



**SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
DIRETORIA ESTADUAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA
GERÊNCIA DE ORIENTAÇÃO E FISCALIZAÇÃO DAS UNIDADES DE SAÚDE**

Telefones: (48) 3221-8460/3221-8461

Manual de Orientações sobre as Normas Sanitárias do Sistema Carcerário

Governador
Luiz Henrique da Silveira

Vice-Governador
Eduardo Pinho Moreira

Secretário de Estado da Saúde
Luiz Eduardo Cherem

Diretora Geral
Carmem Emilia Bonfá Zanotto

Superintendente de Vigilância e Saúde
Winston Luiz Zomkoski

Diretora da Vigilância Sanitária
Raquel Ribeiro Bittencourt

Coordenação e textos: **Maika Arno Roeder – Analista Técnico-administrativo 2 da Diretoria de Vigilância Sanitária**

Editorial

As ações da Secretaria de Estado da Saúde (SES) estão voltadas para garantir a melhoria da qualidade de vida da população e o seu direito à cidadania. O empenho e a dedicação dos profissionais da SES são renovados a cada dia para assegurar aos catarinenses o acesso aos serviços de saúde de qualidade.

Prover a atenção integral à saúde da população prisional também é responsabilidade da Secretaria de Estado da Saúde. Por isso, estamos lançando este “Manual de Orientações sobre as Normas Sanitárias do Sistema Carcerário”, elaborado pela Diretoria de Vigilância Sanitária / Gerência de Orientação e Fiscalização das Unidades de Saúde. A cartilha traz orientações para promover, proteger e recuperar a saúde da população prisional e vem somar a todos os programas desenvolvidos pela Secretaria de Estado da Segurança Pública e Defesa do Cidadão.

Luiz Eduardo Cherem
Secretário de Estado da Saúde

Índice

	pág.
1. Apresentação	02
2. Recomendações Gerais quanto à Estrutura Físico-funcional	03
3. Unidade de Alimentação e Nutrição	05
4. Lavanderia	16
5. Serviços de Saúde	18
6. Oficinas Produtivas, Reeducativas, Terapêuticas	36
7. Almoxarifado	37
8. Saneamento	37
Referências Bibliográficas	38

1. Apresentação

O Ministério da Saúde e o Ministério da Justiça aprovaram, através da Portaria Interministerial nº 1777/GM, em 9 de setembro de 2003, o Plano Nacional de Saúde no Sistema Penitenciário, destinado a prover a atenção integral à saúde da população prisional confinada em unidades masculinas e femininas, bem como nas psiquiátricas.

As diretrizes descritas no Plano apontam para a importância da definição e implementação de ações e serviços, consoantes com os princípios e diretrizes do Sistema Único de Saúde (SUS), que viabilizem uma atenção integral à saúde da população prisional, compreendida pelo Sistema Penitenciário Nacional.

A necessidade de implementação, acompanhamento e avaliação das ações de promoção da saúde e de prevenção de doenças nas Unidades Prisionais se deve aos inúmeros fatores de risco aos quais grande parte dessa população está exposta. Por falta de estudos que revelem o perfil epidemiológico da população prisional brasileira, estima-se que ocorra um número considerável de casos de DST/Aids, tuberculose, pneumonias, dermatoses, transtornos mentais, hepatites, traumas, diarréias infecciosas, hipertensão arterial e *diabetes mellitus*.

