



**NOTA ORIENTATIVA**

**CORONAVÍRUS**  
**COVID-19**

**SHOPPING CENTERS,  
GALERIAS E CONGÊNERES**



Se parece exagerado  
**é o momento perfeito.**  
Se parece a hora certa  
**já é tarde.**





# Cuidados Gerais

- Funcionários ou clientes suspeitos de Coronavírus (Febre, tosse e/ou sintomas respiratórios) devem procurar atendimento na Unidade Básica de Saúde Central ou privada/convênios e passar por consulta médica para avaliação, definição de diagnóstico provável e encaminhamentos das medidas necessárias.
- Aferição de temperatura. Utilizar termômetros manuais (infravermelho) para aferir temperatura dos funcionários e clientes que ingressarem no Shopping. Quem estiver com temperatura acima de 37,2° e/ou mostrar sintomas de gripe /resfriado será orientado a buscar ajuda médica.
- É OBRIGATÓRIO O USO DE MÁSCARAS EM QUAISQUER AMBIENTES, TANTO PARA CLIENTES QUANTO PARA FUNCIONÁRIOS, segundo LEI ESTADUAL nº 20.189/2020, de 28 de abril de 2020, que dispõe sobre o uso obrigatório de máscaras em todo o Estado do Paraná.
- Controlar o fluxo de clientes e funcionários em geral nos shoppings, através de placas numeradas (tipo senhas);
- Controlar o acesso de pessoas na praça de alimentação, através de placas numeradas (tipo senhas), diferente do acesso geral dos shoppings, exemplo cores diferentes acesso geral amarelo e acesso à praça de alimentação vermelho;
- Realizar controle de acesso de clientes estabelecendo o distanciamento entre pessoas. Promover o distanciamento entre as pessoas, evitar formação de filas e, se necessário, fazer demarcações e sinalizações no piso.
- Orientar os frequentadores sobre a importância da desinfecção das mãos por álcool gel e a lavagem com água e sabão.
- Orientar a população de risco em permanecer em isolamento social, não frequentar locais de grande aglomeração de pessoas.



# Funcionários

- Controlar o fluxo de funcionários, se possível trabalhar em sistema de rodízio para evitar aglomerações;
- Trabalhar a conscientização dos colaboradores e instituir a etiqueta respiratória na empresa (cobrir a boca com o antebraço ou lenço descartável ao tossir e espirrar) e a higienização de mãos.
- Não utilizar adornos (anéis, pulseiras, relógios, colares, piercing, brincos) durante o período de trabalho. Manter os cabelos presos e arrumados e unhas limpas, aparadas e sem esmalte.
- Funcionários do shopping que estejam no grupo de risco devem permanecer em home office.



# Ambiente

- Disponibilizar álcool 70% em gel em áreas comuns (COMO A ENTRADA DO SHOPPING, PRAÇA DE ALIMENTAÇÃO, BANHEIROS) e onde houver necessidade (PREFERÍVEL A INSTALAÇÃO DE DISPENSER DE ÁLCOOL EM GEL NOS LOCAIS DE MAIOR MOVIMENTAÇÃO DE PESSOAS);
- Remover bancos e cadeiras de área de descanso, evitando aglomeração e sejam compartilhados;
- Manter os tapetes pedilúvio na porta de entrada;
- Determinar uma porta exclusiva de entrada com um funcionário higienizando a mão de todos os que forem ter acesso no estabelecimento, orientando a higienização correta dos pés, entregando o a placa de acesso;
- Determinar uma porta exclusiva de saída com um funcionário higienizando as placas de acesso;
- Fechar qualquer outro acesso que não seja o exclusivo;
- Elevadores deverão ser utilizado para somente para cadeirantes e pessoas portadores de necessidades especiais, com controle do segurança e após o uso higienizar as áreas de uso comum (portas, barras de apoio, botões);
- Aumentar a frequência de limpeza dos ambientes de acordo com o fluxo de pessoas;
- Manter os ambientes arejados e ventilados, proibidos ventiladores;
- Serviços que possuïrem ar condicionado, 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;
- O shopping, quando possuir sistema de climatização (Ar condicionado, Climatizador etc) deverá manter procedimentos e rotinas de manutenção atualizadas e comprovando sua execução (Ordem de serviço, nota fiscal e outros);



