

beleceados no Protocolo de Serviços Alimentícios, Restaurantes e Afins bem como atender os requisitos de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, conforme RDC Nº216/2014-ANVISA.  
IV. É vedada a entrada de pessoas nas áreas de manipulação e/ou preparação de alimentos que não sejam desses setores e sem os devidos cuidados de higienização necessários para segurança sanitária.

**Art. 5º** Medidas a serem executadas quanto aos trabalhadores/prestadores de serviço:

I. Os trabalhadores/prestadores de serviço deverão utilizar máscaras do tipo PFF2 ou N95 durante todo o período do evento para a realização de suas atividades, seguindo as orientações do fabricante bem como as substituindo quando necessário, além de utilizarem protetores faciais (face shield) quando necessário.  
II. Todos os trabalhadores/prestadores de serviço devem ser treinados de acordo com as normas sanitárias vigentes, para orientar corretamente os convidados/participantes do evento sobre as medidas sanitárias de prevenção contra a Covid-19.

III. Caso a atividade necessite ser executada por mais de um trabalhador ao mesmo tempo, deve ser mantida a distância mínima de 1,5 m (um metro e meio), entre eles.

IV. Deverá ser disponibilizado álcool gel 70% em cada posto de trabalho, devendo ser orientada e estimulada a sua utilização pelos trabalhadores.

V. Manter ventilados todos os postos de trabalho.

VI. Recomendar que os trabalhadores não retornem às suas casas diariamente com suas roupas de trabalho quando estes utilizarem uniforme.

VII. Realizar diariamente procedimentos que garantam a higienização do ambiente de trabalho, intensificando a limpeza com desinfetantes próprios para a finalidade, bem como a desinfecção com álcool 70% de maçanetas, corrimãos e interruptores.

VIII. Os locais para refeição, quando presentes, deverão ser utilizados com apenas 1/3 (um terço) da sua capacidade (por vez).  
IX. Deverão organizar cronograma para sua utilização de forma a evitar aglomerações e cruzamento entre os trabalhadores (fluxos interno e de entradas e saídas), além de garantir a manutenção da distância mínima de raio de 1,5 metros (um metro e meio).

X. Os lavatórios dos locais para refeição e sanitários deverão estar providos de sabonete líquido, toalha de papel e álcool gel 70%.

XI. Deverão ser adotadas medidas relacionadas à saúde do trabalhador necessárias para evitar a transmissão do coronavírus no ambiente de trabalho, além de orientar a vacinação contra a Covid-19 de todos os trabalhadores/prestadores de serviço assim que as vacinas estiverem disponíveis para seu grupo etário.

XII. Os trabalhadores que apresentem sintomas de infecção pelo Coronavírus devem ser orientados a buscar orientações médicas bem como os suspeitos ou confirmados devem ser afastados conforme orientações do Manual de Orientações da COVID-19 (vírus SARS COV-2) de Santa Catarina de 23.10.2020 ou outro que o substitua.

**Art. 6º** Quanto às atividades de música ao vivo em serviços de alimentação:

I. Deverá ser garantido um distanciamento mínimo de 2,0 m (dois metros) entre o palco/artista(s) e os convidados.

II. Quando não for possível manter o distanciamento mínimo de 2,0 m (quatro metros) entre o palco/artista(s) e os convidados, deverá ser instalada barreira física de material transparente, liso, resistente ao processo de limpeza e desinfecção, com anteparos frontais e laterais dispostos em frente de todo o palco, com altura superior a 50 centímetros acima da cabeça do(s) artista(s).

III. O uso de máscara do tipo PFF2 ou N95 com cobertura de nariz e boca é obrigatório para todos os artistas que não estiverem em apresentação vocal, bem como para todos os integrantes da equipe de produção.

IV. Não deverá ser permitido o compartilhamento de microfones, equipamentos e instrumentos musicais sem a prévia higienização.

V. Não deverá ser permitida qualquer atividade interativa que possa resultar em contato ou aproximação do(s) artista(s) ou da equipe de produção com os clientes.

VI. O estabelecimento não deverá permitir espaço para dança durante as apresentações musicais, bem como deverá inibir quaisquer atividades interativas que gerem contato ou proximidades entre os clientes, a exemplo de dança e aproximações ao palco ou ao local da apresentação.

