

Protocolos de Reabertura

Protocolo Setorial 23 – Cinemas



GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ

PROTÓCOLOS SETORIAIS

Protocolo Setorial 23 – Cinemas

1. NORMAS GERAIS

1.1. O funcionamento de cinemas deverá restringir-se obrigatoriamente à capacidade de funcionamento de 1 (uma) pessoa para cada 7 (sete) metros quadrados. Adicionalmente aos termos deste item, devem ser observadas as obrigações estabelecidas no decreto estadual vigente, que pode ser mais restritivo para a Fase 4 do que o aqui indicado.

1.2. Na venda de ingressos, limitar a capacidade prevista no ponto 1.1. garantindo o distanciamento social entre os clientes e considerando não somente o distanciamento lateral, mas também o distanciamento entre pessoas em diferentes fileiras.

1.3. Os estabelecimentos deverão trabalhar com os pontos de vendas alternados caso a distância entre eles não obedeça ao distanciamento mínimo de 1,5 metro, assegurando também essa distância entre os balcões de autoatendimento ou pontos de atendimento e disponibilizando preparação alcoólica a 70% próximo dos mesmos.

PROTÓCOLOS SETORIAIS

1.4. Garantir o distanciamento mínimo de 1,5 metro entre as pessoas dentro das salas de exposições, exceto para pessoas da mesma família, de uma mesma residência e casais (máximo 4 pessoas), estes deverão respeitar o distanciamento mínimo entre os demais espectadores.

1.5. É permitido o consumo de alimentos e bebidas nos interiores das salas de exposições, garantindo que os espectadores iniciem o consumo apenas ao sentar no local, mantendo o uso obrigatório da proteção facial durante todo o período que não estão ingerindo alimentos.

1.6. É vedado o serviço de venda alimentos e bebidas e o atendimento por garçons nos interiores das salas de exposições.

1.7. É permitido a exibição de filmes apenas no formato 2D, devendo as demais dimensões serem desabilitadas, tais como óculos de três dimensões, aspersores, entre outros.

PROTOSCOLOS SETORIALS

1.8. Vedar o acesso a qualquer pessoa, profissional, cliente ou fornecedor, que não esteja com o uso devido de EPIs em conformidade com os protocolos vigentes.

1.9. Os cinemas devem incentivar, por meio de seus canais de comunicação, a venda de ingressos e guloseimas (pipocas, doces, entre outros) pela internet por meio dos sites e aplicativos próprios, com a finalidade de evitar filas nas bilheterias e caixas presenciais. O estabelecimento deve garantir que o sistema de vendas de ingressos bloqueie a venda dos assentos vizinhos a cada transação realizada em caso de pessoas sem ser da mesma família.

1.10. Os pagamentos deverão, preferencialmente, ser realizados por métodos eletrônicos (aplicativos, cartão etc), priorizando pagamento com cartões por aproximação (contactless) e/ou pagamento de compra de produtos ou alimentos por touchless. As máquinas de cartão de crédito devem estar cobertas por plástico filme e deverão obrigatoriamente ser higienizadas com preparados alcoólicos a 70% em cada operação.

1.11. Afixar comunicações, como cartilhas, placas, cartazes ou outros meios, dentro dos estabelecimentos sobre como evitar contatos muito próximos e avisos referentes às novas regras de distanciamento mínimo, etiqueta respiratória, higienização das mãos e protocolos existentes nos banheiros, públicos e de funcionários, entradas e saídas, bomboniere e bilheteria.

PROTÓCOLOS SETORIAIS

1.12. Executar anúncios periódicos no sistema de som e/ou vídeo existentes, alertando sobre as normas sanitárias que dizem respeito aos clientes, tais como distanciamento social, higienização das mãos, número máximo de grupos, uso obrigatório e constante de máscaras e etiqueta respiratória (tossir e espirrar com proteção do cotovelo e de máscara).