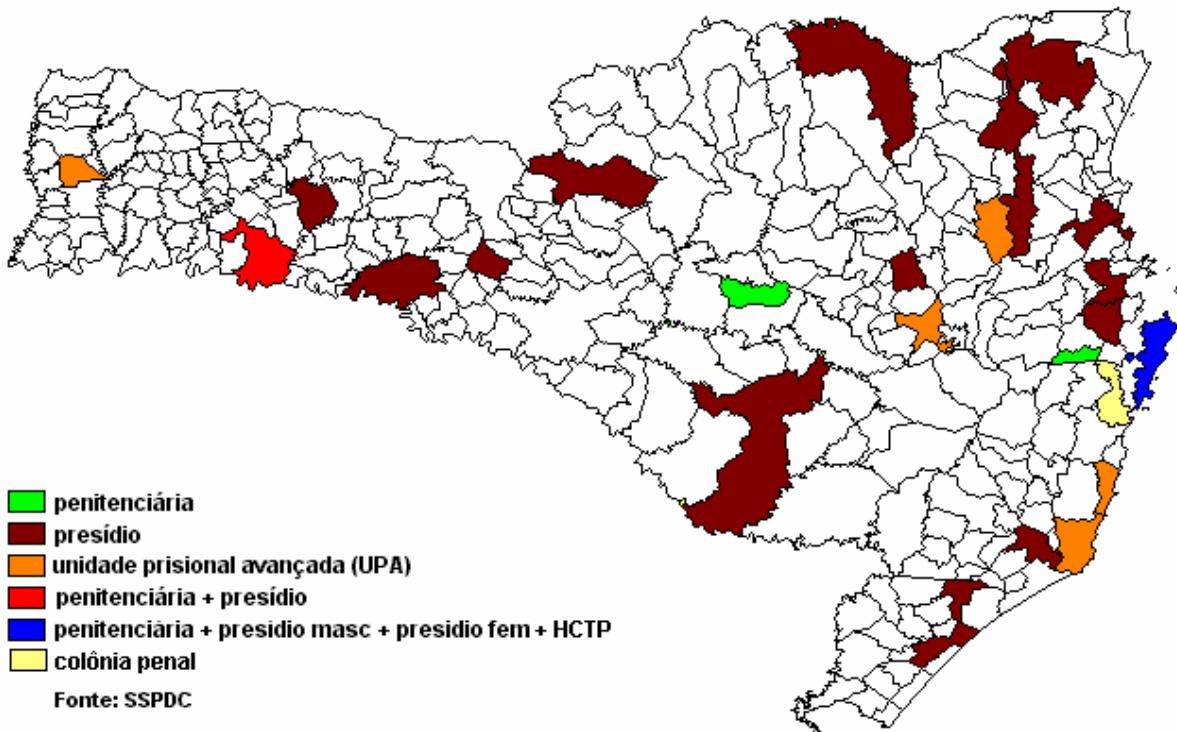
Nesse sentido, a Secretaria de Estado da Saúde criou o Plano Operativo Estadual de Atenção Integral à Saúde da População Prisional, cujo objetivo principal é o de contribuir para o controle e/ou redução dos agravos mais freqüentes à saúde, com vistas a promover, proteger e recuperar a saúde da população prisional.

A Vigilância Sanitária Estadual, por sua vez, é o órgão competente de regulação, normatização e fiscalização do funcionamento de serviços públicos e privados, tendo como área de abrangência, o Sistema Prisional de Santa Catarina, que possui: Penitenciárias, Unidades Prisionais Avançadas, Colônia Penal, Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico (HCTP).

Com o intuito de orientar as ações e projetos locais e/ou regionais do Sistema Prisional, no âmbito da vigilância sanitária, foi elaborado o Manual de Orientações sobre as Normas Sanitárias do Sistema Carcerário, podendo ser manuseado a partir dos diferentes componentes, atendendo a interesses gerais ou específicos.

Espera-se que a divulgação deste documento possibilite a melhoria da qualidade do atendimento reduzindo os agravos à saúde, aos quais a população prisional está exposta.

Localização das Unidades Prisionais - SC/2003



2. Recomendações Gerais quanto à Estrutura Físico-funcional

- O projeto arquitetônico deverá ser aprovado pela VISA Estadual/Municipal;
- Edificação em conformidade com o projeto aprovado;
- Manutenção da integridade da estrutura física externa da edificação;
- As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, buracos, vazamentos, infiltrações, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos;
- As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimétricas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica;
- As instalações devem ser abastecidas de água corrente e dispor de conexões com rede de esgoto ou séptica. Quando presentes, os ralos devem ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivo que permita fechamento, em locais estratégicos de forma a facilitar o escoamento;
- As caixas de gordura e de esgoto devem possuir dimensão compatível ao volume de resíduos, devendo ser localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos e apresentar adequado estado de conservação e funcionamento;
- As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranho ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais;

