



7. MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA O RETORNO DAS ATIVIDADES NOS SHOPPINGS





7.1 Orientações Gerais

1. As lojas localizadas no shopping deverão seguir os protocolos estabelecidos para cada atividade econômica, reiniciando seu funcionamento de acordo com as fases definidas no Plano de Retomada.
2. A Administração do Shopping deverá promover capacitação interna referente às medidas de prevenção à Covid-19, extensiva ao staff administrativo, aos lojistas e a toda força de trabalho (equipe de limpeza, seguranças, recepcionistas, entre outros).
3. A Administração do Shopping deverá treinar seus colaboradores para orientação ao público em geral sobre a importância da adoção das medidas de prevenção à Covid-19: controle de filas, manutenção de distanciamento e uso obrigatório de máscaras.



7.2 Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios

1. Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior circulação, incluindo os banheiros, elevadores e escadas. É recomendado que seja feita a limpeza concorrente no mínimo a cada três horas, e a limpeza terminal antes ou depois do expediente. Em alguns casos, pode ser necessária a realização da limpeza imediata.

2. Programar rotina de desinfecção com álcool 70% de objetos, superfícies e itens em geral que tenham grande contato manual, seja por colaboradores ou pelo público, como guichês de estacionamento, máquinas de cartão, displays, mesas e bancadas de apoio, totens de autoatendimento, telas touch screen, teclados, maçanetas, corrimãos e itens que possam ser compartilhados entre os funcionários e clientes, como canetas, pranchetas e telefones.



3. Reforçar a limpeza e a desinfecção em todos os pontos de maior contato, como bancadas, mesas, cadeiras, bancos, sofás, pias, torneiras, piso, paredes e escadas.

4. Na higienização de equipamentos e utensílios, é recomendado o uso de papel-toalha ou panos multiuso descartáveis exclusivos para cada tipo de superfície.

5. Abastecer permanentemente os borrifadores ou dispensadores de álcool 70%, que devem ser previamente higienizados.

6. Seguir todas as orientações descritas no Protocolo de Limpeza e Desinfecção de Superfícies, disponível da Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses (SUBVISA).

7.3 Sinalização

1. Utilizar sinalização e marcações no piso para direcionar o sentido do deslocamento e reforçar o distanciamento mínimo estabelecido nas Regras de Ouro nas diversas



áreas do shopping, como entradas, pontos para a higienização de mãos e de informação, postos de segurança, guichês de pagamento, acesso aos estacionamentos, sanitários, elevadores e escadas rolantes. Caso necessário, adotar barreiras físicas para separação, como vidros protetores, divisórias, totens ou correntes.

2. Organizar as filas em sentido único e ordenado, de modo a não comprometer a circulação de público nas áreas comuns, com marcação no piso para sinalizar a distância de precaução preconizada nas Regras de Ouro.

3. Implantar sinalizações em pontos estratégicos para divulgar informações relativas às medidas a serem adotadas pelos usuários, como o uso obrigatório de máscaras e respeito às filas.

4. Delimitar nas áreas comuns mesas e assentos que não estejam disponíveis para o uso do público.



7.4 Acesso ao Shopping

1. Obedecer às regras estabelecidas no Plano de Retomada referente à ocupação máxima do estacionamento e público máximo permitido.
2. Estabelecer controle e escalonamento de horários para entrada e saída de staff, força de trabalho, fornecedores e público em geral, assim evitando a formação de aglomeração e cruzamento de fluxos.
3. Não permitir o acesso nem a permanência das pessoas sem máscara em nenhum dos ambientes do shopping, salvo no momento do consumo das refeições.
4. O distanciamento social mínimo previsto nas regras de Ouro deverá ser respeitado durante a circulação de pessoas nas áreas comuns, como lojas, corredores, mezaninos e capelas.
5. Estabelecer controle de acesso aos elevadores e distanciamento de precaução nas escadas rolantes.



7.5 Sanitários

1. Estabelecer o controle de acesso aos sanitários para que seja mantido o distanciamento físico previsto nas Regras de Ouro, no interior dos mesmos.
2. A fila dos sanitários deverá ser organizada na parte externa, preferencialmente, com marcações no piso, obedecendo também o distanciamento mínimo entre as pessoas conforme previsto nas Regras de Ouro.
3. Os banheiros devem ter lavatórios com dispensadores de sabão líquido e de toalhas descartáveis de papel não reciclado, lixeira com acionamento não manual e forro de papel descartável para os trocadores de bebês (banheiros família).
4. Promover a renovação do ar através das janelas abertas ou de dispositivos mecânicos.



