



PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO FERREIRA
“A CAPITAL NACIONAL DA CERÂMICA ARTÍSTICA E DA DECORAÇÃO”
SECRETARIA DE SAÚDE

IN 14 – 2020 (revisado em 17.02.22)

PROTOCOLO DE REGRAS SANITÁRIAS PARA EVENTOS SOCIAIS DE PEQUENO PORTE, CASAMENTOS, ANIVERSÁRIOS, FORMATURAS

- Considera-se evento de pequeno porte aqueles que contam com até 200 pessoas;
- Ocupação máxima limitada a 70% da capacidade do local, ou de acordo com a legislação municipal vigente, sendo que o número de pessoas deverá ser proporcional ao número de assentos disponibilizados;
- Obrigatório uso de máscaras a todos participantes;
- Eventos com mesas, deve haver distanciamento mínimo de 1,5 metros entre elas e com capacidade máxima de 06 pessoas por mesa;
- Nos eventos sem mesas, os assentos deverão ser ocupados de modo a garantir distancia mínima de 1 metro entre um assento e outro;
- Fica proibido pista de dança ou similares;
- No caso de consumo de alimento e bebidas, só poderá ocorrer com os convidados sentados à mesa;
- Equipes de fotografia e audiovisual devem evitar o compartilhamento de equipamentos e observar as regras para não gerar aglomerações de pessoas;
- As lembranças, brindes e itens personalizados deverão ser entregues aos convidados em materiais de fácil higienização;
- Não estão liberadas atividades que proporcionem o contato físico entre os participantes, como danças;
- Os artistas em geral, só poderão permanecer no palco desde que obedecido o distanciamento social de 1,5m entre eles.
- É obrigatório o uso de máscaras pelos artistas e músicos durante o show, com exceção de vocalistas quando estiverem cantando e os que usam instrumento de sopro;
- Intensificar a higienização dos utensílios após cada uso;
- Os funcionários deverão usar máscaras o tempo todo de atendimento aos clientes/convidados.
- Manter frascos de álcool gel 70% a disposição dos clientes/convidados.
- Intensificar a limpeza do local e dos sanitários, realizando higienização pelo menos 02 vezes por período;
- Disponibilizar temperos, condimentos em sachês ou em porções individualizadas diretamente da cozinha a cada cliente.
- O serviço de Buffet que não optar por autosserviço (self service) deverá servir pratos individualizados.
- Os brinquedos deverão seguir Instrução Normativa específica.

Edeltraut Nothling Zoia
Chefe de Seção de Vigilância Sanitária