- Vias externas de fácil acesso ao estabelecimento;
- Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação de alimentos, consultórios, oficinas, áreas de apoio externo providos de sabonete líquido e papel toalha;
- As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, distribuição devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos;
- O armazenamento e o transporte do alimento preparado até a entrega ao consumo deverão ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária;
- Construção da edificação com base na RDC nº 50/02;
- Circulação: saídas exclusivas para funcionários e outra para resíduos;
- Sistema elétrico íntegro e em funcionamento;
- Sistema elétrico de emergência;
- Sinalização interna de fácil visualização;
- Saídas de emergência sinalizadas e de fácil visualização.

Celas

Cela é a menor célula possível de uma carceragem. A área mínima é de seis metros quadrados, incluindo a instalação sanitária. A cubagem mínima é de quinze metros cúbicos.

Alojamento: 2,5 m² por detento e 7,0 m³ por detento com o número máximo de 60 reeducandos. A cubagem deve ser de sete metros cúbicos e meio por preso, com dimensão mínima de três metros. A capacidade máxima é de seis por alojamento no regime fechado e dez, no regime semi-aberto.

Setor Externo

Módulo de guarda externa

Sala para comando da guarda
 Sala para rádio
 Sala para apoio administrativo
 Sala de armas
 Sanitários
 Cozinha/refeitório
 Acesso único para a passarela do muro

Módulo agentes penitenciários

Alojamentos/dormitórios com sanitários e rouparia
 Sala de recepção e revista de presos
 Sala de rádio
 Sala de comando – agentes
 Sala de pertences (presos)
 Sala de apoio administrativo

Sanitários
Cozinha/refeitório
Sala de espera (visitas)
Sala de controle dos portões
Portaria de acesso com salas e sanitários

Módulo de Administração

Sala da direção
Sanitários
Sala secretária/recepção
Sala para reuniões
Sala administrativa/arquivos

3. Unidade de Alimentação e Nutrição

3.1. Infra Estrutura Físico – Funcional

Unidade de Alimentação e Nutrição deverá contar com:

- Área para recepção e inspeção de alimentos e utensílios: com mobiliário e outros elementos constituídos de material de fácil limpeza e desinfecção e provida de bancada com pia;
- Área de armazenamento: com mobiliário e outros elementos constituídos de material de fácil limpeza e desinfecção; prateleiras a 25 cm do piso e estrados fenestrados – *pallets*;
- Área para guarda de utensílios: com mobiliário e outros elementos constituídos de material de fácil limpeza e desinfecção; armários fechados e gavetas;
- Área para guarda de alimentos: com mobiliário e outros elementos constituídos de material de fácil limpeza e desinfecção; armários fechados; antecâmara provida de porta com dispositivo que permita abertura por dentro; condições de conservação dos alimentos condicionados à refrigeração – Portaria SVS nº 326/97, com geladeiras, *freezers*, câmaras em bom estado de conservação e funcionamento; termômetros de máxima e mínima e tomadas exclusivas de 110 e 220 V, com sistema de aterramento;
- Área para preparo dos alimentos: com mobiliário e outros elementos constituídos de material de fácil limpeza e desinfecção; bancada com pia, balança, filtro, utensílios e equipamentos básicos para preparo dos alimentos, geladeira e lixeira com tampa;
- Área de cocção de alimentos: mobiliários e outros elementos constituídos de material de fácil limpeza e desinfecção, provido de bancada com pia, fogão industrial, coifa, utensílios (não são permitidos os de madeira, como tábuas e colheres de pau), geladeira;
- Área para recepção, lavagem e guarda de utensílios: com mobiliário e outros elementos constituídos de material de fácil limpeza e desinfecção, bancadas com pia, armários e prateleiras;
- Refeitório dos funcionários: com mobiliário e outros elementos constituídos de material de fácil limpeza e desinfecção; mesas e cadeiras, lavatório provido com

- dispensador com sabão líquido, suporte com papel toalha e lixeira com saco plástico e tampa;
- Instalações sanitárias servidas de água corrente e conectadas à rede de esgoto ou fossa séptica, com sanitários e vestiários independentes para cada sexo com vasos sanitários, mictórios e lavatórios íntegros e em proporção adequada ao número de usuários e com ausência de comunicação com a área de trabalho e de refeições.