VII. Imediatamente antes do início de cada apresentação musical, inclusive após os intervalos, o artista deverá obrigatoriamente informar os clientes quanto às medidas de prevenção contra a Covid-19, com ênfase no distanciamento interpessoal, no uso correto e obrigatório de máscaras, no risco de aglomerações e no compartilhamento de objetos.

VIII. Não é permitida a publicidade e propaganda que promova aglomerações nos estabelecimentos.

IX. Quando não estiverem ocorrendo apresentações artísticas,

os estabelecimentos poderão veicular som ambiente em volume baixo, que não interfira na comunicação interpessoal entre os clientes e os colaboradores.

X. Deverá ser estabelecido um horário diferenciado para montagem e desmontagem dos equipamentos.

**Art. 7º** É de responsabilidade das equipes da Vigilância Sanitária Municipal, compartilhada com a Vigilância Sanitária Regional, Estadual, Polícia Civil, Polícia Militar, Corpo de Bombeiros Militar do Estado de Santa Catarina, fiscalizar os estabelecimentos e atividades com vista a garantir o cumprimento das medidas sanitárias exigidas.

**Parágrafo único.** Estabelecimentos que realizarem práticas compatíveis com atividades de outros estabelecimentos que estejam suspensos conforme Avaliação da Matriz de Risco Potencial serão infracionados e interditados até o julgamento do Processo Administrativo Sanitário com vista a garantir o cumprimento das medidas sanitárias exigidas.

**Art. 8º** O descumprimento do disposto nesta Portaria constitui infração sanitária nos termos da Lei Estadual 6.320/1983.

**Art. 9º** Esta Portaria não revoga as demais normas sanitárias vigentes que se aplicam às atividades ora autorizadas.

**Art. 10** Esta Portaria entra em vigor a partir do dia 30 de agosto de 2021, cessando efeitos da Portaria SES nº 576 de 29 de junho de 2021.

**ANDRÉ MOTTA RIBEIRO**

Secretário de Estado da Saúde

Cod. Mat.: 761519

#### PORTARIA SES nº 904 de 25 de agosto de 2021

Estabelece fluxos, protocolos e regramentos sanitários para avaliação do plano de contingência para liberação de realização de eventos de grande porte ou de massa com mais de 500 (quinhentos) participantes no contexto da pandemia de Covid-19 em Santa Catarina.

O SECRETÁRIO DE ESTADO DA SAÚDE, no uso das atribuições conferidas pelo art. 41, V, da Lei Complementar Estadual nº 741, de 12 de junho de 2019;

CONSIDERANDO a Declaração de Emergência em Saúde Pública de Importância Internacional pela Organização Mundial de Saúde (OMS), em 30 de janeiro de 2020, em decorrência da infecção humana por SARS-CoV-2 (COVID-19);

CONSIDERANDO a Portaria nº 188/GM/MS, de 04 de fevereiro de 2020, que declara Emergência em Saúde Pública de Importância Nacional (ESPIN), em decorrência da infecção humana pelo SARS-CoV-2 (COVID-19);

CONSIDERANDO que compete à Secretaria de Estado da Saúde (SES) a coordenação técnica das ações necessárias ao enfrentamento da pandemia de Covid-19, de acordo com o art. 3º do Decreto Estadual nº 1.371, de 14 de julho de 2021;

CONSIDERANDO que os eventos de grande porte ou de massa com mais de 500 (quinhentos) participantes deverão ter sua liberação para realização, em todos os níveis de risco, condicionada ao disposto no art. 8º do Decreto Estadual nº 1.371, de 14 de julho de 2021;

CONSIDERANDO o avanço da vacinação contra a COVID-19 em Santa Catarina;

CONSIDERANDO o alerta emitido pela Organização Mundial da Saúde frente a disseminação da Variante de Preocupação (VOC, em inglês) Delta do Coronavírus (classificação de linhagem PANGO B.1.6.17.2), que vem causando um aumento exponencial de casos de Covid-19 no mundo, apresentando risco de saturação do sistema de saúde;

CONSIDERANDO que a SES/SC confirmou no dia 19 de agosto de 2021 a transmissão comunitária da variante Delta no Estado;

#### RESOLVE:

**Art. 1º** Para os eventos de grande porte ou de massa (acima de 500 participantes), a primeira etapa da liberação para realização em todos os níveis de risco, requer, obrigatoriamente, avaliação do Plano de Contingência previamente analisado pela Diretoria de Vigilância Sanitária (DIVS/SC).

