

# Protocolos de Reabertura

**Protocolo Setorial 12 – Shopping Centers**



GOVERNO DO  
ESTADO DO CEARÁ

# PROTÓCOLOS SETORIAIS

## Protocolo Setorial 12 – Shopping Centers

### 1. NORMAS GERAIS

1.1. Realizar campanhas de conscientização, capacitação e fiscalização das medidas estabelecidas no protocolo geral, setoriais e institucionais com todos os funcionários, lojistas e seus clientes.

1.2. Vedar o funcionamento de lojas e atividades que possam gerar aglomeração de pessoas acima dos níveis recomendados, incluindo cinema, entretenimento, atividades para crianças, atividades promocionais eventos e apresentações de teatro, serviços de vallet, fraldário e empréstimo de carrinho de bebê, salvo nos municípios indicados em decreto estadual que libere atividades de eventos, cinemas, teatros ou parques infantis.

1.3. Para os municípios que estejam na Fase de Transição ou Fase 1, as praças de alimentação também encontram-se com funcionamento vedado.

(\*) – item incluído ou modificado nos protocolos em relação ao decreto anterior.

# PROTOSCOLOS SETORIALS

1.4. Para os municípios que estejam na Fase 1, remover cadeiras e mesas das praças de alimentação e restringir a operação dos restaurantes, lanchonetes e afins apenas para serviço de delivery, take away e drive-thru. Para os municípios que estejam na Fase 2, o funcionamento da praça de alimentação para atendimento presencial passa a ser permitido de 11h às 16h, e deve adicionalmente seguir o Protocolo 6 – Comércio e Serviços Alimentícios. Em horário anterior ou posterior de funcionamento das praças de alimentação, a áreas destinadas a cadeiras e mesas devem ser isoladas do acesso ao público. A capacidade de atendimento para consumo na praça de alimentação deve limitar-se a 50% das mesas, respeitando os distanciamentos referidos no Protocolo 6.

1.5. Proibir o uso de elevadores, inclusive os de estacionamento, exceto para portadores de necessidades especiais e seus acompanhantes, somente uma família de cada vez.

1.6. Reforçar a higienização nas cancelas, nos equipamentos de entrada dos veículos e todos os periféricos de uso comum. É recomendada a implementação de acessos aos estacionamentos com sensor de aproximação para que o cliente ou funcionário não precise apertar botões para a retirada de tickets. Os tickets devem preferencialmente ser do tipo descartável. No caso do uso de cartões reutilizáveis, assegurar procedimento de higienização dos mesmos a cada reuso. Redobrar a atenção na higienização das máquinas de autoatendimento para pagamento, incluindo a instalação de dispensers de álcool gel ao lado desses equipamentos.

1.7. Reduzir o número de andares de estacionamento para minimizar o uso de elevadores.

(\*) – item incluído ou modificado nos protocolos em relação ao decreto anterior.

# PROTOCOLOS SETORIAIS

1.8. Orientar os lojistas a adotar controles visando a controlar o acesso de clientes ao interior das lojas, limitando a ocupação a 1 cliente a cada 7 m<sup>2</sup>. A capacidade do número de clientes permitidos a acessarem a loja simultaneamente deverá estar afixado em cartaz na entrada de cada loja. Cada loja deverá designar um funcionário para controlar o acesso de clientes ao seu interior.

1.9. Remover mobiliário móvel do centro comercial e demarcar o distanciamento mínimo no mobiliário fixo de modo a evitar aglomerações.

1.10. A equipe de segurança do centro comercial deverá realizar inspeções periódicas visando o cumprimento dos termos deste protocolo.

1.11. Assegurar que as obras a serem realizadas no interior do centro comercial estejam em conformidade com o Protocolo Setorial 4.

