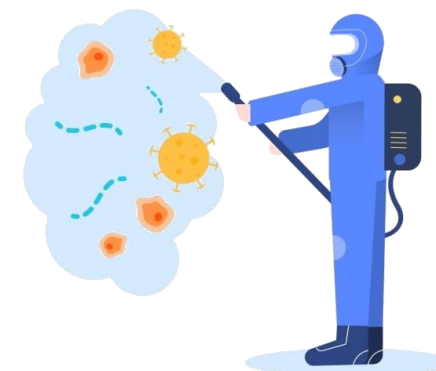
ORGANIZADORES DE EVENTO

PROTOCOLO BÁSICO



OS ESTABELECIMENTOS DEVEM:

- Assegurar a lavagem e desinfecção das superfícies onde colaboradores e consumidores circulam;
- Promover a medição da temperatura de todos os frequentadores na entrada do estabelecimento;
- Realizar a limpeza, várias vezes ao dia, das superfícies e objetos de utilização comum (incluindo balcões, interruptores de luz e de elevadores, maçanetas, puxadores de armários, entre outros);
- Promover a renovação de ar, regularmente, das salas e espaços fechados, abrindo as janelas e portas para passagem da correnteza aérea;
- Disponibilizar álcool a 70% nas formas disponíveis (líquida, gel, spray, espuma ou lenços umedecidos) em locais estratégicos como: entrada do estabelecimento, acesso aos elevadores, balcões de atendimento, para uso de clientes e trabalhadores;



ORGANIZADORES DE EVENTO

PROTOCOLO BÁSICO



OS ESTABELECIMENTOS DEVEM

- Disponibilizar cartazes com informações/orientações sobre a necessidade de higienização de mãos, uso do álcool 70% nas formas disponíveis (líquida, gel, spray, espuma ou lenços umedecidos), uso de máscaras, distanciamento entre as pessoas, limpeza de superfícies, ventilação e limpeza dos ambientes;
- Providenciar o controle de acesso, a marcação de lugares reservados aos clientes, o controle da área externa do estabelecimento e a organização das filas para que seja respeitada a distância mínima de 2,0 (dois) metros entre as pessoas.
- Utilizar lixeiras que não precisem ser abertas manualmente e esvaziá-las várias vezes ao dia;
- Disponibilizar, nos banheiros, sabonete líquido e toalhas de papel descartáveis;



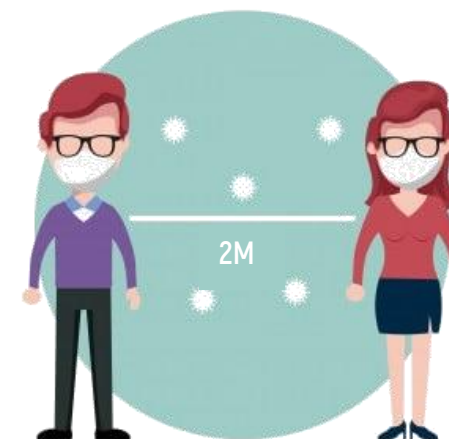
ORGANIZADORES DE EVENTO

PROTOCOLO ESPECÍFICO



CUIDADOS DIRECIONADOS

- Deve haver distanciamento de 2,0 (dois) metros entre as pessoas nas filas de acesso ao evento, bem como nos balcões de credenciamento e CAEX (Central de Atendimento ao Expositor). Esse distanciamento deverá ser preservado dentro do espaço de eventos, em seus corredores e no atendimento feito nos estandes;
- Sempre que possível o credenciamento de visitantes deverá ser feito online, com a possibilidade de voucher eletrônico (por meio de código de barras ou código QR) ou impressão antecipada da credencial (em casa) evitando, assim, filas no acesso ao evento;
- O acesso do hall de entrada do evento deverá incluir tapete contendo produto desinfetante devidamente **registrado na Anvisa**;
- Sinalização reforçada com recomendação de cumprimentos e condições de higiene; implantação de processo de comunicação intensivo sobre as normas para realização de eventos dentro do protocolo de segurança estabelecidos;



ORGANIZADORES DE EVENTO

PROTOCOLO ESPECÍFICO


Fecomércio MT
Sesc | Senac


Senac

CUIDADOS DIRECIONADOS

- Sugere-se equipar os espaços, nas áreas de entrada dos eventos, com guarda-volumes do tipo autosserviço, que será desinfetado, após seu uso, por profissional de limpeza contratado;
- Quando houver necessidade de pessoal no espaço dedicado ao guarda-volumes, será obrigatório o uso de luvas e máscaras, além da desinfecção dos nichos ou armários a cada troca de volume. Sugere-se, ainda, fornecer produtos (**álcool a 70% nas formas disponíveis - líquida, gel, spray, espuma ou lenços umedecidos**) para desinfetar bolsas, malas e outros volumes ali expostos;
- Manter pontos de descontaminação nas entradas dos eventos com: **álcool a 70% nas formas disponíveis (líquida, gel, spray, espuma ou lenços umedecidos), lenços descartáveis para limpeza de bolsas**, cesto de descarte, monitoramento de temperatura, sinalização, entrega de máscaras e crachás higienizados;
- Primar por: aperfeiçoamento dos processos de limpeza e higienização dos espaços em geral - especialmente os sanitários;