- Restringir o uso de máquinas de brinquedo, cadeiras de massagem, entre outros equipamentos de uso comum;
- Desinfetar com álcool 70% todas as superfícies tocadas com frequência: maçanetas, interruptores, janelas, portas de sanitários e elevadores, interruptores dos elevadores, balcões, entre outros;
- Recomenda-se a varredura úmida com MOPS ou panos de limpeza, para evitar a dispersão de microrganismos veiculados pelas partículas de pó;
- Os panos devem ser exclusivos para uso em cada ambiente. Por exemplo, panos utilizados em banheiros não devem ser utilizados em outros locais e devem estar sempre limpos e alvejados;
- Utilizar produtos devidamente registrados e regularizados na ANVISA para proceder a limpeza de superfícies (o ideal é dar preferência aos saneantes classificados nas categorias “Água Sanitária” e “Desinfetante para Uso Geral”).
- Proceder a frequente higienização das mãos do funcionário responsável pela limpeza de ambientes, antes de iniciar a limpeza e após terminá-la.
- Intensificar a higienização dos sanitários existentes, sendo que o funcionário deverá utilizar (luva de borracha, avental, calça comprida, sapato fechado). Realizar a limpeza e desinfecção das luvas utilizadas com água e sabão seguido de fricção com álcool a 70%, por 20 segundos, reforçando o correto uso das mesmas (não tocar com as mãos enluvadas maçanetas, telefones, botões de elevadores, etc.);
- Manter a frequência de desinfecção das áreas públicas, como interior e painel de elevadores, corrimãos de escadas e escadas rolantes, balcões de informação, sanitários, áreas de descarte de lixo etc.



## Recomendações Gerais

- Não promover evento de reabertura do shopping.
- Lojas e praça de alimentação funcionam, com exceção dos cinemas e entretenimento e atividades para crianças.
- Manter suspensos os eventos. Não promover atividades que possam atrair grande número de público
- As atividades promocionais devem ser monitoradas e desenvolvidas com cautela e gradualmente.



# Lojas de Roupas e Calçados

## ÁREA DE CAIXA (PAGAMENTOS/CREDIÁRIOS)

- Realizar controle de fluxo dos clientes e organizar filas (internas e externas) com espaçamento de 2m entre cada cliente;
- Disponibilizar um funcionário exclusivo para proceder a limpeza e desinfecção das superfícies frequentemente e organizar o fluxo;
- Disponibilizar álcool 70% para clientes em locais de fácil acesso para todos;
- Proceder a desinfecção das máquinas com maior frequência possível, utilizando álcool 70% para limpeza das áreas tocadas pelos clientes como botões das maquininhas de cartão, canetas de uso comum e outros que julgar necessário.
- Antes e depois de cada atendimento no caixa, o funcionário responsável deve proceder a higienização das mãos com álcool 70%.



