ANEXO XVIII

PROTOCOLO SANITÁRIO– CUMPRIMENTO OBRIGATÓRIO

BUFÊS

1. CONDIÇÕES GERAIS

1.1. Cumprimento dos protocolos sanitários específicos, quando aplicáveis.

1.2. Presença de colaboradores apenas imprescindíveis para a realização das atividades.

1.3. Cumprimento do protocolo sanitário para restaurantes, lanchonetes e outros locais com consumação de alimentos.

2. PROIBIÇÕES

2.1. Participação de público em eventuais apresentações, bem como qualquer interação com o público ou fotos com artistas.

2.2. Presença de pessoas que não sejam indispensáveis na organização e realização da atividade.

3. PREVENÇÃO DE AGLOMERAÇÕES

3.1. Realização de reserva de assentos.

3.2. Permissão da entrada do público de forma organizada para acomodação nos assentos.

3.3. Utilização do maior número possível de entradas.

3.4. Demarcação de locais em eventuais filas.

4. DISTANCIAMENTO ENTRE PESSOAS

4.1. Disponibilização e manutenção de assentos alternados na mesma fileira e entre fileiras, de modo a garantir o distanciamento mínimo de 1 metro entre pessoas ou grupo familiar.

4.2. Disposição de mobiliário e espaçamento das mesas de modo a permitir o distanciamento mínimo de 1 metro entre pessoas ou grupo familiar.

4.3. Distanciamento mínimo de 1 metro em eventuais filas de serviço de bufê em ponto fixo, com demarcação do solo.

4.4. Garantia de distanciamento nos momentos de comemoração, com orientação para que as pessoas permaneçam sentadas em seus lugares ou em pé ao lado de seus assentos.

5. PREVENÇÃO DE TRANSMISSÃO DIRETA

5.1. Utilização de máscara por todos os funcionários, colaboradores e público presente.

5.2. Garantia de proteção física de alimentos e bebidas, evitando a exposição destes em qualquer ambiente, sendo recomendada utilização de bolo cenográfico, quando houver.

6. HIGIENE PESSOAL.

6.1. Higienização das mãos antes de entrar (inclusive das crianças pelos pais), ao sair e em períodos regulares durante a atividade.

6.2. Disponibilização de estação para higienização própria dos funcionários a menos de cinco metros do posto de trabalho.

6.3. Higienização das mãos do garçom em serviço de bufê volante a cada ciclo de serviço.

7. HIGIENIZAÇÃO DE AMBIENTES, OBJETOS E SUPERFÍCIES DE CONTATO COM ÁLCOOL SANITIZANTE OU OUTRO PRODUTO DESINFETANTE APROPRIADO.

7.1. Realização de limpeza e higienização de todas as áreas comuns antes da abertura.

7.2. Higienização de figurinos, instrumentos e objetos antes e depois do uso.

7.3. Higienização de todos os equipamentos e utensílios de uso comum antes de serem utilizados por outros funcionários.