1.13. Informar no site e demais canais de comunicação da instituição ou equipamento as normas e procedimentos que estão sendo adotados para promover a segurança dos colaboradores e clientes.

1.14. Todos os funcionários devem ser capacitados sobre medidas e recomendações de higiene e segurança, em especial os colaboradores com atendimento ao público.

1.15. As conferências dos ingressos deverão ser realizadas por profissional habilitado de forma visual ou por meio de leitores óticos, sem contato manual do atendente com o bilhete ou por meio do auto check-in. Da mesma maneira, deverá ser obedecido o processo para a conferência de carteirinhas ou documentos para meia entrada.

PROTÓCOLOS SETORIAIS

1.16. Os estabelecimentos devem assegurar que o público, ao adentrar no cinema, se dirija imediatamente para seu lugar, evitando aglomeração no foyer (área externa às salas).

1.17. Utilizar o maior número de entradas e saídas nas salas de exhibições para garantir ao distanciamento mínimo.

2. TRANSPORTE, TURNOS E SESSÕES

2.1. Os estabelecimentos deverão organizar e programar as sessões de filmes para respeitar o intervalo de, no mínimo, 30 minutos entre as sessões, visando garantir a realização dos procedimentos de limpeza e higienização da sala.

2.2. Organizar um escalonamento de sessões de modo a evitar entradas e saídas de mais de uma sala simultaneamente.

2.3. Assegurar a atenção dos funcionários às regras de prevenção da Covid-19 no trajeto de ida e volta do trabalho.

PROTÓCOLOS SETORIAIS

3. EPIS

3.1. As empresas deverão fornecer EPI em quantidade e qualidade suficiente para os funcionários, reforçando os treinamentos e os cuidados sobre os procedimentos de higienização e trabalho dentro das salas de exposições.

3.2. Uso obrigatório de máscara facial e face shield por todos os funcionários na linha de atendimento ao público.

3.3. Uso obrigatório de máscara facial; luvas de latex, vinil ou nitrílica; avental frontal impermeável e sapato impermeável com solado antiderrapante pelos funcionários responsáveis pela higienização dos banheiros durante a operação da atividade.

3.4. Implementar plano de suprimento, estoque, uso e descarte de EPIs e de materiais de limpeza necessários à instituição

PROTÓCOLOS SETORIAIS

3.5. Garantir que o descarte de EPIs ocorra de forma adequada, em sacos plásticos e dispostos em área para depósito apropriada. Os profissionais dos serviços de limpeza deverão ser treinados quanto ao cuidado com o manuseio e o correto descarte dos EPIs usados, por se tratar de materiais contaminantes.

3.6. Os Equipamentos de Proteção Individual – EPIs, não poderão ser compartilhados entre os colaboradores.

3.7. É obrigatória a substituição imediata do Equipamento de Proteção Individual - EPI que apresente algum dano.

4. SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS E PÚBLICO

4.1. Realizar a aferição de temperatura corporal na entrada do estabelecimento para os funcionários e público, mediante a utilização de termômetro digital infravermelho a distância. Caso estes não se encontrem com a temperatura corporal dentro da normalidade, informar de forma cortês e discreta que há impedimento de acesso daqueles que estiverem identificados com quadro febril (acima de 37,5°C), orientando a procurar atendimento médico. Caso a instituição esteja dentro de shoppings, está desobrigada a aferir a temperatura corporal dos clientes e funcionários, dado que já é obrigatória a aferição na entrada do estabelecimento.

PROTÓCOLOS SETORIAIS

4.2. Assegurar boas condições de trabalho e prevenção da Covid-19 para colaboradores e prestadores de serviços.

4.3. Efetuar acompanhamento diário da condição de saúde individual do funcionário com medição de temperatura e estimular a hidratação e alimentação saudável como forma de manter a imunidade pessoal.

4.4. Se possível, realizar a testagem de todos os funcionários antes do início dos trabalhos.

4.5. Na sala dos funcionários, reestruturar os móveis para garantir distanciamento mínimo de 1,5m entre os funcionários, limitar a capacidade da sala a 40% e comunicar, através de cartaz na porta, o número máximo de funcionários permitidos simultaneamente na sala.