## SEPARAÇÃO DE ROUPAS/CALÇADOS PARA CONDICIONAL

- Trabalhar a conscientização dos colaboradores quanto à higienização das mãos e instituir a etiqueta respiratória na empresa (cobrir a boca com o antebraço ou lenço descartável ao tossir e espirrar);
- O estabelecimento deverá selecionar um funcionário exclusivo para a entrega dos condicionais. Este deverá estar com máscara para evitar possível contaminação, luvas, e deverá manter sempre as mãos/luvas higienizadas com álcool 70% ao entregar a sacola e após pegar condicionais devolvidos.
- O funcionário que for separar as roupas deverá estar com luvas as mãos higienizadas com água e sabonete líquido, ou com álcool 70%
- Separar as roupas / calçados / acessórios solicitados pelo cliente, devidamente higienizados em suas embalagens e acomodá-los em sacolas, juntamente com o comprovante das peças disponibilizadas. Fechar a sacola.
- Higienizar a sacola toda por fora com pano umedecido em álcool 70% ou solução desinfetante a base de hipoclorito de sódio (água sanitária – 1 colher de sopa do produto puro diluído em 1 litro de água), ou solução de detergente neutro.
- Proceder a identificação externa da sacola e conseqüentemente, a entrega.
- Ao entregar na casa do cliente, o entregador deverá usar luvas. Antes de proceder a entrega, o mesmo deve higienizar as luvas com álcool 70%.
- Ao receber o condicional de volta na loja, higienizar a sacola toda com uma das soluções acima citadas, antes de retirar os produtos das sacolas.
- As roupas deverão ser descontaminadas com auxílio de aquecimento por passadores a vapor, ou com secadores de cabelo. O aquecimento auxilia na destruição do vírus. Os tecidos como couro, couro e similares, que são sensíveis ao aquecimento, podem ser higienizados com um pano levemente umedecido em álcool 70% ou solução detergente, de acordo com a compatibilidade do tecido. A cada devolução deve ser realizado esse procedimento.
- Os calçados deverão ter suas embalagens higienizadas com uma das soluções citadas, preferencialmente álcool 70%, antes da abertura da embalagem para conferência. Proceder a conferência de cada calçado e descontaminar com auxílio de passador de vapor, secador de cabelo, ou com uma das soluções citadas, caso o material do calçado for compatível com esta. Ou ainda, deixar o calçado descansar por 72 horas antes de proceder nova entrega condicional. O mesmo se aplica aos acessórios. A cada devolução deve ser realizado esse procedimento.

## ÁREA DE VENDAS

- As vendas poderão ser feitas dentro dos estabelecimentos, porém estes devem manter os cuidados indicados nesta cartilha para prevenção da disseminação do vírus através da prova de roupas e calçados;
- Instruir os clientes a não espirrarem ou tossirem sobre as roupas e calçados, e indicar a utilização da etiqueta respiratória (tossir ou espirrar usando lenços descartáveis para cobrir o nariz e boca, ou na falta deste, espirrar ou tossir protegendo a boca e o nariz com o cotovelo)
- A prova das roupas e calçados pelos clientes podem ser feitas, porém a cada atendimento, essas roupas e calçados devem ser descontaminados. A descontaminação poderá ser feita com aplicação de álcool 70% borrifado, aplicação de calor através de passadores a vapor ou secadores de cabelo a altas temperaturas (que ajudam a diminuir o crescimento e propagação do vírus, acima de 60o C).
- A aplicação das opções de descontaminação varia para cada tipo de tecido ou material, então ficará sob responsabilidade do gestor a melhor forma de higienização de cada peça.
- Essas peças ainda poderão ser colocadas em quarentena de 72 a 96 horas, período em que o vírus ainda consegue sobreviver em superfícies após eliminados do organismo.
- Intensificar a limpeza dos provadores e áreas de uso comum, como balcões, maçanetas dos provadores, portas, bancos, sanitários, entre outros.
- Orientar os clientes a higienizarem as roupas, com uso de detergentes próprios (sabão, sabão em pó), antes de guardá-las. Não há necessidade de aplicação de agentes sanitizantes durante a lavagem das roupas, os sabões são suficientes para a higienização.