7.6 Serviços de Alimentação e Bebidas (A&B) - procedimentos para a Praça de Alimentação:

1. As mesas e cadeiras devem ser reorganizadas, respeitando o espaçamento mínimo previsto nas Regras de Ouro, bem como a ocupação das mesmas.
2. É proibido aos clientes reposicionarem o mobiliário.
3. As mesas e cadeiras devem ser higienizadas após a utilização de cada cliente. É recomendado o uso da identificação com o aviso “HIGIENIZADA”.
4. Reduzir ao máximo o serviço de atendimento nas mesas, executando os pedidos por meio de aplicativos ou outras formas que evitem as aglomerações nos pontos de venda e pagamento.
5. Estimular sistemas de vendas em *delivery*, *take-away* e *grab & go* para agilizar o atendimento.



6. Os operadores que servirem clientes nas mesas devem usar máscaras e ter acesso a dispensadores de álcool em gel 70% abastecidos, para que higienizem frequentemente as mãos. Deve ser mantida a distância de precaução entre cliente e operador no momento da entrega da refeição.

7. Retirar dos balcões e mesas todo o material que possa ser compartilhado ou tocado por diferentes clientes (como recipientes com sachês e guardanapos), assim como jornais, revistas, informativos promocionais e objetos de decoração, para evitar fontes de contaminação e facilitar a higienização.

8. Evitar o uso de cardápios. Quando necessário, devem ser produzidos em material de fácil limpeza ou disponibilizados em meio virtual para acesso do cliente. Todos os materiais usados pelo cliente devem ser higienizados entre um atendimento e outro.

9. Os clientes devem ser orientados a circular sempre com máscara, que só pode ser retirada no momento da refeição, e nunca colo-



cada sobre a mesa. O acondicionamento das máscaras deve ser feito em sacos plásticos ou de papel, guardados na bolsa ou bolso do cliente. É recomendado que a máscara seja substituída ao término da refeição.

10. Deve ser priorizado o pagamento com cartão. Em caso de troco em dinheiro, a entrega deve ser feita sem contato direto com as mãos.

11. Incentivar o uso de comandas descartáveis, eletrônicas ou de material de fácil higienização, uma vez que todas as peças utilizadas pelo cliente devem ser higienizadas com álcool 70% entre um atendimento e outro.

12. Para evitar a aglomeração nos caixas, deve ser incentivado o pagamento com cartões e adotada a sinalização do distanciamento necessário indicando a posição de cada cliente nas filas.

13. Máquinas de pagamento com cartão devem ser cobertas com filme plástico e higienizadas após cada utilização. Deve ser esti-



mulado o pagamento por aproximação do cartão ou por QR Code, para evitar a manipulação da máquina.

14. Devem ser mantidos dispensadores com álcool em gel 70% abastecidos para uso do operador do caixa e clientes que optarem pelo pagamento em cartão.

7.7 Degustação

1. A degustação deverá ser sempre realizada em stands, pontos, expositores ou espaços específicos.

2. Não é permitida a oferta itinerante de produtos para a degustação.

3. Manter todos os alimentos protegidos, embalados e com rotulagem completa, conforme as legislações pertinentes a cada produto.

4. Manter uma embalagem íntegra ao lado dos produtos porcionados para degustação, que deverão estar protegidos com filme plástico.



5. Organizar a fila de espera para a degustação respeitando o distanciamento entre as pessoas, previsto nas Regras de Ouro.
6. O funcionário responsável pela distribuição do produto a ser degustado deve fazer uso de uniforme adequado, máscara e face shield.
7. Disponibilizar álcool em gel a 70% para higienização das mãos junto à área de degustação.
8. No caso da utilização de descartáveis, providenciar recipientes coletores próximos à área de degustação.
9. Distribuir recipientes adequados e individualizados para substituir o uso de cuspeira em degustação de bebidas. Providenciar recipientes coletores próximos à área de degustação.



7.8 Áreas de convivência, Repouso e Lazer

1. Todas estas áreas e seus equipamentos, móveis, brinquedos e outros, devem ser higienizados e manter sua distância conforme preconizado nas Regras de Ouro.
2. O distanciamento entre pessoas deve obedecer ao previsto nas Regras de Ouro, evitando aglomerações.

7.9 Áreas Pet Friendly

Portarias, acessos externos e acessos a estacionamentos

1. Manter as portas abertas para propiciar a ventilação natural.
2. Disponibilizar funcionários controlando os acessos e direcionando adequadamente o público.



7.10 Áreas de Docas

1. Ordenar fluxos de carga e descarga de alimentos e demais produtos em horários distintos da retirada de resíduos, evitando riscos de contaminação cruzada.
2. Manter pontos de higienização das mãos com dispensadores devidamente abastecidos com sabonete líquido, papel-toalha não reciclado e álcool 70% em gel.
3. Promover desinfecção de elevadores de cargas, por meio das limpezas concorrente e terminal.