4.6. Garantir que todos os colaboradores higienizem as mãos entre os atendimentos e serviços.

4.7. Garantir o afastamento imediato de qualquer profissional que sentir sintomas da Covid-19, com encaminhamento ao atendimento médico e isolamento por 14 dias ou até resultado negativo do teste.

4.8. Orientar colaboradores sobre a etiqueta respiratória e evitar tocar olhos, nariz e boca.

PROTÓCOLOS SETORIAIS

5. CONDIÇÕES SANITÁRIAS

5.1. As portas de entrada e saída deverão estar abertas antes e após as sessões, evitando o contato direto das pessoas com estas.

5.2. Instalar barreiras físicas entre o funcionário e os clientes nos pontos de pagamentos e atendimentos que eventualmente haja no local.

5.3. Inclusive reforçar a rotina de higienização e limpeza várias vezes ao dia de poltronas, portacopos, corrimãos, equipamentos, materiais de escritório e materiais de toques frequentes contidos no estabelecimento.

5.4. Disponibilizar dispensadores de solução alcóolica em gel 70% para higienização das mãos nos pontos estratégicos dos estabelecimentos como na entrada das salas do cinema, próximo aos guichês de atendimentos, banheiros, locais de maiores circulações, entre outros.

PROTOSCOLOS SETORIALS

5.5. O estabelecimento ficará responsável por designar funcionário para o controle da saída após cada sessão e peça, a fim de evitar aglomerações nas portas de acesso. Ao término das sessões, a retirada das pessoas deverá ser iniciada pelas fileiras mais próximas à saída, terminando nas mais distantes, evitando assim o cruzamento entre pessoas.

5.6. Em caso de filas, dentro ou fora do estabelecimento, deverão ser obedecidas as medidas de prevenção quanto ao uso dos EPIs e ao distanciamento mínimo de 1,5 (um metro e meio), com as devidas demarcações realizadas no piso. A empresa deverá disponibilizar funcionário dedicado exclusivamente para organizar e orientar as filas, dentro e fora do estabelecimento.

5.7. Manter os ambientes arejados por ventilação natural (portas e janelas abertas) sempre que possível, se for necessário usar sistema climatizado, manter limpos os componentes do sistema de climatização (bandejas, serpentinas, umidificadores, ventiladores e dutos) de forma a evitar a difusão ou multiplicação de agentes nocivos à saúde humana e manter a qualidade interna do ar. Os filtros dos sistemas de climatização (splits, ar-condicionado de bandeja etc.) deverão, obrigatoriamente, ser limpos diariamente.

PROTÓCOLOS SETORIAIS

5.8. Desativar os bebedouros para o público externo, permitindo a utilização apenas por funcionários.

5.9. Tornar obrigatório maior frequência de limpeza de recipientes, como galões de água mineral ou adicionada de sais, bebedouros, bem como a troca de dispositivos de filtragem de bebedouros de água potável. Em caso de existência de “torneiras jato” de bebedouros, estas deverão ser substituídas por “torneiras válvulas copo”, evitando-se assim o contato direto da boca com esses dispositivos.

5.10. Restringir o uso de elevadores a 1/3 (um terço) de sua capacidade e priorizar seu uso apenas por pessoas com dificuldades de mobilidade. Realizar a higienização frequente dos botões de acionamento.

5.11. Higienizar e sanitizar constantemente todos os equipamentos e acessórios que são de contato manual dos clientes e colaboradores, tais como: pin pad, mouse, teclado, máquinas de cartão, balcões, válvula de descarga, torneiras e maçanetas.

PROTÓCOLOS SETORIAIS

5.12. Sinalizar a capacidade máxima de pessoas permitidas simultaneamente na entrada de todas as salas de exibição, banheiros e sala de funcionários.

