MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA GRANDES EVENTOS

RIO PREFEITURA
SAÚDE

VIGILÂNCIA SANITÁRIA E CONTROLE DE ZOONOSES

MANUAL DE

ORIENTAÇÕES TÉCNICAS PARA EVENTOS DE MASSA

NA CIDADE DO RIO DE JANEIRO

SUBSECRETARIA DE VIGILÂNCIA,
FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA E CONTROLE DE ZOONOSES

ÍNDICE

INTRODUÇÃO 4

OBJETIVOS 5

GUIA DE ORIENTAÇÕES 6

- ORGANIZAÇÃO DO EVENTO 6
- DEFINIÇÕES DE RESPONSABILIDADE 6
- INFORMAÇÕES PRELIMINARES 7
- AUTORIZAÇÃO SANITÁRIA PARA EVENTOS 8
- DOCUMENTAÇÃO ESPECÍFICA 9
- ORIENTAÇÕES TÉCNICAS RELATIVAS ÀS ÁREAS COMUNS 10
- ORIENTAÇÕES TÉCNICAS RELATIVAS ÀS ÁREAS COMUNS 11
- ORIENTAÇÕES RELATIVAS À COLETA DE AMOSTRAS 15
- MODALIDADE DE ANÁLISE REALIZADA EM EVENTOS 16

EMPRESAS PRESTADORAS DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO 17

- ESTRUTURA FÍSICA EXIGIDA PARA EVENTOS 17
- ORIENTAÇÕES TÉCNICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO 18

PRESTADORAS DE SERVIÇOS DE SAÚDE 24

- POSTOS MÉDICOS 24
- AMBULÂNCIAS 30
- EMBELEZAMENTO 31

LEGISLAÇÃO APLICADA EM EVENTOS 32

CONSIDERAÇÕES FINAIS 35

I INTRODUÇÃO

A cidade do Rio de Janeiro, há muito tempo já faz parte do roteiro turístico internacional e vem assumindo papel de destaque no cenário mundial dos grandes eventos. Anualmente, turistas do Brasil e do mundo inteiro, visitam a nossa cidade em busca de eventos de natureza cultural, esportiva, musical e outros.

Neste cenário a SUBVISA, enquanto responsável pelas ações de Vigilância Sanitária e Controle de Zoonoses no âmbito de nosso município, tem papel fundamental na prevenção dos riscos à saúde, que aumentam muito nos eventos com grande afluxo de pessoas, face à possibilidade de disseminação de doenças transmissíveis e a ocorrência de acidentes ou outros agravos.

Considerando ainda que, os grandes eventos propiciam o crescimento de vários setores da nossa economia, a disponibilização deste Manual proporciona a realização das atividades em consonância com os aspectos legais, evitando a aplicação de penalidades e reforçando a atuação da SUBVISA na defesa da saúde da população, sempre de forma transparente e apoiadora dos empreendimentos.

II OBJETIVOS

Disponibilizar orientações técnicas aos organizadores e empresas contratadas para prestação de serviços em eventos de massa, a fim de adequar as práticas e a infraestrutura disponibilizada, na intenção de prevenir os riscos à saúde do público participante bem como dos profissionais da força de trabalho envolvidos nas operações.

As ações compreendem inspeções prévias, durante e após o evento, incluindo os períodos de montagem e desmontagem das estruturas.

Participam das ações, de forma integrada e sinérgica,diferentes setores da SUBVISA: a Superintendência de Informação Inovação Projetos Pesquisa e Educação em Vigilância Sanitária e as Coordenações de Vigilância de Alimentos (CVA), Saúde (CVS), Engenharia (CES), Saúde do Trabalhador (CST), Zoonoses (CVZ) e Laboratório (LASP). A Coordenação de Administração (CAD) participa efetuando a organização de toda a logística e emissão de Taxas de Inspeção.

III GUIA DE ORIENTAÇÕES

1 – ORGANIZAÇÃO DO EVENTO

1.1 – DEFINIÇÕES E RESPONSABILIDADES

1.1.1 – Definições

Evento de Massa: atividade coletiva de natureza cultural, esportiva, comercial, religiosa, social ou política, realizada por tempo pré-determinado, com concentração ou fluxo excepcional de pessoas, de origem nacional ou internacional, e que, segundo a avaliação das ameaças, das vulnerabilidades e dos riscos à saúde pública, exija a atuação coordenada de órgãos de saúde pública da gestão municipal, estadual e/ou federal e requeira o fornecimento de serviços especiais de saúde, públicos ou privados (sinonímia: grandes eventos, eventos especiais, eventos de grande porte);

Organizador do evento: é a pessoa física ou jurídica, de direito público ou privado, civil ou militar, responsável pelo planejamento e realização do evento de massa.

Empresa ou empresário contratado pelo organizador do evento: são as empresas ou empresários individuais, de personalidade jurídica ou física, contratados pelo organizador do evento com o propósito de selecionar, subcontratar e ou gerenciar os prestadores de serviços envolvidos na manipulação de alimentos em eventos de massa.

Prestadores de serviços envolvidos na manipulação de alimentos: pessoa física ou jurídica que realiza quaisquer fases de preparo, acondicionamento, armazenamento, transporte, distribuição e venda de alimentos, incluindo os manipuladores.

1.1.2 – Responsabilidades

Os organizadores de eventos, as empresas ou os empresários por eles contratados e os administradores dos estabelecimentos devem garantir o cumprimento dos requisitos sanitários e as condições higiênico sanitárias adequadas da manipulação de alimentos necessários à garantia de alimentos adequados ao consumo, incluindo aqueles fornecidos aos trabalhadores, desde a etapa de planejamento até o término do evento.

Os organizadores de eventos e as empresas ou os empresários por eles contratados respondem solidariamente aos prestadores de serviços envolvidos na manipulação de alimentos por eventuais danos à saúde do público e dos trabalhadores, decorrentes do consumo de alimentos impróprios.

É responsabilidade dos organizadores de eventos e das empresas ou empresários por eles contratados providenciar que a documentação, as instalações e os serviços relacionados à manipulação de alimentos sejam previamente avaliados e aprovados pela autoridade sanitária local, atendendo às exigências impostas pela legislação pertinente.

Os organizadores dos eventos devem garantir a prestação de serviços de saúde nas situações de urgência e emergência ocorridas com o público durante o evento de massa, atendendo as normas legais vigentes.

1.2 – INFORMAÇÕES PRELIMINARES

O Organizador do evento deverá encaminhar à S/SUBVISA/SIPE, com antecedência mínima de 15(quinze) dias, as seguintes informações e documentos (e-mail de referência para envio: eventosvisa@gmail.com):

Razão social e CNPJ da empresa organizadora do evento,responsável legal ou técnico e seus respectivos contatos (telefone e e-mail).

Estimativa de público, data, horário e local de realização do evento, indicando as estruturas fixas e temporárias que serão utilizadas, bem como a infraestrutura disponibilizada (fornecimento de água, luz, exaustão, climatização de ambientes, banheiros para público e força de trabalho,etc).

Lay-out do evento, indicando o posicionamento das estruturas fixas, áreas de circulação, equipamentos móveis, etc.

