



MEDIDAS DE PREVENÇÃO E CONTROLE PARA SHOPPING CENTERS, NOTA ORIENTATIVA **CENTROS COMERCIAIS E GALERIAS**

34/2020

COVID-19 é uma doença infecciosa causada pelo novo coronavírus SARS-CoV-2. Os sintomas mais comuns são: febre, tosse seca e dificuldade para respirar, os quais aparecem gradualmente e geralmente são leves. No entanto, outros sintomas não específicos ou atípicos podem incluir: dor de garganta, diarreia, anosmia (incapacidade de sentir odores) ou hiposmia (diminuição do olfato), mialgia (dores musculares, dores no corpo) e cansaço ou fadiga. A transmissão costuma ocorrer no contato com infectados, por meio de secreções respiratórias, como gotículas de saliva.

Mais informações: www.coronavirus.pr.gov.br/Campanha#

www.saude.pr.gov.br/Pagina/Coronavirus-COVID-19

INFORMAÇÕES GERAIS

- As orientações contidas neste documento aplicam-se aos shopping centers, centros comerciais e galerias e para as unidades comerciais que compõem o complexo;
- As medidas gerias de prevenção e controle contra a COVID-19 devem seguir o disposto na Resolução Sesa n.º 632/2020 ou outra que vier a substituí-la;
- Os shopping centers, centros comerciais e galerias devem elaborar e implementar seus planos de contingência;
- É obrigatório o uso de máscaras para os trabalhadores e clientes em tempo integral. O uso de máscaras deve ser sempre combinado com as outras medidas de proteção e sua utilização deve observar as boas práticas conforme Nota Orientativa nº 22/2020 da SESA;
- Recomenda-se a utilização de termômetros para aferição da temperatura dos trabalhadores e dos clientes antes do acesso ao estabelecimento. Pessoas com temperatura superior a 37,1°C não devem adentrar nos estabelecimentos e devem ser orientadas a procurar um serviço de saúde;
- Fica vedado o funcionamento de qualquer atividade que possa causar a aglomeração de pessoas;
- Fica vedada a realização de eventos que propiciem a aglomeração de pessoas e a degustação de produtos:
- O funcionamento das atividades albergadas dentro de shopping centers, centros comerciais ou galerias está sujeito a essas determinações e regulamentações específicas, como por exemplo as atividades de supermercados, salões de beleza, academias, farmácias, clínicas, prestadores de serviços, entre outros;
- Estratégias locais poderão ser adotadas para definição do horário de funcionamento.
- O acesso de pessoas e veículos ao estabelecimento deve ser controlado e eventuais aglomerações nos arredores e interior devem ser mitigadas prontamente. Estratégias devem ser adotadas para o controle de acesso de veículo e pessoas, organização do fluxo de entrada e saída, afastamento entre as pessoas nos ambientes, organização das filas e monitoramento da lotação. Devem ser adotadas estratégias como sinalização no piso, uso de cones e fitas, entrega de senhas, entre outros;





