# ANEXO X

**PROTOCOLO SANITÁRIO– CUMPRIMENTO OBRIGATÓRIO**

# EVENTOS SOCIAIS

## 1. CONDIÇÕES GERAIS

**1.1.** Cumprimento dos demais protocolos sanitários 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 ÀS 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 À 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.