3.2. Condições de Conservação do Ambiente e Segurança

- Teto íntegro e de fácil limpeza e desinfecção;
- Paredes íntegras e de fácil limpeza e desinfecção;
- Porta de acesso com no mínimo 110 cm
- Sistema de escoamento de água, com ralo sifonado, conforme a RDC nº 0/02
- Climatização e/ou ventilação artificial ou natural, com janelas e aberturas teladas;
- Condições de segurança contra incêndio, conforme a RDC nº 2;
- Sinalização de orientação e segurança;
- Identificação das saídas de emergência;
- Tomadas 110v e 220v aterradas e identificadas.

3.3. Recursos Humanos:

- Permanência de nutricionista durante o período de funcionamento;
- Supervisão sobre os cozinheiros;
- Escala de funcionários por turno e categoria;
- Atestado de saúde de todas as pessoas envolvidas na manipulação do alimento;
- Utilização de equipamento de proteção individual (EPI) em quantidade suficiente para a demanda do serviço, como jaleco ou avental impermeável, gorro ou lenço no cabelo e calçado fechado;
- Apresentar mãos e unhas limpas, sadias, sem adornos e sem esmalte, cabelos presos.

3.4. Sugestão de Elaboração do Manual de Manipulador de Alimentos para o Sistema Prisional



Toda unidade prisional deverá adotar, ainda, o **Manual do Manipulador de Alimentos**.

3.4.1.Objetivo do Manual do Manipulador de Alimentos

O Manual do Manipulador de Alimentos tem por objetivo instruir sobre as boas normas de higiene e os cuidados básicos que todo o manipulador de alimentos deve ter no exercício de suas atividades, a fim de evitar fatores de risco para a saúde. Segue abaixo sugestão de um pequeno conteúdo que poderá ser adotado e adaptado, conforme a especificidade de cada Unidade Prisional. O importante é que todos tenham acesso a este manual, que haja um treinamento dos manipuladores de alimentos (abordando, no mínimo, os seguintes temas: contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e boas práticas), e uma supervisão constante para ver se as normas estão sendo cumpridas.

3.4.2.Conteúdo

Higiene Alimentar

Higiene do manipulador
Higiene de utensílios e equipamentos
Higiene do ambiente

Intoxicação Alimentar

Tipo de contaminação
Bactérias
Como prevenir uma intoxicação

Armazenamento Correto dos Alimentos

Exposição ao consumo do alimento preparado

Resíduos – Armazenamento e Descarte

Controle de Pragas

Recomendações

3.4.2.a Higiene Alimentar

É o conjunto de processos e normas utilizadas para evitar contaminação do alimento.

Higiene do Manipulador:

O manipulador de alimentos, que compreende qualquer pessoa do serviço de alimentação, que entra em contato direto ou indireto com o alimento deve:

- Tomar banho e lavar os cabelos todos os dias;
- Lavar as mãos e o antebraço com sabão sempre antes de entrar na área de manipulação de alimentos e antes de lidar diretamente com os mesmos;
- Manter as unhas sempre curtas, limpas e sem esmaltes;
- Manter todo o ferimento, por menor que seja, coberto com proteção a prova d'água;
- Proteger o cabelo;
- Não fumar dentro da área de manipulação de alimentos e suas dependências;
- Não utilizar jóias, bijuterias, relógios, etc., durante o seu trabalho;
- Usar o uniforme completo e somente no período de trabalho;
- Cuidar para não tossir, respirar e assobiar na área de manipulação de alimentos; utilizar calçados fechados durante o horário de trabalho;
- Renovar semestralmente o atestado de saúde para manipuladores de alimentos.

Higiene dos Utensílios e Equipamentos:

- A limpeza deve ocorrer sempre enquanto se trabalha para manter uma impressão favorável e evitar contaminações;
- Deve-se proceder à lavagem dos equipamentos e utensílios com água quente e fazer a secagem com panos limpos.