Razão social e CNPJ das empresas responsáveis pela coleta de resíduos, controle de pragas e higienização de reservatórios de água.

Informações sobre as empresas prestadoras de serviços:

- Relação das empresas contratadas, constando razão social e CNPJ, responsável legal ou técnico e seus respectivos contatos (telefone e e-mail), indicando o endereço das sedes das empresas.

- Licenciamento sanitário das empresas prestadoras de serviços de alimentação, assistência médica sem internação e remoção. Em caso de empresas de outros municípios, deverá ser informado o licenciamento concedido pelo município de origem da empresa.

- Licenciamento sanitário das ambulâncias

- Licenciamento sanitário dos veículos de transporte de alimentos

Empresas prestadoras de serviços de alimentação deverão informar também o endereço dos locais que venham a ser utilizados como base de produção para os alimentos que serão servidos no evento.

Empresas prestadoras de serviços de saúde deverão apresentar o CART (Certificado de Responsabilidade Técnica para o Evento) ea FARE (Ficha de Avaliação de Riscos em Eventos).

As empresas contratadas para prestação de serviços de alimentação e saúde deverão apresentar formulário do Modo de Operação preenchido (Anexos I e II).

As empresas contratadas deverão participar das atividades educativas promovidas pela S/SUBVISA (reunião com fornecedores e/ou cursos para manipuladores de alimentos). Os treinamentos são inteiramente gratuitos e são emitidos Certificados de participação individual.

A apresentação do Certificado emitido pela SUBVISA é obrigatório para os manipuladores de alimentos, conforme disposto na Lei Municipal 1662/91.

Os contatos para inscrição deverão ser feitos através do email geducavisa@gmail.com.

1.3 – AUTORIZAÇÃO SANITÁRIA PARA EVENTOS

A Autorização Sanitária para Eventos ocorre pela emissão e quitação da Taxa de Inspeção Sanitária, que deverá ser solicitada por caterings, stands, lojas, food – trucks, postos médicos e veículos de remoção de pacientes (ambulâncias), bem como pelos serviços de embelezamento (como cabeleireiro, manicure, maquiagem), massagem, piercing e tatuagem.

A Taxa de Inspeção Sanitária deve ser emitida na sede da SUBVISA, situada na Rua do Lavradio, 180 – 3º andar – Lapa - Centro, sendo

necessária a apresentação dos seguintes documentos:

- Consulta Prévia do Evento
- Carta-Convite ou Contrato com o organizador do evento
- Alvará de Licença para Estabelecimento

1.4 – DOCUMENTAÇÃO ESPECÍFICA

1.4.1 – Relativas à Saúde do Trabalhador

Relação de todas as empresas terceiras de quaisquer segmentos com respectivo CNPJ, Alvará e contato (e-mail e telefone) que atuam em cada fase do projeto (pré, durante e pós evento).

Nome da empresa pelo atendimento médico para os casos de sinistros.

Fichas de Informação de Produtos Químicos - FISPQ mantidas à disposição da fiscalização, referentes à todos os produtos químicos utilizados nas diferentes etapas do evento.

Nome(s), contato (s) telefônico (s) e escala de trabalho dos profissionais de Segurança do Trabalho, contratados para o acompanhamento de todas as fases do evento.

Memorial sobre condições de trabalho nas atividades e operações, considerando riscos de acidentes e agravos à saúde e contemplando as respectivas medidas de prevenção para cada fase de execução do projeto, com especial atenção para o trabalho em altura, movimentação e transporte de materiais, instalações elétricas, operação de máquinas e equipamentos, sinalização de segurança, proteção contra incêndio e pânico e informações sobre o diálogo de segurança com os trabalhadores, sempre em conformidade com legislação vigente.

Manter no local do evento relatório diário das intercorrências relativas à segurança e saúde no desenvolvimento do trabalho. Cabe ressaltar que a empresa organizadora do evento deverá ter a análise de todos os acidentes de trabalho, mesmo os de pequena monta, ocorridos em todas as fases do evento, com envio de cópia à SUBVISA.

1.4.2 – Relativas aos Serviços de Alimentação

Manual de Boas Práticas

Planilhas de Controle de Temperaturas

1.4.3 – Relativas aos Serviços de Saúde

Carteira de habilitação profissional emitida pelo Conselho Profissional (COREN / CREMERJ);

Carteira de habilitação dos motoristas de ambulâncias com a categoria D ou E.

1.5 – ORIENTAÇÕES TÉCNICAS RELATIVAS ÀS ÁREAS COMUNS

1.5.1 - ESTRUTURA FÍSICA EXIGIDA PARA EVENTOS:

Apresentar os projetos de execução das obras de infraestrutura nos quesitos relacionados às normas sanitárias. O layout do evento deve constar a descrição de todas as áreas destinadas à prestação de serviços de saúde, de alimentação, pontos de entrada para abastecimento de água e esgoto, retirada de resíduos, como também, as rotas de fuga no caso de acidentes; retirada de pessoas enfermas ou afetadas por algum acidente; e área para entrada, deslocamento e saída das ambulâncias;

As áreas de circulação de público deverão estar em condições satisfatórias de higiene e limpeza, providas de coletores de resíduos em quantidade calculada de acordo com a demanda do evento, e dispor de acessos facilitados para portadores de necessidades especiais;

Possuir sanitários para público diferenciados por sexo, com previsão de boxes adaptados para pessoas com necessidades especiais, providos de sabão líquido, papel toalha e lixeira com tampa acionadas por pedal. A quantidade de sanitários deverá ser calculada de acordo com a demanda do evento;

Garantir a higienização freqüente das áreas de circulação e dos sanitários públicos por equipe específica durante todo o tempo da ocorrência do evento;

Apresentar o plano de gerenciamento de resíduos, com ênfase ao local de armazenamento dos resíduos sólidos, cronograma de coleta e

destino final;

Apresentar o certificado de limpeza e desinfecção dos reservatórios de água por empresa habilitada pelo INEA e o laudo de controle microbiológico e físico-químico da água por empresa habilitada pela ANVISA (semestralmente);

Garantir a adequada manutenção do sistema de distribuição de água, bem como, sua reservação (cisternas e caixas d' água), com os padrões de potabilidade previstos da Resolução Consolidada nº5;

Deve haver disponibilização de água potável e fresca, através de bebedouro de jato inclinado ou outro dispositivo equivalente, sendo proibido o uso de copo coletivo;

O esgoto sanitário deverá ser interligado à rede coletora de esgotos ou fossa séptica, através de tubulações protegidas e sem riscos de vazamentos, onde não houver rede coletora de esgotos, confinar o efluente em recipiente feito de material resistente o bastante de modo não permitir vazamentos, de volume compatível ao esgoto gerado, dotado de dispositivo de drenagem e limpeza, situados e em local de acesso restrito e isolado fisicamente, impedindo o acesso de pessoas;

Apresentar o PMOC (Plano de Manutenção, Operação e Controle) do sistema de climatização com capacidade acima de 5 TR (15.000 kcal/h = 60.000 BTU/H);

Apresentar o certificado de Limpeza anual da rede de dutos e a Análise semestral da qualidade de ar interior;

As caixas de mistura livre de quaisquer produtos ou utensílios e todos os componentes do sistema de climatização devem apresentar boas condições de limpeza e conservação.