7.11 Assistência à saúde

1. Nos ambulatórios ou postos médicos instalados nos shoppings há medidas exigidas para a prevenção à Covid-19.
2. Os procedimentos de limpeza e desinfecção dos ambientes, equipamentos e materiais de postos médicos e do interior das ambulâncias utilizadas no evento devem ser



intensificados com saneantes de uso hospitalar, devidamente regularizados junto à Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa/MS).

3. Efetuar regularmente a higienização corrente e a terminal, e a imediata sempre que necessário, por profissional devidamente capacitado e exclusivo para a área de assistência à saúde.

4. Manter o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro entre macas, cadeiras de hidratação, camas e demais mobiliários dos postos médicos.

5. Durante os atendimentos, os profissionais de saúde devem utilizar EPI completo: gorro, máscara cirúrgica ou N95, face shield, capote ou avental e luvas de procedimento.

6. Os colaboradores e profissionais de limpeza também devem utilizar EPIs adequados à atividade realizada.



7. Manter abastecidos os dispensadores de álcool 70% e lavatórios equipados com sabonete líquido e papel-toalha não reciclado para uso de profissionais e pacientes.

8. Atentar para o controle de acesso de pessoas ao interior do posto médico ou ambulatório.

7.12 Força de Trabalho

1. Os colaboradores devem higienizar as mãos constantemente e utilizar máscaras ou demais EPIs necessários, inclusive nas cozinhas, durante o preparo das refeições. É proibido o uso de adornos nos ambientes de trabalho.

2. Deve ser respeitado o distanciamento mínimo estabelecido nas Regras de Ouro entre os colaboradores, inclusive no ambiente de trabalho. Onde não for possível, utilizar barreira física ou protetores adicionais ao uso da máscara (face shield).

3. O uniforme de trabalho deve ser exclusivo para uso no estabelecimento (inclusive a



máscara) durante o expediente. É proibido circular fora do estabelecimento com o uniforme de trabalho.

4. Estabelecer protocolo para a coleta e desinfecção de EPIs reutilizáveis e para seu descarte.

5. Organizar turnos de trabalho, alternando dias/horário de comparecimento entre os funcionários das equipes, evitando o maior fluxo de pessoas nos transportes e a aglomeração no local de trabalho.

6. Coibir atitudes que possam gerar contaminação nas áreas de trabalho como comer, fumar, tossir, cantar, assoviar ou outras anti-higiênicas. Evitar o uso de celulares no ambiente de trabalho.

7. Após cada uso, higienizar com álcool 70% os utensílios de trabalho que possam vir a ser compartilhados entre os colaboradores, como rádios, contadores e telefones celulares.



8. Se algum colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, a gerência local deve ser imediatamente informada para que o colaborador seja encaminhado à assistência médica.

9. Garantir a renovação do ar dos vestiários de funcionários através de janelas abertas ou dispositivos mecânicos.

7.13 Refeitório da Força de Trabalho

1. Ampliar o período de funcionamento e distribuir os funcionários em horários de refeição distintos para evitar aglomerações.

2. Manter o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro nas filas para escolha do alimento, podendo ser utilizadas marcações no piso.

3. Reforçar a higienização de mesas, cadeiras e pontos de limpeza dos funcionários, como pias e banheiros.



7.14 Manejo de Resíduos

1. Os resíduos comuns devem ser acondicionados em abrigo próprio e coletores com tampa, devidamente dimensionados para o volume gerado.
2. O manejo de resíduos de serviços de saúde deve atender a RDC 222/2018 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), com atenção para as instalações adequadas do abrigo temporário.
3. Os abrigos de resíduos comuns e de serviço de saúde não podem ser compartilhados.
4. Atentar para o correto descarte de perfurocortantes e outros provenientes dos exames de saúde.
5. As empresas de coleta e transporte de resíduos comuns e de serviço de saúde devem estar credenciadas na COMLURB.



6. Uma vez que o shopping já tenha serviço de coleta de resíduos de serviço de saúde, considerar máscaras e demais EPIs não reprocessáveis.

7. O descarte de máscaras e outros EPI deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim, seguindo as orientações do artigo 3º da Resolução SMS 4.342/2020.

7.14 Manutenção e Documentação

1. Medidas a serem adotadas:

a) Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros, de acordo com as recomendações do fabricante.

b) Os bebedouros devem ter certificação dos órgãos competentes.

c) Em ambientes com ar-condicionado, o ar deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação ($27\text{m}^3/\text{hora}/\text{pessoa}$).



d) Caso não haja ar-condicionado, janelas e portas devem ser mantidas abertas.

2. O que deve ser apresentado:

a) Plano de Manutenção, Operação e Controle de Ar-Condicionado (PMOC).

b) Comprovante de limpeza de ductos de ar-condicionado anual.

c) Laudo da qualidade do ar na validade (semestral).

d) Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral).

e) Laudo de potabilidade da água (semestral).