ORGANIZADORES DE EVENTO

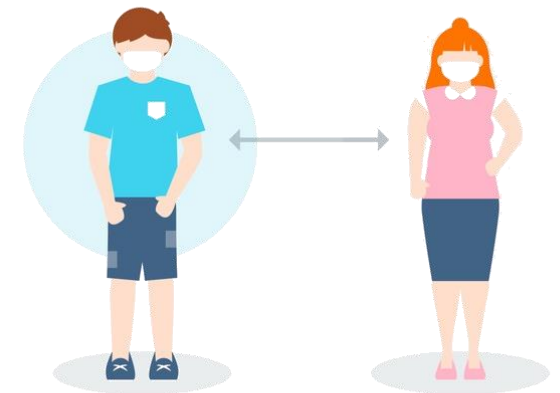
PROTOCOLO ESPECÍFICO

**Fecomércio MT**
Sesc | Senac

**Senac**

CUIDADOS DIRECIONADOS

- Colocar, em local visível, sinal indicativo de número máximo de pessoas permitido para garantir o distanciamento social nos ambientes;
- Deve-se primar por estandes abertos e ventilados (exceto depósito);
- As ruas e os corredores deverão ser mais largos do que as recomendações pré-pandemia. E, quando possível, implantar corredores de uma via só para coordenar o fluxo de clientes em salões, pavilhões e nos próprios estandes;
- Evitar distribuição de materiais promocionais impressos, dando preferência aos digitais;
- Obedecer ao afastamento das mesas nos escritórios, mantendo uma distância mínima entre postos de trabalho de 2,0 (dois) metros;



ORGANIZADORES DE EVENTO

PROTOCOLO ESPECÍFICO



CUIDADOS DIRECIONADOS

- É obrigatório o uso de máscaras por todos os participantes (staff, expositores, assistentes, participantes) em todo o período do evento (montagem, realização, desmontagem, entrega de materiais e movimentação de cargas). Assim como locais específicos, e bem sinalizados, para descarte das mesmas - com recolhimento por empresas de coleta de produtos contamináveis;
- Recomenda-se a instalação de pontos **de higienização das mãos** em diferentes locais do evento, como intersecção de ruas ou outros locais, contendo pias e saboneteiras automáticas **com sabonete líquido**, toalhas de papel e **álcool a 70% nas formas disponíveis (líquida, gel, spray, espuma ou lenços umedecidos)**, à disposição dos participantes. A disponibilização de **álcool a 70% nas formas disponíveis (líquida, gel, spray, espuma ou lenços umedecidos)** também é recomendada aos expositores dentro dos seus estandes;
- Em auditórios, se possível, dispor os assentos com pelo menos 2,0 (dois) metros de distância entre si. Para assentos fixos, sugere-se a ocupação máxima de metade da sua capacidade havendo sempre, no mínimo, um assento vazio entre duas pessoas;



ORGANIZADORES DE EVENTO

PROTOCOLO ESPECÍFICO



CUIDADOS DIRECIONADOS

1º Passo

As praças de alimentação, além das normas vigentes, deverão contar com amplo espaço para cumprir o distanciamento exigido de 2,0 (dois) metros entre as mesas. O mesmo deverá ser feito nos refeitórios para os funcionários;

2º Passo

Será proibida a oferta de alimentos e bebidas dentro dos estandes com exceção para amostras lacradas, que deverão ser higienizadas no ato da entrega aos clientes;

3º Passo

Verificar a necessidade de uso de materiais descartáveis e a organização das filas de espera.

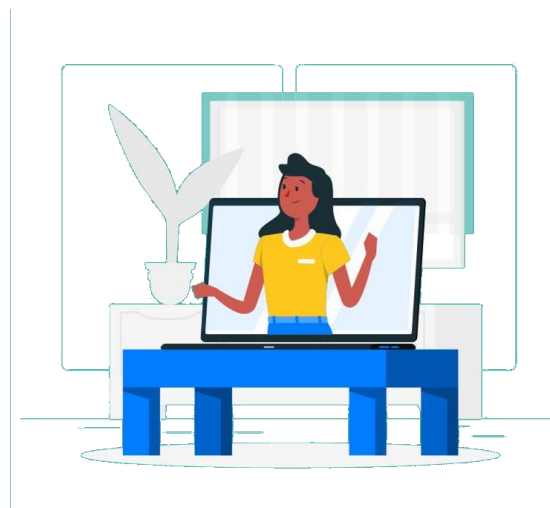
ORGANIZADORES DE EVENTO

PARA FECHAR COM CHAVE DE OURO SEU EVENTO



CUIDADOS DIRECIONADOS

- manter lista (nomes e contatos) dos participantes por pelo menos um mês. Se algum participante tiver que isolar-se por testar positivo ou por suspeita de Covid-19, o organizador deverá informar a todos os participantes para que possam monitorar o desenvolvimento de sintomas por 14 dias;
- Evitar atividades promocionais que possam causar aglomerações;
- Nos estacionamentos: ajustar a mensagem eletrônica nas cancelas sobre a importância do cuidado e atenção às medidas de saúde para combater a Covid-19; evitar a operação de manobrista nesta fase; disponibilizar máscaras (e *shields*, caso possível) e demais proteções para o atendente do caixa para pagamento de estacionamento e procurar manter somente um operador nesta função.





PROTOCOLOS SANITÁRIOS - ORGANIZADORES DE EVENTO