1.6 – ORIENTAÇÕES RELATIVAS À SAÚDE DO TRABALHADOR

A empresa responsável pela gestão do evento e todas as empresas terceiras devem respeitar:

1.6.1 - Referente à pessoal:

Não contratar trabalhador com idade inferior a 18 anos para atuar em qualquer fase de execução do evento.

Disponibilizar no local, cópia da habilitação, qualificação e/ou certificação de capacitação dos trabalhadores que executam atividades específicas e previstas na legislação vigente, como trabalho em altura e direção de viaturas, sejam elas da saúde ou transporte durante o evento.

Manter cópia, sob posse e guarda dos respectivos contratantes no local do evento, do Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) de todos os trabalhadores.

O respectivo contratante deve adotar e cumprir a legislação vigente em relação à contratação e treinamento dos trabalhadores que desenvolvam as atividades relativas à contratação de acordo com a legislação vigente da função exercida.

1.6.2 - Medidas de prevenção de acidentes e agravos ao trabalhador:

Garantir aos trabalhadores informações atualizadas sobre os riscos e as medidas de controle a serem adotadas realizando reunião com os trabalhadores (diálogo de segurança) antes do início das atividades diárias com vistas à prevenção dos acidentes no ambiente de trabalho;

Adotar as providências necessárias para acompanhar o cumprimento das medidas de proteção previstas durante a análise da antecipação dos riscos do desenvolvimento das respectivas atividades;

Adotar, prioritariamente, medidas de proteção coletiva e ofertar EPI* adequado ao risco, em perfeito estado de conservação e funcionamento, sempre que as medidas de ordem geral não ofereçam completa proteção contra os riscos de acidentes do trabalho ou de doenças profissionais e do trabalho, levando em consideração o processo de trabalho e as mensurações auferidas nos momentos de pico do trabalho, quando for o caso;

Manter local adequado para guarda dos equipamentos de proteção individual;

Manter local e destino adequado, identificado, para todos os tipos de resíduos produzidos em todas as fases do evento. Em relação ao resíduo biológico identificar junto à empresa responsável pela coleta de lixo, qual a logística de manuseio e transporte identificando se o veículo de transporte obedece a legislação vigente. Os trabalhadores devem obrigatoriamente ter treinamento, com comprovação, para o

desenvolvimento dessa atividade;

Nos casos de empresas de saúde, tanto de assistência quanto veículo de transporte médico, coleta de resíduo biológico e limpeza, manter fluxo com conduta em local visível, por escrito, frente à acidente de trabalho por exposição à material biológico (AMB);

Nos casos de empresas de saúde, tanto de assistência quanto veículo de transporte médico, todo material perfuro cortante deverá estar munido de dispositivos de segurança;

Nos casos de empresas de veículo de transporte médico, os veículos deverão estar em completo estado de conservação para garantia da segurança do deslocamento de pacientes e trabalhadores. Os profissionais socorristas deverão estar orientados que devem permanecer com o cinto de segurança afivelado durante o deslocamento do veículo, e os motoristas devem receber capacitação sobre direção defensiva deixando no ato do evento o certificado para apresentação;

Nos casos de empresas de saúde, tanto de assistência quanto veículo de transporte médico, os profissionais devem estar sem quaisquer adornos;

Cada empresa deverá informar aos trabalhadores o estabelecimento de conduta, por escrito, para os casos de acidente de trabalho, incluindo informações sobre a Comunicação de Acidente de Trabalho – CAT. A CAT deverá ser enviada em cópia para a CST e a empresa organizadora do evento deverá ter o relatório diário das intercorrências relativas à segurança e saúde dos trabalhadores durante o evento. A CAT deve ser emitida nos casos de acidente de trabalho mesmo que não haja afastamento do trabalhador da atividade de trabalho;

A Área de circulação dos locais onde são desenvolvidas as atividades de trabalho de qualquer tipo de empresa deve estar desobstruída seja por equipamentos, mercadorias ou fiações, devendo estas últimas estar protegidas por conduites e interruptores. A instalação de tomadas também deve ocorrer de forma correta e segura evitando curtos elétricos ou choques ao manuseio;

As empresas que possuírem câmaras frias devem instalar sistema de alarme, independentemente do tipo de porta, pelo interior. Os respectivos equipamentos de proteção individual* devem estar disponíveis para utilização no interior das mesmas;

1.6.3 - Condições Sanitárias e de Conforto:

Manter local específico, segundo legislação vigente, para alimentação fornecida ao trabalhador pela contratante, em todas as fases do evento.

Disponibilizar água potável e refrigerada nos postos de trabalho.

Providenciar local adequado para guarda dos pertences dos trabalhadores. Os mesmos não podem ser dispostos no chão das empresas, sobre a prateleira de alimentos e estarem expostos a roubos e furtos.

Disponibilizar sanitários, com oferta de água para a higienização das mãos, limpos e com seus dispensers devidamente abastecidos. Os banheiros químicos também devem possuir pia para a lavagem das mãos e esquema de limpeza freqüente do ambiente.

Todos os locais de trabalho durante todas as fases do evento devem apresentar conforto térmico nos diferentes ambientes de trabalho.

O local destinado à material de limpeza nos estabelecimentos deve ser armazenado em Depósito de Material de Limpeza - DML, sendo que todos os produtos utilizados deverão estar com rótulo e ter disponível, para casos de acidente ou ingesta proposital a Ficha de Segurança de Produto Químico -FISPQ. Nesse caso, o trabalhador acidentado deverá ser levado ao posto médico com a respectiva ficha para que o profissional de saúde possa identificar a substância química ingerida.

O fracionamento dos saneantes tem que ser feito em frascos próprios e possuir rotulagem, não sendo permitida em hipótese alguma utilização de embalagens inapropriadas como, por exemplo, garrafa pet para armazenamento de produto.

OBS.: Para ser considerado Equipamento de Proteção Individual há que se ter o Certificado de Aprovação, vulgo C. A. Por exemplo, uma vestimenta sem C.A. não é EPI.

*EPI adequados ao risco da atividade obedecendo as características do trabalhador – calçado de segurança com antiderrapante para as áreas com fritura, luvas e avental para a lavagem de utensílios, luvas térmicas para o manuseio do forno, braçadeira para manuseio de alimentos na fritadeira, luva de malha de aço para corte de peças de carne, luva própria, de cano longo, para manuseio de gelo, protetores auriculares, cinto de segurança, mosquetão, roupa de segurança para

proteção da exposição ao frio, bonés, filtro solar para exposição ao sol.

1.7 – ORIENTAÇÕES RELATIVAS À COLETA DE AMOSTRAS

Seguem listadas as recomendações quanto à coleta, acondicionamento e transporte de produtos sujeitos a Vigilância Sanitária, que são encaminhados ao Laboratório Municipal de Saúde Pública (LASP/RJ) pertencente a Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses ou outro laboratório de referência indicado pelo fiscal sanitário no ato da coleta.

