



PROTOCOLOS DE BIOSSEGURANÇA

EVENTO CORPORATIVO – ORIENTAÇÃO AOS PARTICIPANTES

Caro(a),

Com base nas leis, regulamentações e políticas sanitárias vigentes e, especialmente, considerando sua saúde e segurança e de clientes assim como de colaboradores, solicitamos sua cooperação na tomada de medidas de precaução para impedir a propagação da Covid-19. Assim, pedimos, gentilmente e, desde já seremos gratos para que as medidas abaixo sejam seguidas em sua íntegra pelos participantes do evento.

- Se estiver com sintomas de gripe ou febre no dia do evento, cancele sua ida e procure um posto de saúde.
- Recomendamos a vacinação como medida preventiva e protetiva.
- Todos os participantes devem respeitar o distanciamento. Evite aglomerações.
- Todos os participantes passarão por medição de temperatura. Caso a temperatura seja superior a 37,8°C o participante deverá ser encaminhado ao posto de saúde mais próximo.
- A entrada de pessoas doentes não será permitida.
- Caso algum participante manifeste qualquer sintoma durante o evento deverá ser isolado.
- Uso obrigatório de máscara em todas as áreas do local, cobrindo completamente nariz e boca.
- Não deixe sua máscara em cima das superfícies. Guarde-as adequadamente se for utilizar novamente.
- Descarte as máscaras descartáveis em local correto.
- Não apoiar quaisquer materiais no chão, devido ao risco de contaminação.
- O distanciamento social deve ocorrer em todos os ambientes (local de espera, banheiros, restaurante, lobby, recepção).
- Higienize com frequência suas mãos. Álcool em gel disponível no local.
- Os equipamentos de ar condicionado devem permanecer na temperatura entre 22°C e 26°C.
- O local do evento será higienizado com frequência, assim como seus materiais.

Agradecemos sua compreensão e cooperação e desejamos um excelente evento.

Nome do evento: **II Fórum Anual de Conselheiros**

Data do evento: **06/11/2021**

Wanderlei Passarella
Diretor Executivo no CELINT



PROCOLOS EM PRODUÇÃO DE ALIMENTOS E EVENTOS

Orientações internas ao Espaço Fit

- Submeter a cozinha a um intenso processo de desinfecção prévia, seguindo as indicações das autoridades sanitárias e dos profissionais pertinentes.
- Aferir temperatura e condições de saúde dos colaboradores diariamente, encaminhando os que estiverem com sintomas.
- Conferir ênfase ao uso contínuo de máscaras para todos os profissionais envolvidos, com orientações de uso correto e locais de descarte.
- Deixar em evidência a indicação de distanciamento mínimo de 1,5 metro entre as pessoas, bem como a orientação sobre o uso obrigatório de máscaras nas dependências do estabelecimento.
- Reduzir a densidade ocupacional, limitada a ocupação interna dos estabelecimentos conforme orientação da Cidade de São Paulo.
- Não permitir aglomerações, adotando-se essa normativa como princípio geral em todas as atividades do estabelecimento.
- Garantir a obrigatoriedade do uso de máscaras por todos os clientes, colaboradores e fornecedores.
- Disponibilizar álcool em gel 70% para higienização das mãos.
- Obrigatório o uso de aventais limpos, que devem ser providenciados pelo estabelecimento aos funcionários, durante o preparo dos alimentos.
- Realizar higienização frequente do local que receberá o público e em que serão preparados ou armazenados os alimentos.
- Disponibilizar luvas descartáveis junto ao espaço de serviço de refeição para os clientes.
- Priorizar uso de materiais individuais que não demandem manipulação.
- Em caso de equipamentos audiovisuais (microfone em especial) assegurar maior quantidade e higienização a cada troca de mãos.
- Orientação sobre os procedimentos devem ser colocados no local.