**§ 1º** Eventos de grande porte ou de massa são caracterizados por atividades coletivas de natureza cultural, esportiva, comercial, religiosa, social ou política, por tempo pré-determinado, com concentração ou fluxo excepcional de pessoas, de origem nacional ou internacional e que segundo a avaliação das ameaças, das vulnerabilidades e dos riscos à saúde pública exijam a atuação coordenada de órgãos de saúde pública da gestão municipal, es-

tadual e federal e requerem o fornecimento de serviços especiais de saúde, públicos ou privados.

**§ 2º** Todas as atividades mencionadas neste artigo deverão observar os protocolos e regramentos sanitários específicos estabelecidos pela SES.

**§ 3º** O solicitante poderá solicitar reanálise, porém não poderá alterar o quantitativo de participantes.

**Art. 2º** Ficam definidos critérios para avaliação de eventos de grande porte ou de massa que tenham repercussão regional, estadual e/ou nacional no Estado de Santa Catarina, no contexto da Emergência de Saúde Pública da Covid-19, conforme avaliação dos indicadores de risco sanitário, constante no anexo I.

**Parágrafo único:** A partir do resultado da avaliação dos indicadores de risco sanitário serão definidos os limites de participantes, conforme declarado no Plano de Contingência do evento de grande porte ou de massa:

I. Potencial de risco baixo: permitido o limite máximo de participantes conforme declarado no Plano de Contingência do evento não ultrapassando o número total de 7000 (sete mil) participantes;

II. Potencial de risco médio: permitido 50% do limite máximo de participantes, conforme declarado no Plano de Contingência do evento;

III. Potencial de risco alto: permitido 30% do limite máximo de participantes, conforme declarado no Plano de Contingência do evento;

IV. Potencial de risco altíssimo: fica impossibilitada a realização do evento.

**Art. 3º** O organizador deverá elaborar o Plano de Contingência do evento de grande porte ou de massa e protocolar na Diretoria de Vigilância Sanitária (DIVS/SC), com antecedência mínima de 15 (quinze) dias da data de ocorrência do evento, através do e-mail: [dvs@saude.sc.gov.br](mailto:dvs@saude.sc.gov.br).

**§ 1º** Devem ser adotadas e contempladas no Plano de Contingência medidas para manutenção do distanciamento físico entre as pessoas, sendo que o mesmo deve ser de no mínimo 1,5 (um metro e cinquenta centímetros) e uso obrigatório de máscaras por todos os participantes e trabalhadores do evento.

**§ 2º** O Plano de Contingência deverá ser elaborado pelo organizador, e deverá conter minimamente as informações abaixo:

- Responsável pelo evento (nome/razão social, CNPJ/endereço, contato telefônico e contato e-mail);
- Caracterização do evento (tipo de evento, data do evento, indoor/outdoor e localização do evento);
- Número máximo previsto de participantes;
- Realizar o preenchimento da totalidade dos indicadores de acordo com o formulário de avaliação de indicadores de risco sanitário para eventos de grande porte ou de massa, constante no Anexo I;
- Informar se haverá oferta de produtos e serviços de interesse à saúde (se o evento vai fornecer alimentos e bebidas, terá comércio de produtos e serviços, terá música ao vivo no local);
- Informar o planejamento das ações em situações de urgência e emergência;
- Monitoramento dos riscos durante o evento;
- Detalhamento das demais ações exigidas em legislação específica.

**Art. 4º** A DIVS/SC poderá requerer documentação complementar a qualquer tempo para fins de avaliação sanitária.

**Art. 5º** A DIVS/SC irá analisar o Plano de Contingência e emitirá parecer técnico ao solicitante, com cópia ao município sede e a Comissão Intergestora Regional (CIR) para os devidos encaminhamentos e autorizações.

**Art. 6º** O quantitativo de participantes previsto no inciso I do Art.2º será revisto a cada 30 (trinta) dias, ou de acordo com a mudança do cenário epidemiológico.

**Art. 7º** O descumprimento do disposto nesta Portaria constitui infração sanitária nos termos da Lei Estadual 6.320/1983.

**Art. 8º** Esta Portaria entra em vigor a partir do dia 30 de agosto de 2021, cessando efeitos da Portaria SES nº 681 de 28 de junho de 2021.