Devido à perecibilidade dos produtos disponibilizados ao público durante os eventos de massa no Município do Rio de Janeiro, a coleta para a análise fiscal de amostras de alimentos preparados e/ou prontos para consumo será realizada da seguinte forma:

- O alimento será apreendido em amostra única mediante lavratura do TAAA - Termo de Apreensão de Amostra para Análise;
- A apreensão será feita em invólucro, respeitando-se as mesmas características de inviolabilidade e segurança recomendada para análise fiscal;
- A amostra será levada ao laboratório de referência municipal onde, na presença do possuidor ou responsável e do perito por ele indicado, ou na falta desses, de duas testemunhas, será efetuada, de imediato, a análise fiscal.

A análise fiscal será realizada no LASP - Laboratório Municipal de Saúde Pública e os laudos analíticos resultantes deverão ser fornecidos à Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses – S/SUBVISA.

Se a análise fiscal da amostra for insatisfatória, o responsável pelo fornecimento e/ou distribuição do alimento objeto da análise fica sujeito às penalidades previstas na legislação sanitária em vigor.

MODALIDADE DE ANÁLISE REALIZADA EM EVENTOS

Análise Fiscal

Alimentos - a análise fiscal é "efetuada sobre o alimento apreendido pela autoridade fiscalizadora competente e que servirá para verificar sua conformidade à legislação vigente (art. 2º, inciso XIX, Decreto-Lei nº986/69).

O prazo de análise laboratorial é de 30 (trinta) dias a contar da data do recebimento da amostra, salvo algum contra tempo técnico justificado pelo laboratório.

De modo ideal, a coleta do produto ou substância consistirá na obtenção de amostra representativa do estoque existente, dividida em três partes, e tornada inviolável para que se assegurem as características de conservação e autenticidade. Uma delas, junto a uma via do TAA, será entregue ao detentor ou responsável a fim de servir como contraprova e as duas outras imediatamente encaminhadas ao laboratório, uma para a realização das análises fiscais e a outra para servir de testemunho, para ser utilizado em caso de discordância entre o resultado analítico da análise fiscal e de contraprova. Cada invólucro deverá conter quantidades iguais de unidades, do mesmo lote e suficientes para a realização das análises, obedecendo às quantidades mínimas recomendadas nas tabelas no item 9 (artigos 33 do Decreto-Lei n.º 986/69 e 27 da Lei n.º 6.437 /77).

Em se tratando de produto sujeito ao controle sanitário, a apuração do ilícito dar-se-á mediante coleta da amostra para realização de análise fiscal e interdição, caso seja pertinente (art.10, inciso IV, Lei nº 6.437/77).

O resultado insatisfatório das análises fiscais, constante no laudo de análise, configura uma infração sanitária. Portanto em posse do laudo condenatório, o órgão de Vigilância Sanitária notificará o detentor ou o responsável do produto, enviando-lhe o laudo de análise.

2 – EMPRESAS PRESTADORAS DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

2.1 - ESTRUTURA FÍSICA EXIGIDA PARA EVENTOS:

Possuir piso, parede, teto e bancadas com superfícies lisas e íntegras, sem rugosidades ou reentrâncias, resistentes a água e produtos de limpeza. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos deverão ser dotadas de fechamento automático (mola);

As aberturas externas das áreas de preparo e armazenamento alimentos, inclusive da exaustão são dotadas de telas de malha milimétricas de modo a impedir entrada de vetores e pragas urbanas;

Possuir no mínimo dois pontos de água corrente, sendo um para lavagem de utensílios e o outro para lavatório exclusivo para lavagem das mãos dos profissionais, provido de sabão líquido e dispositivo para secagem das mãos e lixeira com tampa acionadas por pedal. Nas áreas de fabrico deverá ser previsto água quente corrente (aferir “in loco” a concentração de cloro e pH;

Possuir filtro para água destinada ao preparo de bebidas e/ou para ingestão;

O esgoto sanitário deverá ser interligado à rede coletora de esgotos ou fossa séptica, através de tubulações protegidas e sem riscos de vazamentos, onde não houver rede coletora de esgotos, confinar o efluente em recipiente feito de material resistente o bastante de modo não permitir vazamentos, de volume compatível ao esgoto gerado, dotado de dispositivo de drenagem e limpeza, situados e em local de acesso restrito e isolado fisicamente, impedindo o acesso de pessoas;

Prever caixa retentora de gordura de dimensões compatíveis ao volume produção de efluentes e fora da área de preparo de alimentos;

Possuir vestiários e sanitários para ambos os sexos, para atender os manipuladores de alimentos, em local próximo a área de preparo de alimentos, poderão ser do tipo químico;

Prever armário para guarda dos pertences dos funcionários;

Suprimento de energia, com número de tomadas e tensão elétrica compatíveis a dos equipamentos que serão utilizados, tendo ainda capacidade de atender a demanda da carga instalada;

Ter iluminação elétrica adequada, com luminárias protegidas contra explosão e eventuais quedas nas áreas de fabrico;

Quando houver cocção, fritura ou procedimento que gere vapores, calor, prover o ambiente de exaustão e ventilação que garanta a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento, não podendo o fluxo de ar incidir diretamente sobre os alimentos, além de manter o conforto e a salubridade ambiental;

Os coletores de resíduos, com tampas acionadas sem contato manual, para o descarte dos resíduos;

Possuir abrigo de resíduos.

2.2 – ORIENTAÇÕES TÉCNICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

2.2.1 – Quanto ao Manipulador:

Uniforme completo (calça e camisa) de cor clara, preferencialmente branca, fazendo uso de protetor de cabelos e calçado fechado, tudo em perfeito estado de conservação e asseio;

Não fazer uso de adorno (anéis, pulseiras, relógios, etc...);

Manter unhas curtas, limpas e sem esmalte;

Bom asseio pessoal, em bom estado de saúde, sem lesões cutâneas aparentes;

Não fazer uso de cigarro e/ou mascar chicletes nos locais de preparo de alimentos;

Manter a perfeita higiene das mãos, efetuando a lavagem prévia antes de iniciar as atividades, antes de calçar luvas descartáveis, ao alternar produtos principalmente dos crus para os preparados e após executar práticas que possam contaminar as mãos como manusear lixo, dinheiro, realizar faxinas, ou após uso do sanitário;

Evitar manusear diretamente os alimentos preparados ou prontos para consumo, fazendo uso de luvas descartáveis, devidamente limpas ou

pegadores apropriados;

Definir e identificar área e funcionário destinados ao manuseio de dinheiro, não podendo haver manuseio simultâneo de alimentos e dinheiro.

2.2.2 – Quanto aos Alimentos e seu Armazenamento/ Conservação

Não reutilizar alimentos ou sobras dos mesmos;

Adquirir somente produtos alimentícios de origem licenciada, devidamente embalados e com rotulagem completa (Nome e marca do produto, lista de ingredientes, nome e endereço do fabricante, número do CNPJ, país de origem, prazo de validade, registro obrigatório no órgão competente e modo de conservação);

Adquirir produtos importados somente se constar: nome (razão social) e endereço do importador, país de procedência e rotulagem traduzida para o português;

Os Produtos de Origem Animal devem ter registro junto ao Órgão da Agricultura. Os que tiverem SIM (Serviço de Inspeção Municipal) só podem circular e serem comercializados no Município em que foram produzidos e registrados; os que tiverem SIE (Serviço de Inspeção Estadual) só podem circular e serem comercializados no Estado em que foram produzidos e registrados e os que tiverem SIF (Serviço de Inspeção Federal) tem circulação e comercialização Nacional. Esta regra não se aplica para os produtos registrados sob SIM ou SIE que tiverem em sua embalagem o selo do SISBI (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SISBI-POA), pois pelo fato do Município ou o Estado terem equivalência ao Ministério da Agricultura, seus produtos têm circulação Nacional.

