



**Prefeitura de  
Patos de Minas**

**Comitê Municipal**  
de Enfrentamento ao Coronavírus (COVID-19)

## **PROTOCOLO SANITÁRIO PARA EVENTOS EM CASA DE FESTA E SIMILARES**

Este protocolo é válido para períodos em que Patos de Minas estiver classificado na onda verde do Plano Minas Consciente.

### **- Condições gerais**

- São proibidos eventos como festivais, exposições, feiras agrícolas, formaturas ou festas de cunho promocional, como forró, boates e danceterias.
- São permitidos eventos corporativos e sociais (casamentos, aniversários e confraternizações particulares/empresariais) realizados em residências ou em salões que alugam o espaço para essa finalidade.

### **- Horário de funcionamento**

- Todos os dias (domingo a sábado): os eventos terão no máximo seis horas de duração, independentemente do horário de início.

### **- Organização do espaço e conduta de colaboradores e clientes**

- A utilização de máscara é obrigatória durante todo o período de permanência no local, sendo permitido retirá-la somente no momento do consumo de alimentos e bebidas.
- É vedada a aglomeração de clientes durante a permanência no estabelecimento. Caso formem-se filas, adotar 2m (dois metros) de distância entre as pessoas.
- Os clientes, após acomodação, devem evitar circular dentro do estabelecimento. Caso necessite circular, devem obrigatoriamente fazer uso de máscara.

- **Organizar as mesas de forma que elas fiquem com distância mínima de 2 (dois) metros umas das outras, com limitação de 8 (oito) pessoas por mesa. O número de clientes/convidados presentes não pode ultrapassar 30% da capacidade total de ocupação do espaço.**
- Disponibilizar álcool 70% para clientes, funcionários e entregadores higienizarem as mãos, colocando os dispensadores em pontos estratégicos (entrada, corredores, lavatórios, banheiros, balcões de atendimento e “caixas”) e próximo à área de manipulação de alimentos.
- Cumprimentar as pessoas sem contato físico, sejam colegas, trabalhadores/colaboradores ou clientes.
- As mesas para consumo interno devem ser postas sempre na presença do cliente.
- É permitido atendimento em mesas e atendimento direto no balcão, sendo obrigatório o atendente estar de máscara. É preciso demarcar uma área de 1,5m à frente do balcão para isolá-lo.
- No caso do serviço de bufê, é obrigatório dispensar funcionários, utilizando devidamente máscara, touca e luva descartável, para servir a comida aos clientes de forma individual. Observar a fila para que as pessoas mantenham-se distantes entre si.
- Eliminar galheteiros, saleiros, açucareiros ou qualquer outro alimento/tempero que seja acondicionado dessa forma, provendo sachês para uso individual.
- Não disponibilizar alimentos e bebidas para degustação.
- 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).
- Disponibilização de EPIs por parte do estabelecimento para os funcionários (máscaras, toucas e luvas descartáveis).
- Priorizar métodos eletrônicos de pagamento.

#### **- Bebida e entretenimento**

- Permitida a venda de bebida alcoólica para consumo inclusive no local.
- São permitidos som ambiente, shows, transmissão de jogos esportivos, entretenimentos

no geral desde que não ocasionem aglomeração.

- Nas pistas de dança só serão permitidas duas pessoas, a exemplo de aniversariantes, noivos, ou debutante e seu par.

#### - Espaço kids

- Salões especializados em festas infantis ficam autorizados a liberar o espaço kids para uso das crianças, com exceção de brinquedos que tenham objetos menores possíveis de serem compartilhados e levados à boca, como piscina de bolinha. Para tanto, a empresa deve disponibilizar funcionários que auxiliem nas brincadeiras e procedam higienização periódica, pelo menos a cada duas horas, no espaço kids e nos próprios brinquedos.
- Orientar pais e responsáveis sobre a importância de acompanhar crianças menores de 5 anos nos brinquedos sobretudo para auxiliá-las quanto às medidas preventivas a serem adotadas.
- Disponibilizar dispensadores de álcool em gel 70% próximos aos brinquedos, incentivando o uso pelas crianças e pelo instrutores/pais.

#### - Limpeza e higienização

- Higienizar as superfícies de toque com álcool 70% (setenta por cento), solução de hipoclorito de sódio ou outro produto adequado, no início das atividades e após cada uso, durante todo o período de funcionamento.
- Saneantes utilizados devem estar regularizados junto à Anvisa, e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos.
- Lavar com água e sabão os utensílios do serviço (como espátulas, pegadores, conchas e similares) a cada 30 minutos, higienizando-os completamente, inclusive os cabos.
- Reforçar os procedimentos de higiene em todos os ambientes, como depósitos, sanitários e áreas de circulação de clientes, além dos pontos de retaguarda do estabelecimento, como a área do estoque e de apoio para recebimento de mercadorias.
- Manter o ambiente interno ventilado, deixando portas, janelas e similares abertos durante o horário de funcionamento.
- Permitido o uso de ar-condicionado, seguindo rigorosamente os procedimentos de manutenção e limpeza dos equipamentos segundo as normas vigentes e orientações do

fabricante.

- Orientar manipuladores de alimentos a higienizarem mãos e antebraços com água e sabonete líquido inodoro. Após a secagem das mãos em papel toalha, aplicar agente antisséptico (preferencialmente álcool em gel 70% ou outro antisséptico registrado na Anvisa).
- Indicar o uso de toalhas de papel não reciclado e lixeira acionada sem contato manual.
- Os estabelecimentos deverão fornecer copos descartáveis aos clientes e funcionários ou reforçar os procedimentos de higiene em copos não descartáveis.