- O acesso simultâneo de pessoas nas dependências de shopping centers, centros comerciais e
 galerias, seja nas áreas comuns ou nas unidades comerciais e, inclusive nos sanitários deve
 garantir a manutenção do afastamento mínimo de 1,5 metros entre as pessoas em todas as
 direções. Esta informação deve constar do Plano de Contingência do estabelecimento e ser
 observada rigorosamente a fim de evitar a aglomeração de pessoas;
- O acesso às vagas de estacionamento deve ser reduzido proporcionalmente a nova capacidade do estabelecimento. Estratégias devem ser adotadas para utilização do estacionamento evitando o cruzamento excessivo entre as pessoas;
- Ficam vedados os serviços de manobrista (Vallet Parking);
- Fica vedado o acesso de pessoas com sinais e sintomas de síndrome gripal;
- Cartazes informando o número máximo de pessoas permitidas deverão ser afixados nos acessos da edificação, das unidades comerciais, sanitários e em áreas estrategicamente posicionadas e de fácil visualização como corredores, áreas de uso comum, e na praça de alimentação, para conhecimento e monitoramento contínuo pelos trabalhadores e pelos clientes;
- O uso de sistemas de desinfecção por meio de câmaras, cabines ou túneis com pulverização de produtos desinfetantes diretamente nas pessoas, não possui comprovação científica de efetividade contra a COVID-19, portanto não é recomendada;
- Nas áreas de maior circulação de pessoas devem ser disponibilizados cartazes e/ou avisos sonoros com orientações claras relacionadas às medidas de prevenção e controle da transmissão do SARS-CoV-2. As orientações devem contemplar as formas de transmissão e medidas de prevenção preconizadas pela Secretaria de Estado da Saúde;
- Insumos para higiene de mãos (lavatório com sabonete líquido, toalhas de papel descartáveis, lixeiras dotadas de tampa com acionamento sem contato manual e/ou dispensador de álcool 70%) devem permanecer abastecidos e estar disponíveis em pontos estratégicos como: acessos em geral, sanitários, elevadores, áreas de caixas eletrônicos de bancos e totens de autoatendimento, corredores das áreas comuns e das unidades comerciais, com distância não superior a 20 metros entre um ponto e outro;
- Sempre que possível, a ventilação natural deve ser privilegiada e intensificada;
- Os sistemas de ar condicionado em shopping, centros comerciais, galerias, e de estabelecimentos instalados nestes, devem dispor de Planos de Manutenção, Operação e Controle – PMOC. Os PMOC's dos sistemas de ar condicionado devem ser mantidos atualizados e sob responsabilidade de um profissional habilitado, adotando estratégias que garantam maior renovação do ar e maior frequência na limpeza dos componentes;
- Fica vedado o uso de equipamentos que promovam o turbilhonamento do ar (ventiladores) e a aspersão de água (umidificadores);
- Fica vedado o uso de bebedouros de água nas áreas comuns dos shopping centers, centros comerciais e galerias. Os bebedouros para uso dos trabalhadores deverão ficar localizado em área restrita e vedado o uso dos dispensadores de água que exigem aproximação da boca;
- A limpeza e a desinfecção adequada de todos os ambientes internos e externos devem ser intensificadas utilizando produtos devidamente registrados na ANVISA e seguidas as instruções do rótulo para a concentração, diluição, método de aplicação e tempo de contato, bem como os equipamentos de proteção individual necessários para sua utilização. Especial atenção deve ser





dada aos ambientes de grande circulação de pessoas e superfícies frequentemente tocadas como, corrimãos, elevadores, telefones, caixas eletrônicos, teclados de computador, catracas, pontos biométricos, torneiras, maçanetas de portas, carrinhos e cestas de compras, área de preparação de alimentos, entre outros, nos quais as ações de limpeza e desinfecção devem ser realizadas com maior frequência.