Os alimentos proteicos de origem animal a serem consumidos crus devem ser manipulados em área climatizada entre 12ºC e 18ºC (doze e dezoito graus Celsius), além de armazenados e distribuídos à temperatura inferior a 5ºC (cinco graus Celsius);

Adquirir hortifrutigranjeiros previamente higienizados e embalados quando não houver área específica e adequada ao pré-preparo dos mesmos;

Somente utilizar óleo de fritura sem alteração de cor, odor, textura e translucidez;

O gelo para adição às bebidas deve ser produzido exclusivamente com água filtrada ou ser adquirido por empresa que seja licenciada;

É proibida a confecção de molhos no caso de atividades sem infraestrutura de produção, sendo permitido nestes casos somente o uso de condimentos preparados oriundos de indústrias licenciadas;

Disponibilizar ao consumidor somente molhos industrializados, açúcar, sal, adoçantes e temperos em embalagens originais não recarregáveis;

É proibida a confecção de sucos no caso de atividades sem infraestrutura de produção, sendo permitido nestes casos somente o uso de produtos oriundos de indústrias licenciadas;

Não manter produtos crus próximos aos produtos preparados;

Manter os alimentos protegidos de poeira, sujidades, produtos de limpeza e produtos químicos;

Utilizar estrados (paletes de plástico) em bom estado de conservação e em número suficiente, com altura mínima de 15cm, para armazenagem adequada de produtos alimentícios;

Observar empilhamento máximo de embalagens, de modo a não comprometer a qualidade dos alimentos;

Os alimentos preparados, após a cocção, devem ser mantidos à temperatura superior a 60ºC (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas;

Os alimentos preparados, após a cocção, mantidos abaixo de 60ºC (sessenta graus Celsius), devem ser consumidos em até 60 minutos. Preparações frias (saladas, frios e laticínios fatiados, pastas, cremes, etc) não podem ser exposição à temperatura ambiente, sendo necessária utilização de fonte de frio.

Alimentos preparados que necessitam de refrigeração devem ser mantidos à temperatura inferior à 5ºC por no máximo 3 dias;

Manter alimentos preparados devidamente protegidos, sob condições

adequadas de tempo e temperatura em todas as fases de pré-preparo, preparo e distribuição (manutenção à frio abaixo de 5ºC, manutenção à quente acima de 60º C e resfriamento de 60ºC a 10ºC em no máximo 2 horas);

Observar temperatura de manutenção de acordo com as determinações dos fabricantes;

Os alimentos preparados fora do local do evento devem possuir identificação completa (denominação do produto, nome do produtor e endereço), data e hora de preparo, além da temperatura ideal de conservação e validade. Devem ser acompanhados de planilhas de registro de temperatura de remessa e recebimento, com data e horário da expedição e do recebimento.

2.2.3 – Condições Específicas para Produção e/ou Preparo de Alimentos:

Aberturas protegidas da entrada de insetos e roedores;

Abastecimento e uso de água de forma contínua e em condições de potabilidade;

Escoamento adequado de águas servidas;

Abastecimento de energia elétrica autorizado;

Pia para lavagem de mãos abastecidas com sabão líquido e papel toalha;

Climatização do ar (12 a 18ºC) para os casos de produção de pratos orientais e outros que se fizerem necessários;

Equipamentos de refrigeração em perfeito estado de funcionamento e em númerosuficiente à conservação e distribuição de alimentos perecíveis, respeitando a temperatura ideal para cada tipo de produto;

Equipamentos térmicos em perfeito estado de funcionamento e em número suficiente à conservação e distribuição de alimentos quentes proporcionando temperatura mínima de 60ºC ao produto;

Distinção entre áreas suja (pré-preparo) e limpa (preparo);

Áreas de estocagem para matéria-prima, produtos de limpeza e artigos

pessoais dos manipuladores;

Local protegido para armazenamento de lixo e utilização de lixeiras impermeáveis, de fácil higienização, munidas de saco plástico descartável e com tampa acionada por pedais;

Manutenção de alimentos pré-preparados ou prontos devidamente rotulados mesmo quando provenientes de uma matriz.

2.2.4 – Quanto à Rotulagem

Exemplo de rótulo produto fracionado fabricado no local:

- Molho de tomate marca XXX
- Fracionado em 10/10/2015
- Válido até 17/10/2015

Na etiqueta de produto fabricado no local:

- Nome do produto
- Data de preparo
- Data de validade (prazo)

2.2.5 – Quanto aos Utensílios e Equipamentos:

Utilizar utensílios descartáveis (pratos, talheres, copos, taças, etc.) quando não houver infraestrutura para a adequada higienização;

Somente utilizar equipamentos e utensílios em bom estado de conservação, de material atóxico e de fácil higienização;

Nunca reutilizar utensílios descartáveis;

Usar superfícies de corte distintas para produtos crus e cozidos;

Somente utilizar utensílios, vasilhames ou qualquer outra superfície de contato previamente higienizados, para evitar a contaminação cruzada;

Higienizar utensílios, equipamentos e superfícies imediatamente antes e após o uso;

Fazer uso de álcool a 70% ou outro produto aprovado sobre as superfícies devidamente higienizadas antes de iniciar as atividades;

Disponibilizar ao consumidor canudos industrializados, embalados individualmente e descartáveis;

Adquirir somente produtos de limpeza devidamente embalados, rotulados e com o devido registro no Ministério da Saúde;

Guardar produtos de limpeza em locais próprios e identificados, sem contato com os alimentos.

2.2.6 - Quanto ao Ambiente

Manutenção contínua da higiene do ambiente de trabalho, mesmo durante a produção (não realizar varredura a seco);

Bancadas, mesas e demais superfícies de manipulação revestidas por material impermeável, resistente e de fácil limpeza;

Superfícies de piso, paredes, equipamentos e utensílios em perfeito estado de higiene e conservação devendo estar limpos no início e durante as atividades de trabalho;

Sistema de exaustão suficiente para promover adequada captação de gorduras, odores e fumaça, proporcionando condições de conforto térmico no ambiente;

Pia para lavagem de utensílios, munidas de água quente corrente (quando da utilização de utensílios não descartáveis);

Filtro de água corrente;

Ambiente livre de pragas e/ou vetores;

Descarte de lixo fazendo uso de coletores com tampa, com acionamento não manual, munido de sacos plásticos descartáveis;

Manejo adequado de resíduos, em condições protegidas do acesso de pessoas, animais e vetores;

Coleta regular dos resíduos, mantendo os recipientes tampados evitando atrair pragas para o local.

2.2.7 – Quanto ao Transporte

Os veículos destinados ao transporte de alimentos devem possuir Licenciamento Sanitário, além de preencher os requisitos de: higienização, capacidade compatível com a carga a ser transportada e condições de isotermia ou refrigeração para produtos e matérias primas que exijam temperatura controlada, conforme legislação sanitária em vigor.