Higiene do Ambiente:

- O ambiente inclui a área interna, como pisos, paredes, portas, janelas, instalações fixas e a área externa que está próxima da área de manipulação de alimentos;
- Deve-se evitar o acesso de pessoas estranhas ou alheias ao serviço na área de manipulação quando os alimentos estão sendo processados;
- O chão deve ser varrido várias vezes, ao dia, conforme a necessidade e lavado pelo menos uma vez ao dia, exceto quando houver alimento exposto;
- Todos os equipamentos pesados (fogões, refrigeradores, etc.) devem ser limpos após o uso, bem como todos os armários de alimentação que também devem estar organizados;
- A área externa próxima do serviço de alimentação deve ser diariamente varrida e não deve permitir acúmulo de sujeira, água ou objetos fora de uso.

3.4.2.b. Intoxicação Alimentar

Enfermidades transmitidas por alimentos, que ocorrem, geralmente, de 1 a 36 horas após o consumo de alimentos contaminados, cujos sintomas poderão durar de 1 a 7 dias e compreendem: dores de cabeça, náuseas, vômitos, diarréia e cólicas abdominais. A mais comum é causada por bactérias e suas toxinas, que podem causar até a morte. Para acontecer uma intoxicação alimentar é necessário que ocorra uma contaminação do alimento.

Tipos de contaminação

- Contaminação química: é causada por produtos químicos. Ocorre durante a preparação, embalamento ou armazenamento do alimento;
- Contaminação natural ou vegetal: é causada por plantas venenosas misturadas aos alimentos;
- Contaminação física: é causada por qualquer objeto estranho misturado ao alimento, como: cabelo, brinco, um pedaço de palha de aço, etc.;
- Contaminação por bactéria: é a causa mais comum, ocasionada pelas próprias bactérias ou por suas toxinas, resultante da falta do saber e descuido dos manipuladores de alimento.

Bactérias

- As bactérias são microorganismos invisíveis ao olho nu;
- Existem bactérias que não fazem mal ao homem como, por exemplo, as utilizadas na fabricação do iogurte;
- Existem bactérias que causam doenças ao homem e a grande a maioria é transmitida através dos alimentos;
- As bactérias estão em todos os lugares como: no ar, no solo, pó, poeira, no próprio homem (nariz, boca, pele, intestino,...), nos animais (pêlo, patas, bicos, intestino,...), nos próprios alimentos, no lixo, etc.;
- As bactérias precisam do alimento, de calor, da umidade e de tempo para se multiplicarem. Nestas condições favoráveis elas se multiplicam muito rapidamente, dobrando de quantidade a cada 20 minutos;
- As bactérias não andam sozinhas. Na maioria das vezes é o homem quem as transporta de um lugar para outro, através de suas mãos;
- Um alimento contaminado por bactéria tem grandes possibilidades de causar uma intoxicação alimentar;
- São três as principais bactérias patogênicas transmitidas por alimentos: a SALMONELA, o CLOSTRÍDIO e o ESTAFILOCOCOS;
- A SALMONELA é transmitida principalmente através do consumo de ovos e carnes (principalmente de aves) crus ou mal cozidos;
- O CLOSTRÍDIO forma esporos, que é uma espécie de “casca dura” que protege essa bactéria das grandes extremidades de temperatura. Eles são encontrados no solo (terra);
- O ESTAFILOCOCOS é encontrado principalmente no homem e produz uma toxina muito prejudicial à saúde, que é bastante resistente ao calor.

Fatores que contribuem para o desenvolvimento de microorganismos

- Esfriamento inadequado
- Manutenção de calor deficiente
- Descongelamento inadequado
- Longo período entre preparação e o consumo

Fatores que contribuem para a contaminação

- Pessoas infectadas manipulando alimentos
- Alimentos crus contaminados
- Contaminação por equipamentos, utensílios ou falta de higiene do meio.