- A limpeza e desinfecção dos sanitários devem ser intensificadas;
- Fica vedada a utilização de lixeiras que precisam de contato manual para abertura da tampa;
- O uso de elevadores fica restrito para as pessoas com dificuldades ou limitações de locomoção e para o transporte de cargas, os quais não podem ocorrer simultaneamente, e fica condicionado a ocupação individual ou com pessoas da mesma residência. Deverá ser afixado cartaz contendo as orientações de utilização, e as áreas de espera deverão ser sinalizadas para garantir o afastamento de 1,5 metros entre as pessoas;
- Demarcar nas escadas rolantes o posicionamento para utilização garantindo o distanciamento de 1,5 metros entre as pessoas e em cada lance, disponibilizar dispensadores de álcool 70% no acesso e na chegada;
- Os métodos eletrônicos de pagamento devem ser priorizados a fim de evitar o contato direto com cédulas e moedas;
- As máquinas para pagamento com cartão devem ser frequentemente higienizadas com álcool 70%. É permitido envolver estas máquinas em plástico filme, desde que substituído pelo menos uma vez ao dia, mantendo a sistemática de higienização a cada uso. Esses procedimentos não substituem a necessidade de higienização das mãos antes e após uso do equipamento;
- Bancos e áreas de espera nas áreas comuns devem ser removidos, assim como objetos de difícil limpeza e desinfecção;
- Providenciar, para as áreas de atendimento ao público onde não for possível garantir o afastamento entre as pessoas, um anteparo de material liso, impermeável, transparente e de fácil higienização;
- Devem ser priorizadas as vendas com entrega de produtos em domicílio (delivery), retirada expressa sem desembarque (drive-thru) ou retirada em balcão (take away);
- Deve ser estabelecida uma área para espera com disponibilidade de insumos para higienização das mãos e orientação sobre o afastamento entre as pessoas, para os transportadores de mercadorias, especialmente para os motociclistas;
- Os lojistas deverão disponibilizar álcool 70% para higienização das mãos dos clientes antes e após o manuseio dos produtos;
- As portas que n\u00e3o possu\u00edrem sistema autom\u00e1tico de abertura e fechamento devem permanecer de prefer\u00e9ncia permanentemente abertas a fim de evitar o toque das m\u00e3os;
- As orientações gerais aos empregadores e trabalhadores devem seguir o disposto na Nota Orientativa nº 13/2020 da SESA disponível em: http://www.saude.pr.gov.br/arquivos/File/NO_13_PREVENCAO_DO_CORONAVIRUS_NOS_AMB IENTES_DE_TRABALHO_pdf.pdf
- Fica vedada a prova de produtos cosméticos e produtos de higiene pessoal (batom, perfumes, bases, pós, sombras, cremes hidratantes, entre outros).





QUANTO AOS ESTABELECIMENTOS E PRAÇAS DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

- Evitar, sempre que possível, o consumo de alimentos no local. Preferencialmente, levar os alimentos para consumir em casa e, quando não for possível, permanecer no local pelo tempo estritamente necessário para realizar a alimentação;
- Manter as mesas dispostas de forma a garantir 1,5 metros de distância entre os clientes, orientando-os a somente compartilhar a mesma mesa com pessoas de convívio próximo (que residam na mesma casa). As mesas e cadeiras que não puderem ser utilizadas deverão estar claramente sinalizadas;
- Deve ser disponibilizada uma equipe para controle de acesso, uso de mesas e permanência dos clientes nas áreas de alimentação;
- Realizar a limpeza e a desinfecção das mesas antes e após cada utilização;
- Disponibilizar insumos para higienização das mãos como: lavatório com sabonete líquido, toalhas de papel descartáveis, lixeiras dotadas de tampa com acionamento sem contato manual e/ou dispensador de álcool 70%;
- O fornecimento/comercialização de alimentos e bebidas deverá ser realizado preferencialmente na modalidade a la carte, prato executivo/prato feito ou sistema de serviço tipo rotisseria, onde a montagem dos pratos é realizada por funcionário do estabelecimento, conforme solicitação do cliente. Neste caso o equipamento de exposição das opções de alimentos deve ser isolado do cliente (fechado com material rígido transparente, como vidro, acrílico ou similar) para proteção dos alimentos e visualização pelos clientes.
- Não é permitido dispensadores de temperos ou condimentos (azeite, vinagre, pimenta, molhos e outros), saleiros e farinheiras, bem como porta-guardanapos de uso compartilhado. Permitido sachês de uso individual:
- Os serviços de alimentação instalados no interior dos shopping centers, centros comerciais e galerias devem seguir a Nota Orientativa nº 07/2020 da SESA, disponível em: http://www.saude.pr.gov.br/arquivos/File/NO_07_MEDIDAS_DE_PREVENCAO_DE_COVID_19_PARA_APLICACAO_EM_SERVICOS_DE_ALIMENTACAO__3.pdf.
- Importante: Estas disposições poderão ser revistas a qualquer momento, a partir de critérios objetivos, técnicos e científicos, levando em consideração a situação da COVID-19 no estado.

CONTATOS:

Telefone: 0800-644 4414 | WhatsApp: 41 3330 4414

Editada em 22/05/2020. Atualizada em 18/02/2021 (V2).