3 – EMPRESAS PRESTADORAS DE SERVIÇOS DE SAÚDE

3.1 – Postos Médicos

ESTRUTURA FÍSICA EXIGIDA PARA EVENTOS:

- Possuir toda a área coberta, inclusive as de apoio como Abrigo de Resíduos e Depósito de Material e Limpeza;
- Área de registro de pacientes e de espera com bancos ou cadeiras de material lavável e impermeável;
- Espaço físico de 12,0 m² para duas macas, acrescido de mais 4,0 m² para cada maca adicional;
- Revestimentos de piso, parede, teto e bancadas com superfícies lisas e íntegras, sem rugosidades ou reentrâncias, resistentes a água e produtos de limpeza;
- Evitar diferenças de níveis entre os ambientes do posto médico e deste com o ambiente externo. Não sendo possível, prever a instalação de rampas para vencer o desnível confortavelmente sem grandes esforços;
- As portas internas e externas deverão ter dimensões mínimas para passagem de macas ou cadeiras de rodas;
- Possui sala de utilidades / expurgo, dotado de bancada e pia de despejo;
- Possui depósito de material e limpeza contíguo ao posto médico, tendo um ponto de água e área compatível aos materiais e produtos que serão guardados;
- Possuir instalação de água corrente em quantidade suficiente e qualidade de acordo com legislação em vigor (aferir ‘in loco’ - Cloro e pH);
- Possuir no mínimo dois pontos de água. Sendo um para a bancada de preparo de medicamentos e outro para o lavatório exclusivo para lavagem das mãos dos profissionais, provido de sabão líquido, papel toalha e lixeira com tampa acionadas

por pedal;

- O esgoto sanitário deverá ser interligado à rede coletora de esgotos ou fossa séptica, através de tubulações protegidas e sem riscos de vazamentos, onde não houver rede coletora de esgotos, confinar o efluente em recipiente feito de material resistente o bastante de modo não permitir vazamentos, de volume compatível ao esgoto gerado, dotado de dispositivo de drenagem e limpeza, situados e em local de acesso restrito e isolado fisicamente, impedindo o acesso de pessoas;

- Ter suprimento continuo de energia, com número de tomadas e a tensão elétrica compatíveis com as dos equipamentos que serão utilizados, tendo ainda capacidade de atender a demanda da carga instalada;

- Bateria e ou gerador para eventual falta de energia, compatível com o consumo da unidade, considerando que a iluminação e os aparelhos elétricos não possuam bateria própria;

- Ter iluminação elétrica adequada com previsão de luminárias de emergências;

- Ser climatizado de modo a garantir o conforto ambiental e a salubridade do ar interior;

- Os cilindros de gases medicinais portáteis deverão estar presos sobre carrinhos de transporte;

- Estar perfeitamente sinalizado e identificado como posto médico, de modo a permitir sua visualização e localização à distância pelo público;

- Possuir sanitários preferencialmente diferenciados por sexo, de uso exclusivo do posto médico, para atender pacientes e funcionários, sendo um deles adaptado para pessoas com necessidades especiais e portas abrindo para fora, poderão ser do tipo químico;

- Os Coletores de resíduos deverão ser diferenciados, com tampas acionadas sem contato manual, para o descarte do resíduo comum e infectante;

- Depósito externo exclusivo e identificado para resíduos sólidos (infectantes, perfurocortantes e comuns);

- Possuir área delimitada para o parqueamento da(s) ambulância(s), com via de escape sinalizada e desobstruída para remoção de pacientes;

- Prever armário para guarda dos pertences dos funcionários.

ITENS VERIFICADOS NO ATO DA INSPEÇÃO:

Mobiliário - todos os itens devem ser de revestimento de fácil higienização, em quantidades de acordo com a estimativa de público e/ou FARE emitida pelos Bombeiros e estarem posicionados na área física do posto médico de forma

que o atendimento seja realizado com segurança:

- Mesa para atendimento médico;
- Cadeiras para equipe de atendimento, para pacientes e acompanhantes;
- Móvel para armazenamento de medicamentos (metálico, plástico ou de madeira formicada sem vidros);
- Mesa de apoio ou bancada para colocação de equipamentos médicos;
- Biombos para separação entre as macas ou cortinas plásticas;
- Escada de 02 (dois) degraus para cada maca;
- Braçadeira para injeção;
- Suportes de soro de chão, parede ou teto em quantidade compatível com o número de macas;
- Foco de luz portátil para cada 5 (cinco) leitos ou fração;
- Macas com rodízios emborrachados, com grades laterais e sistema que possibilite a elevação da cabeceira em 45° (quarenta e cinco graus);
- Lixeira com tampa de acionamento por pedal (01 (uma) para cada maca).

Materiais de consumo - devem estar dentro do prazo de validade de esterilização e/ou fabricação, em quantidades e especificidade, que atendam a demanda de atendimentos prevista:

- Containers próprios para descarte de material pérfuro-cortante;
- Cânulas endotraqueais de vários tamanhos;
- Cateteres de aspiração;
- Drenos de tórax ou kits de descompressão torácica;
- Cateteres nasais de oxigênio;
- Máscaras laríngeas adulto/infantil de vários tamanhos;
- Cateteres para aspiração traqueal de vários tamanhos;
- Luvas de procedimentos;
- Luvas estéreis;
- Máscara para suplementação de oxigênio adulto/infantil com reservatório;
- Cadarços para fixação de cânula endotraqueal;
- Conjunto de cânulas orofaríngeas adulto/infantil de vários tamanhos;
- Fios cirúrgicos de diversos tamanhos;
- Fios-guia para intubação adulto/infantil;
- Bisturi (cabo e lâmina);

- Material para cricotiroidostomia;
- Pacotes de gaze estéril;
- Pacotes de compressa estéreis;
- Esparadrapo;
- Cateteres sobre agulha para punção venosa, tamanhos 14, 16, 18, 20 e 22;
- Garrotes para punção venosa;
- Equipos de macro e microgotas;
- Seringas e agulhas hipodérmicas de vários tamanhos;
- Caixa para pequena cirurgia e sutura;
- Frascos coletores com sistema para drenagem de tórax;
- Extensões para drenos torácicos;
- Sondas vesicais de diversos números;
- Coletores de urina;
- Espátulas de madeira;
- Sondas nasogástricas;
- Eletrodos descartáveis para o monitor;
- Equipamentos de proteção individual para a equipe de atendimento (óculos de proteção, máscaras cirúrgicas e aventais descartáveis);
- Cobertores, travesseiros e lençóis;
- Conjunto de colares cervicais (tamanho P, M e G);
- Almotolias com anti-séptico;
- Cinquenta cartões de triagem para acidentes com múltiplas vítimas;
- Equipos para drogas fotossensíveis;
- Equipo para bombas de infusão;
- Papel toalha;
- Papel higiênico;
- Sabonete líquido;
- Fichas de registro para atendimento médico (BAM);
- Circuito(s) de ventilador artificial estéril de reserva;
- Sabão líquido;
- Álcool gel a 70%;
- Papel toalha.

Medicamentos - devem estar dentro do prazo de validade do fabricante, em quantidades e especificidade, que atendam a demanda de atendimentos prevista.