# Loja de variedades

- As vendas poderão ser feitas dentro dos estabelecimentos, porém estes devem manter os cuidados indicados nesta cartilha para prevenção da disseminação do vírus através da prova de roupas e calçados;
- Os clientes devem OBRIGATORIAMENTE adentrar o estabelecimento usando máscara, de acordo com a LEI ESTADUAL 20.189/20, de 28 de abril de 2020, que dispõe sobre a Obrigatoriedade do Uso de Máscara em locais Públicos.
- Instruir os clientes a não espirrarem ou tossirem sobre os produtos, e indicar a utilização da etiqueta respiratória (tossir ou espirrar usando lenços descartáveis para cobrir o nariz e boca, ou na falta deste, espirrar ou tossir protegendo a boca e o nariz com o cotovelo)
- Realizar controle de fluxo dos clientes.
- Disponibilizar um funcionário exclusivo para proceder a limpeza e desinfecção das superfícies frequentemente e organizar o fluxo;
- Disponibilizar álcool 70% para clientes em locais de fácil acesso para todos, principalmente na entrada da loja;
- Proceder a desinfecção das máquinas de cartão com maior frequência possível, utilizando álcool 70% para limpeza das áreas tocadas pelos clientes como botões das maquininhas de cartão, canetas de uso comum e outros que julgar necessário.
- Dispor nas prateleiras plaquinhas com avisos para os clientes somente tocarem os produtos se tiverem intenção de comprar, para evitar a propagação do vírus.
- Intensificar a higienização dos ambientes segundo fluxo de pessoas.
- Nas áreas de atendimento direto entre cliente e atendente, se possível e viável, colocar barreiras de contenção para manter a distância segura de no mínimo 1,5m entre ambos.



## Sanitários

- Aumentar a frequência de higienização dos banheiros, com auxílio de desinfetantes a base de hipoclorito de sódio (água sanitária), e nas áreas mais tocadas, como portas, porta papel toalha, saboneteiras, higienizar com álcool 70%.
- Disponibilizar álcool 70%, preferencialmente em dispenser de parede, para os clientes.



# Praça de Alimentação

- Acesso único para entrada, com controle de acesso com placas de identificação individual, e acesso único para saída;
- A capacidade do local total e reduzida a 50% ao decreto, deverá estar afixada e especificada na entrada da praça de alimentação, para fins de fiscalização da Autoridade Sanitária.
- Disponibilizar funcionário específico para organizar o fluxo de entrada de clientes que venham a frequentar o local. A quantidade de pessoas que ficam dentro do local deve ser calculada pela área disponível da praça de alimentação, sendo indicado 1 cliente/12m<sup>2</sup>(ex: se o estabelecimento tem 120m<sup>2</sup>, a entrada simultânea de clientes poderá ser de no máximo 10 clientes, assim por diante). Ou que se mantenha uma quantidade maior de clientes, desde que as mesas estejam dispostas e intercaladas como recomendado abaixo.
- Recomenda-se que a quantidade de mesas seja disposta para ocupação de 50% da capacidade da praça de alimentação. As mesas podem estar dispostas intercaladas tanto na vertical quanto na horizontal, a fim de evitar mesas uma ao lado da outra ocupada, assim como as mesas da frente das disponibilizadas.
- Caso haja clientes aguardando por mesas no local, orientar para que se mantenham a uma distância mínima de 1,5 a 2m entre si, no aguardo, para evitar possíveis contaminações.
- Quando o cliente finalizar sua refeição, objetos de uso comum, como mesas, cadeiras, deverão ser higienizados com álcool 70% em pano seco e limpo, e fricção por 20 segundos.
- Ao fim das refeições, orientar os clientes a dispersarem o local, a fim de evitar aglomerações desnecessárias.
- Todas as mesas disponibilizadas para ocupação terão 1 frasco de álcool em gel para higienização das mãos dos clientes.
- Proibidas uso de bandejas pelos clientes, ficando apenas liberado para o serviço de limpeza para auxílio do recolhimento dos utensílios;
- Proibido porta canudos, porta guardanapos, galheteiros, ficando liberado somente ser fornecido sachês pelo funcionário do estabelecimento.
- Proibidas torres de chopp e todo e qualquer outro de dispositivo de uso comunitário. Para o fornecimento de chopp e outro bebida somente autorizado copos descartáveis e de uso único evitando contaminação da choppeira e/ou máquina de bebida.