## ANEXO I

Critérios Para Avaliação do Risco em Eventos de Grande Porte ou de Massa:

INDICADOR POTENCIAL DE RISCO (PR)	AVALIAÇÃO	1	2	3	4	5
Grupos populacionais dos participantes do evento		Adultos de 18 a 39	Adultos de 40 a 59	Menores de 18 anos	Idosos	Pessoas com deficiências ou comorbidades
Número total de participantes no evento		500-1000	1001-2000	2001-4000	4001-6000	6001-7000
Duração do evento		≤ 4h	≤ 6h	≤ 12h	≤ 24h	>24h
Intensidade da interação entre as pessoas		Não há aproximação a menos de 2,0m	Aproximação entre 1,0 e 1,5m	Aproximação < 1,0	Possibilidade de Contato físico em parte do evento	Possibilidade de Contato físico durante todo o evento
Taxa de transmissão de COVID na Região de Saúde		≤ 0,7	0,7 < P ≤ 0,8	0,8 < P ≤ 0,9	0,9 < P ≤ 1,1	> 1,1
Ocupação de leitos UTI COVID na Região de Saúde		≤ 60%	60% < P ≤ 70%	70% < P ≤ 80%	80% < P ≤ 90%	> 90%
Contato com objetos/produtos/equipamentos		Inexistente	Contato com apenas um objeto	Pouco contato com poucos objetos	Pouco contato com muitos objetos	Muito contato com poucos objetos
Características físicas do local do evento		Local aberto (outdoor) sem ambiente indoor	Local aberto (outdoor) com ambientes indoors	Local fechado - indoor (com ventilação natural, e com sistema de climatização com comprovação de renovação de ar - PMOC) e/ou com ambientes outdoor	Local fechado - indoor (sem ventilação natural, e com sistema de climatização com comprovação de renovação de - PMOC) e/ou com ambiente outdoor.	Local fechado - indoor (sem ventilação natural, e sem sistema de climatização com comprovação de renovação de - PMOC) e/ou com ambiente outdoor.
Oferta de produtos e serviços de interesse à saúde: Serviço de alimentação		Não serão disponibilizados serviços de alimentação ou fornecimento de bebida	Será disponibilizado serviço de alimentação e/ou de bebidas não alcoólicas	Será disponibilizado serviço de alimentação e/ou de bebida alcoólica durante uma parte da realização do evento	Será disponibilizado serviço de alimentação e/ou de bebida alcoólica durante todo o período de realização do evento em ambiente com ventilação natural	Será disponibilizado serviço de alimentação e/ou de bebida alcoólica durante todo o período de realização do evento em ambiente sem ventilação natural
Oferta de produtos e serviços de interesse à saúde: comércio de produtos e serviços		Não serão comercializados produtos e serviços	Serão comercializados produtos e serviços durante uma parte da realização do evento	Serão comercializados produtos e serviços durante todo o período de realização do evento em ambiente com ventilação natural	Serão comercializados produtos e serviços durante todo o período de realização do evento em ambiente sem ventilação natural e com comprovação de renovação de - PMOC	Serão comercializados produtos e serviços durante todo o período de realização do evento (sem ventilação natural, e sem sistema de climatização sem comprovação de renovação de - PMOC).
Moradia dos Trabalhadores (staff)		1 cidade	2 cidades	3 cidades	4 cidades	> 5 cidades
Moradia dos Participantes		Região do Estado	Estadual	Região Sul do País	Nacional	Internacional
Teste rápido de antígeno 24h antes do evento para os participantes		100%	80% ≤ P < 100%	60% ≤ P < 80%	50% ≤ P < 60%	P ≤ 50%
Percentual da População Vacinada participante do evento (2 doses)		> 85%	70% ≤ P ≤ 85%	60% ≤ P < 70%	50% ≤ P < 60%	P ≤ 50%
	<b>0,00</b>	MÉDIA PONDERADA				

1 ≤ P < 2	Baixo	Limite máximo de participantes conforme declarado no Plano de Contingência
2 ≤ P < 3	Médio	Limitado a 50% do limite máximo de participantes conforme declarado no Plano de Contingência
3 ≤ P < 4	Alto	Limitado a 30% do limite máximo de participantes conforme declarado no Plano de Contingência
4 ≤ P < 5	Altíssimo	Impossibilidade de realização de eventos

Obs.: Caso apresente mais de uma categoria, deverá pontuar aquela de maior valor.

Cod. Mat.: 761568