PARA USO ORAL:

- Ácido acetilsalicílico 100 mg (comprimidos);
- Captopril 50 mg (comprimidos);
- Clopidogrel;

- Diclofenaco de sódio 50 mg ou outro anti-inflamatório não esteroidal de uso oral;
- Dipirona (comprimidos e solução oral);
- Isossorbida 5 mg;
- Metoclopramida comprimidos e solução oral;
- Sais para reidratação oral;
- Paracetamol 500 mg (comprimidos);
- Paracetamol 200 mg/ml (solução oral);
- Hioscina 10 mg (comprimidos);
- Hioscina + dipirona (solução oral).
- Para uso parenteral:
- Adrenalina 1 mg;
- Adenosina 6 mg;
- Água destilada;
- Amiodarona 150 mg;
- Atropina 0,25 mg;
- Bicarbonato de sódio a 8,4%;
- Cloreto de sódio a 20%;
- Cloreto de potássio a 10%;
- Diazepam 10 mg;
- Dipirona a 50%;
- Dopamina 50 mg;
- Fenitoína 250 mg;
- Flumazenil 0,5 mg;
- Furosemida 20 mg;
- Glicose hipertônica a 25% e/ou 50%;
- Gluconato de cálcio a 10%;
- Haloperidol 5 mg;
- Hidrocortisona 100 mg;
- Hhioscina 20 mg;
- Lidocaína a 2%;
- Manitol a 20%;
- Metilprednisolona 125 mg;
- Metoclopramida 10 mg
- Metoprolol 5 mg;
- Mmidazolam 15 mg;
- Morfina 10 mg;
- Noradrenalina 4 mg;
- Nitroglicerina 25 mg;
- Prometazina 50 mg;
- Ringer lactato 500 ml;
- Solução fisiológica a 0,9% 500 ml;
- Solução glicosada a 5% frasco de 500 ml;

- Succinilcolina 100 mg;
- Sulfato de magnésio a 10%;
- Tramadol 50 mg.
- Para nebulização:
- Brometo de ipratrópio 0,25 mg/ml;
- Bromidrato de fenoterol 0,5 mg/ml.
- Para uso tópico:
- Sulfadiazina prata;
- Lidocaína geléia;
- Lidocaína spray.

EQUIPAMENTOS - devem estar funcionando dentro dos padrões esperados e disponibilizados para cada Posto Médico, de acordo com o número da macas:

- 02 (duas) até 10 (dez) macas;
- 01 (um) estetoscópio por profissional de saúde;
- 01 (um) esfignomanômetro por maca;
- 01 (uma) bolsa auto-inflável de ventilação manual com reservatório acompanhada por uma máscara de ventilação para cada maca;
- 01 (um) monitor cardíaco/ desfibrilador manual portátil com marca-passo externo, funcionamento a bateria, capaz de monitorizar o ritmo cardíaco com as pás de desfibrilação (quick look paddles) para cada posto médico, possuindo até 10 (dez) macas ou fração, cada equipamento deverá possuir bateria reserva carregada.
- 01 (um) oxímetro de pulso portátil com funcionamento a bateria para cada 02 (duas) macas;
- 01 (um) eletrocardiógrafo (pode estar integrado ao monitor/ desfibrilador);
- 01 (um) glicosímetro com as respectivas fitas de testagem;
- 01 (um) aspirador portátil de secreção para cada 05 (cinco) macas, podendo o vácuo do mesmo ser produzido por: motor elétrico (neste caso com funcionamento a bateria), manualmente ou através de sistema Venturi, devendo haver no mínimo um aspirador em cada posto;
- 02 (duas) bombas infusoras com bateria para cada seis macas ou fração, devendo haver no mínimo 02 (duas) bombas infusoras em cada posto;
- 01 (um) cilindro de oxigênio portátil de 0,45m3 para cada 02 (duas) macas, devendo haver no mínimo um cilindro de oxigênio portátil de 0,45m3 cada posto;
- 01 (um) cilindro de oxigênio de 4,0m3 para cada 05 (cinco) macas ou fração, devendo haver no mínimo um cilindro para cada posto.

- 01 (um) nebulizador para cada cinco macas ou fração, devendo haver no mínimo 01 (um) aparelho em cada posto;
- 01 (um) respirador mecânico de transporte para adulto;
- 02 (dois) laringoscópios infantil/ adulto com conjunto de lâminas;
- Pinça de Magyll;
- 01 (um) receptáculo metálico para diurese e evacuação do paciente (compadre e comadre) para cada maca;
- 01 (uma) prancha longa com mínimo de 03 (três) cintos de fixação e estabilizador lateral de cabeça para cada 02 (duas) macas ou fração;
- 01 (uma) prancha curta para massagem cardíaca;
- 01 (uma) tesoura para corte de vestes para cada profissional de enfermagem;
- 01 (um) termômetro clínico para cada maca;
- Possibilidade de administrar oxigenoterapia em 50% das macas de cada posto.

EQUIPE ASSISTENCIAL

O quantitativo de profissionais (técnicos de enfermagem, enfermeiros e médicos devem acompanhar a legislação vigente e todos deverão ter em mãos a carteira do Conselho Regional de sua profissão). Os motoristas de ambulância/motorista deverão ter em mãos a carteira nacional de habilitação.

CHECAGEM DOCUMENTAL:

Licença Sanitária da empresa e das ambulâncias / pagamento da TIS para o evento / Carteiras de Conselhos Profissionais / Carteira Nacional de Habilitação (para os motoristas).

3.2 – AMBULÂNCIAS

A equipe técnica no ato da inspeção irá verificar o veículo de acordo com a especificação de cada tipo de ambulância:

AMBULÂNCIA DE TRANSPORTE - TIPO A: veículo destinado ao transporte de pacientes que não apresentam risco de morte, para remoções simples e de caráter eletivo.

AMBULÂNCIA DE SUPORTE BÁSICO - TIPO B: veículo destinado ao transporte de pacientes pré hospitalar, com risco de morte desconhecido, não classificado com potencial de necessitar de intervenção médica no local e/ou durante o transporte até a unidade hospitalar referenciada.

AMBULÂNCIA DE SUPORTE AVANÇADO - TIPO D: veículo destinado ao atendimento e transporte de pacientes de alto risco em emergências pré hospitalares que necessitam de cuidados médicos intensivos.

MATERIAIS / MEDICAMENTOS E EQUIPAMENTOS DE CONSUMO devem estar dentro do prazo de validade de esterilização e/ ou fabricação, em quantidades e especificidade, que atendam a demanda de transporte prevista e de acordo com a especificação de cada tipo de ambulância.