## Serviços de Buffet (self-service)

- É de responsabilidade da empresa fornecer álcool 70% em gel para os clientes que serão atendidos.
- Frequentemente, o funcionário responsável deve proceder a higienização das maquininhas, balcão, entre outros, com álcool 70%.
- Utilizar barreira de contenção em todas as áreas de atendimento direto, como o caixa, para manter distância segura entre o atendente e o cliente nos balcões de atendimento;
- Orientar o cliente a fazer o pagamento preferencialmente no cartão, para evitar contato entre o recebedor e o cliente, evitando a disseminação do vírus, que pode também estar contido nas notas de dinheiro.
- Orientar os clientes que, ao chegarem em casa, façam a devida limpeza das embalagens dos produtos, no caso dos marmitex.
- No buffet, um funcionário utilizando luvas e máscara estará servindo cada cliente, que indicará os alimentos para a montagem do respectivo prato.
- A empresa se responsabilizará por organizar a fila do buffet, mantendo uma distância mínima de 1,5m entre cada cliente.
- **ESTÁ PROIBIDO O SERVIÇO DE CAFÉ E CHÁ E BISCOITOS DURANTE O PERÍODO DE PANDEMIA.**



## Restaurantes à la carte

- É de responsabilidade da empresa fornecer álcool 70% em gel para os clientes na ÁREA DE PEDIDOS.
- Frequentemente, o funcionário responsável deve proceder a higienização das maquininhas, balcão, cardápios, com álcool 70%
- Utilizar barreira de contenção em todas as áreas de atendimento direto, como o caixa, para manter distância segura entre o atendente e o cliente nos balcões de atendimento;
- Orientar o cliente a fazer o pagamento preferencialmente no cartão, para evitar contato entre o recebedor e o cliente, evitando a disseminação do vírus, que pode também estar contido nas notas de dinheiro.
- Orientar os clientes que, ao chegarem em casa, façam a devida limpeza das embalagens dos produtos, no caso dos marmitex.
- **ESTÁ PROIBIDO O SERVIÇO DE CAFÉ E CHÁ E BISCOITOS DURANTE O PERÍODO DE PANDEMIA.**



# Área de produção

- É essencial que todos os colaboradores envolvidos na produção e manipulação de alimentos estejam atentos aos seguintes cuidados com a higiene pessoal:
- Manter as unhas sempre bem aparadas e limpas;
- Não usar adornos, anéis, brincos e maquiagem no recinto de manipulação de alimentos
- Evitar tossir ou espirrar próximo aos alimentos;
- Prender os cabelos com auxílio de toucas para evitar contaminar os alimentos
- Cuidar bem da saúde;
- Evitar falar próximo aos alimentos;
- Lavar as mãos com frequência.
- Efetuar a higiene das mãos sempre antes e depois de manipular os alimentos, ao sair do local e ao voltar, após ir ao banheiro, etc.
- Usar máscaras e luvas para manipulação dos alimentos. As luvas devem ser descartáveis, podendo ser de látex ou de plástico. Deve-se utilizar as luvas sempre que se for manipular alimentos que serão servidos crus (como saladas) ou que já tenham passado por processo de cocção (como carnes já prontas para servir).
- O uniforme de cozinha, geralmente composto por calça e uma bata ou dólmã, deve ser utilizado apenas dentro do ambiente de trabalho, para que não traga bactérias e sujeira da rua para o ambiente de produção.
- Proceder com maior frequência a higienização dos locais de manipulação de alimentos, assim como pisos, paredes, etc.
- Realizar higienização da embalagem dos mantimentos, dos hortifrutigranjeiros e todo e qualquer produto que for para produção.
- Lavagem dos utensílios utilizados pelos clientes (pratos e talheres) deverão ser lavados e submersos por solução de hipoclorito e/ou higienizados após lavagem com álcool à 70%.



**OBRIGADO!**



**CIDADE DE**

**PARANAÍBA**