5.13. Garantir, via fiscalização, o controle do número de clientes utilizando o banheiro simultaneamente, evitando ultrapassar o limite permitido de capacidade de 40%.

5.14. Manter os banheiros limpos e abastecidos com papel higiênico. Os lavatórios de mãos devem estar sempre abastecidos com sabonete líquido, papel toalha e lixeiras com tampa acionadas por pedal. É indicado que, pelo menos uma vez ao dia, após a limpeza, o banheiro seja desinfetado com hipoclorito de sódio a 2% (espalhar o produto e deixar por 10 minutos, procedendo ao enxágue e secagem imediata) ou solução de quaternário de amônia ou outro sanitizante de eficácia comprovada.

5.15. Verificar o cumprimento dos protocolos junto aos prestadores de serviços, terceirizados e fornecedores quando estes estiverem presentes no local da instituição e garantir que as entregas sejam realizadas apenas em horários sem clientes presentes e com a devida higienização dos materiais recebidos.

PROTOSCOLOS SETORIALS

5.16. Adicionar barreiras físicas, como telas flexíveis de plástico, ou intercalar a utilização dos espaços, tal como as pias dos banheiros, quando as estruturas não permitem distanciamento mínimo de 2 (dois) metros de distância.

5.17. Higienizar as dependências da instituição diariamente com hipoclorito de sódio a 2% ou solução de quaternário de amônia ou outro sanitizante de eficácia comprovada. Pulverizar todos os ambientes com água sanitária diluída em 1 colher de sopa por litro de água antes da chegada das pessoas envolvidas nas atividades presenciais.

5.18. Garantir que as áreas que envolvam a manipulação de alimentos tenham o funcionamento realizado de forma segura e em respeito às normas do Protocolo Setorial 6.

5.19. Remover da venda ou lacrar todos os produtos de confeitaria abertos, não empacotados e de autoatendimento para reduzir o risco de transmissão no deslocamento do cliente para a sessão.

5.20. Retirar o lixo diariamente e garantir que seja descartado com segurança.

PROTOSCOLOS SETORIALS

5.21. Na medida do possível, ao final do expediente, os profissionais deverão retirar a vestimenta de trabalho utilizada substituindo por roupas de seu uso, levando consigo a vestimenta devidamente embalada em saco plástico fechado para a realização de lavagem do mesmo em sua residência. A instituição que optar por uso de uniforme padrão deverá disponibilizar 3 (três) unidades de fardamento para cada profissional, para que assim tenha uma vestimenta em uso, uma em lavagem e uma preparada para uso no dia seguinte.

5.22. Incentivar funcionários e clientes a se inscreverem no Ceará App como medida de apoio ao rastreamento de casos de Covid-19.

5.23. Vedar o compartilhamento de itens de uso pessoal entre profissionais, como materiais de EPI, fones, aparelhos de telefone e outros. Se algum material e equipamento necessitar ser compartilhado, deverá ser assegurada a desinfecção dos mesmos, com preparados alcoólicos, solução de hipoclorito de sódio a 2% e/ou outros sanitizantes.

PROTÓCOLOS SETORIAIS

5.24. No caso de cinemas em formato drive-in, garantir a distância mínima de 1,5 metro (um metro e meio) entre os carros. A abertura das portas dos carros deve acontecer apenas para a ida ao banheiro. O público deve permanecer dentro dos veículos durante toda a sessão. Alimentos e bebidas poderão ser entregues nos carros, respeitadas todas as regras existentes para entrega de alimentos. Apenas uma pessoa deverá receber os itens.

5.25. Organizar reuniões de grupos sempre que possível de forma virtual. Caso sejam realizadas presencialmente, resguardar o distanciamento de 1,5 metro (um metro e meio) entre as pessoas e adicionalmente a restrição de 1 (uma) pessoa a cada 7 (sete) metros quadrados.

5.26. Organize os intervalos de trabalho de forma que não gere aglomerações na sala de funcionários.



GOVERNO DO ESTADO DO CEARÁ