3.3 – EMBELEZAMENTO:

A equipe técnica no ato da inspeção verificará os seguintes itens:

- Lavatório para lavagem das mãos dos profissionais equipados com dispensadores de sabão líquido e papel toalha;
- Lixeiras com tampa de acionamento por pedal identificadas de acordo com a classificação de resíduos gerados;
- Recipiente resistente para descarte adequado de materiais perfuro cortantes;
- Utilizar materiais descartáveis e de uso único;
- Utilizar apenas alicates e espátulas esterilizados, rotulados e embalados individualmente;
- Ter material para fazer limpeza e desinfecção das superfícies com álcool a 70º GL;
- Utilizar produtos com registro ou isenção junto ao órgão competente;
- Disponibilização de toalhas de tecido, higienizadas e embaladas, em quantidade de acordo com a demanda de clientes, utilizando as mesmas uma única vez;
- Ter procedimento para limpeza e higienização de escovas e pentes de cabelo;
- Disponibilização de protetores descartáveis para a prática de massagem corporal, facial e dos pés;
- Utilizar equipamentos para a realização de procedimentos estéticos devidamente registrados no órgão competente;
- Atender a legislação vigente para a aplicação de piercing e realização de tatuagem em menores de idade;
- Disponibilizar aos usuários Termo de Responsabilidade e ciência para a aplicação de piercing e realização de tatuagem com local para a assinatura do usuário;

MATERIAIS DE CONSUMO - devem estar dentro do prazo de validade de esterilização e/ou fabricação, em quantidades e especificidade, que atendam a demanda de atendimentos prevista.·.

4 – LEGISLAÇÃO APLICADA EM EVENTOS

- Decreto Municipal nº 6235 de 30/10/86 - Aprova o Regulamento da Defesa e Proteção da Saúde no tocante a Alimentos e à Higiene Habitacional e Ambiental.

- Resolução Municipal SMSDC nº 1424/2009 – dispõe sobre o controle das condições higiênico-sanitárias do exercício das atividades temporárias relacionadas aos alimentos em áreas particulares ou públicas.

- Resolução RDC ANVISA nº 216 de 15/09/04 - dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

- Resolução RDC ANVISA nº 43 de 01/09/15 - estabelece regras sobre a prestação de serviços de alimentação em eventos de massa.

- Resolução SEDEC nº 83 de 05/01/2016 - dispõe as normas gerais de ação para a análise do projeto de atendimento médico e demais procedimentos para obtenção de autorização para realização de eventos especiais com estimativa de público superior a 1 (um) mil pessoas.

- Portaria MS nº 2048 de 05/11/2002 - regulamentação técnica dos Sistemas Estaduais de Urgência e Emergência - definições de tipos de ambulâncias; materiais / medicamentos / equipamentos necessários e tripulação.

- Decreto nº 453 de 08/10/2015 - dispõe sobre o procedimento de licenciamento sanitário por autodeclaração.Lei nº 6437 de 20/8/6/1987 configura infrações à legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas, e dá outras providências.

- Resolução SMS nº 2721 de 31/8/2015 - estabelece relação de documentos necessários ao licenciamento sanitário em saúde.

- RDC 306/04 ANVISA (será substituída RDC Nº 222, de 28/03/2018) - Institui o gerenciamento de resíduos sólidos de saúde (centros médicos).

- Resolução Consolidada nº 05 (Portaria MS nº 2.914 de 12/12/2011) - Dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade.

- Portaria nº 3523/GM do Ministério da Saúde, de 28/08/1998 - Regulamento Técnico contendo medidas básicas referentes aos procedimentos de verificação visual do estado de limpeza, remoção de sujidades por métodos

físicos e manutenção do estado de integridade e eficiência de todos os componentes dos sistemas de climatização, para garantir a Qualidade do Ar de Interiores e prevenção de riscos à saúde dos ocupantes de ambientes climatizados.

- Decreto Municipal nº 22.496, de 18/12/2002 - Estabelece competência da Superintendência de Controle de Zoonoses, Vigilância e Fiscalização Sanitária para o controle da qualidade do ar em ambientes fechados climatizados e dá outras providências.

- Lei Estadual nº 4.192, de 01/10/2003 - Dispõe sobre limpeza e inspeção de ar condicionado central, na forma que menciona.

- Resolução ANVISA RE-09 de 16/01/2003 - Dispõe sobre limpeza e inspeção de ar condicionado central, na forma que menciona.

- Decreto Municipal nº 22.281 de 19/11/2002 - Institui o Regulamento para a Instalação e Conservação de Sistemas de Ar Condicionado e Ventilação Mecânica no Município do Rio de Janeiro.

- Resolução RDC nº 50, de 21/02/2002 - Dispõe sobre o Regulamento Técnico para planejamento, programação, elaboração e avaliação de projetos físicos de estabelecimentos assistenciais de saúde.

- Lei Federal nº 6.437 de 20/08/1977 - Configura infrações à legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas, e dá outras providências.

- Lei nº 8080 de 19 de Setembro de 1990 que inclui no campo de atuação do Sistema Único de Saúde a execução de ações de vigilância sanitária, epidemiológica e de saúde do trabalhador;

- Portaria nº 3.120 de 1998, instrução normativa de vigilância em saúde do trabalhador, que no item 5.4 menciona, “como estratégia de consolidação das ações de vigilância em saúde do trabalhador é fundamental que os Estados e os municípios contemplem o tema na revisão de seus códigos de saúde”;

- Decreto Nº 7.602, de 7 de Novembro de 2011 que “Dispõe sobre a Política Nacional de Segurança e Saúde no Trabalho – PNSST”;

- Portaria N°1.823, de 23 de Agosto de 2012, que “Institui a Política Nacional de Saúde do Trabalhador e da Trabalhadora”;

- Norma Regulamentadora NR-4 - Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SESMT).
- Norma Regulamentadora NR-6 - Equipamentos de Proteção Individual (EPI).
- Norma Regulamentadora NR-7 - Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional.
- Norma Regulamentadora NR-9 - Programa de Prevenção de Riscos Ambientais.
- Norma Regulamentadora NR-10 - Instalações e serviços em eletricidade.
- Norma Regulamentadora NR-11 - Transporte, movimentação, armazenagem e manuseio de materiais.
- Norma Regulamentadora NR-12 - Máquinas e equipamentos.
- Norma Regulamentadora NR-15 Atividades e operações insalubres.
- Norma Regulamentadora NR-17 - Ergonomia.
- Norma Regulamentadora NR-18 - Condições e meio de ambiente de trabalho na indústria da construção.
- Norma Regulamentadora NR-23 - Proteção contra incêndios.
- Norma Regulamentadora NR-24 - Condições sanitárias e de conforto nos locais de trabalho.
- Norma Regulamentadora NR-26 - Sinalização de segurança.
- Norma Regulamentadora NR-32 - Segurança e saúde no trabalho em serviços de saúde.
- Norma Regulamentadora NR-35 - Trabalho em altura.
- Portaria “N” S/SUBVISA nº 180 DE 7 de fevereiro de 2018, que aprova os Roteiros de Inspeção Sanitária em eventos de massa, no âmbito da S/SUBVISA.

5 – CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este Manual descreve as principais orientações a serem observadas pelas empresas envolvidas nos eventos de massa e detalha as exigências sanitárias e bases legais que amparam as ações fiscalizatórias.

A versão online do Manual de Eventos e dos Roteiros de Inspeção em Eventos se encontram disponíveis para consulta no sítio eletrônico da SUBVISA.

A correta aplicação do conteúdo oferecido favorecerá a adequação das operações em eventos de massa, reduzindo os riscos de agravos à saúde e evitando a adoção de medidas corretivas e/ou punitivas por parte das autoridades sanitárias.