## **2. TRANSPORTE E TURNOS**

2.1. Sempre que possível, deverão ser suspensos os controles de acesso que exijam contato manual dos colaboradores, tais como controle biométrico de ponto e catracas com leitura de digitais. Na impossibilidade de tal medida, disponibilizar ao lado preparação alcoólica a 70% para higiene das mãos.



# PROTOCOLOS SETORIAIS

## **3. EPI'S**

3.1. É obrigatório que todos os trabalhadores e clientes façam uso de proteção facial (máscara de tecido, preferencialmente, ou descartável) para poder acessar o interior do centro comercial. Caso haja desobediência a administração do centro comercial deverá acionar as autoridades de segurança.

## **4. SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS**

4.1. Nada a acrescentar para este item sobre as recomendações do Protocolo Geral.

## **5. CONDIÇÕES SANITÁRIAS**

5.1. Os funcionários dos caixas ou guichê de atendimento devem ser orientados para as boas práticas durante o serviço, evitando, por exemplo, falar excessivamente.

5.2. Disponibilizar pontos com dispensers de álcool gel em todos os espaços do empreendimento.

# PROTOSCOLOS SETORIALS

5.3. Desinfetar a cada 3 horas painel de elevadores, corrimãos de escadas e escadas rolantes, balcões de informação, sanitários e áreas de descarte de lixo. O piso deverá ser limpo continuamente com solução de hipoclorito de sódio a 2,0%, além da desinfecção diária (durante o período noturno) com pulverização de produto sanitizante à base de quaternário de amônia e/ou hipoclorito de sódio.

5.4. Garantir o cumprimento da legislação e orientações dos fabricantes referentes às manutenções e higienização dos equipamentos e sistemas de ar condicionado bem como ampliar a renovação de ar do centro comercial. Fazer a troca mensal dos filtros de ar, realizar limpeza semanal de bandejas e usar pastilhas sanitizantes em todas as badejas. A equipe de manutenção do shopping deverá realizar vistorias periódicas nos equipamentos e sistemas de ar condicionado das lojas para monitoramento e reforço nas ações de limpeza e desinfecção.

5.5. Manter as portas dos sanitários prioritariamente abertas para beneficiar a ventilação e reforçar a limpeza nas maçanetas e puxadores. Reduzir a quantidade de pias, lavatórios e mictórios disponíveis de modo a garantir o distanciamento mínimo entre usuários.

5.6. Desativar todos os bebedouros.

# PROTÓCOLOS SETORIAIS

5.7. Aferir temperatura de todos os clientes, lojistas e funcionários nas portas de acesso. Caso algum cliente, lojista e funcionários esteja com temperatura acima de 37,5oC, será recomendado que o mesmo procure uma unidade de saúde.

5.8. Limitar a quantidade de clientes que entram no estabelecimento, restringindo a no máximo um cliente para cada sete metros quadrados, respeitando o distanciamento mínimo recomendado de 2 (dois) metros entre os clientes nas áreas de venda ou atendimento.

5.9. Capacitar todos os colaboradores em como orientar os clientes sobre as medidas de prevenção.

5.10. Quando pertinente, nas áreas de circulação interna dos estabelecimentos, sempre demarcar com sinalização à distância de 2 metros que deve ser mantida entre um cliente e outro, incluindo os corredores de mercadorias, e utilizar de meios para demarcar o sentido único do fluxo interno de pessoas, determinando a entrada e saída dos estabelecimentos.

# PROTÓCOLOS SETORIAIS

5.11. Proibir o consumo de produtos alimentícios no interior do centro comercial pelos clientes, que não seja nas praças de alimentação e apenas durante os horários permitidos de funcionamento dos restaurantes.

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

5.13. Garantir que seja realizada higienização interna e externa dos compartimentos de carga após cada recebimento ou entrega.

5.14. Uso obrigatório ou disponibilização de limpa sapato, tapete sanitizante de hipoclorito de sódio a 2% para higienização e desinfecção de sapatos na entrada do estabelecimento.





# GOVERNO DO ESTADO DO CEARÁ