Como evitar uma intoxicação alimentar

- Evitando uma contaminação do alimento;
- Seguindo as normas estabelecidas dentro da área de manipulação de alimentos;
- Adotando a correta higienização dos utensílios, equipamentos e do ambiente interno ou próximo da área de manipulação de alimentos;
- Cozinhando corretamente os alimentos, evitando o consumo de alimentos crus ou mal cozidos;
- Descongelando o alimento completamente e adequadamente antes de levá-lo ao fogo;
- Não utilizando os mesmos utensílios para alimentos crus e cozidos sem a correta desinfecção;
- Armazenando os alimentos de forma adequada, organizada, observando sempre a qualidade do produto e sua data de validade antes de utilizá-lo;
- Mantendo a temperatura da cadeia fria abaixo dos 4° C e da cadeia quente acima de 65° C;
- Não comprando alimentos de procedência duvidosa e que não tenham o registro do Ministério da Saúde;
- Evitando a permanência de alimentos de risco (carnes, leite e derivados, alimentos já cozidos,...) na temperatura da zona de perigo (entre 5° C e 65° C).

3.4.2.c. Armazenamento Correto dos Alimentos

- A intoxicação alimentar também pode ser evitada através do armazenamento correto dos alimentos. Leia e aplique, portanto, as seguintes regras:
- O local para armazenamento deve ser arejado, com telas nas aberturas (portas e janelas), e estar sempre limpo e organizado;
- É proibido sobrepor bandejas, pratos e outros recipientes, contendo alimento, quando desprovidos de cobertura;
- Os alimentos deverão estar a uma altura mínima do chão de 30 cm, em estrados ou prateleiras e nunca diretamente no chão;
- Todo o alimento cuja embalagem plástica for aberta e não totalmente utilizado deverá ser novamente fechado com fita ou um prendedor;
- Qualquer alimento derramado deverá ser imediatamente limpo;
- Todo o alimento mais novo deve ser colocado atrás dos alimentos mais velhos, para que os mais velhos sejam utilizados primeiro, sempre verificando sua data de validade;

- Os alimentos embalados devem ser armazenados com cuidado e todos que apresentarem ferrugem, abaulamento e/ou amassamento não poderão ser utilizados;
- Os alimentos enlatados que não forem totalmente utilizados deverão ser transferidos para outro recipiente, preferencialmente de plástico ou vidro, com tampa e então serem armazenados em refrigeração;
- Os vegetais que necessitarem de refrigeração deverão ser limpos e ensacados para posterior refrigeração;
- Os vegetais que não necessitam de refrigeração devem ser acondicionados em caixas plásticas vazadas, sempre limpas, colocadas sobre estrados;
- Deve-se permitir a circulação de ar entre os produtos armazenados nas prateleiras e nos refrigeradores e entre os refrigeradores e/ou *freezer*;
- Os alimentos congelados devem ser de ótima qualidade, possuir etiquetas com nome e quantidade do produto e data do congelamento. Obs: o descongelamento deve ser feito no refrigerador, na parte inferior e o alimento deve estar dentro de uma bacia ou forma. Após o descongelamento completo, o alimento deverá ser utilizado em 24 horas;
- Os refrigeradores e freezers devem estar em perfeitas condições de funcionamento, com as borrachas de vedação bem conservadas e possuir temperaturas entre 1°C e 4°C nos refrigeradores e -18°C nos freezers. Deverão ser limpos com água (41 litros) preparada com uma colher (de sopa) de bicarbonato de sódio;
- No refrigerador, as carnes cruas e peixes devem ser armazenados na parte mais inferior, seguindo os vegetais e, acima destes, os alimentos cozidos. Na prateleira superior se armazena o leite, derivados e demais alimentos.

Matérias-primas, ingredientes e embalagens

- Os serviços de alimentação devem especificar os critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens. O transporte desses insumos deve ser realizado em condições adequadas de higiene e conservação.
- A recepção das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens deve ser realizada em área protegida e limpa. Devem ser adotadas medidas para evitar que esses insumos contaminem o alimento preparado;
- As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser submetidos à inspeção e aprovados na recepção. As embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes devem estar íntegras. A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento;
- Os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente. Deve ser determinada a destinação final dos mesmos;
- As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados, em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua

utilização deve respeitar o prazo de validade. Para os alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, deve ser observada a ordem de entrada dos mesmos;

- As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados e ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável;
- PREPARAÇÃO do alimento;
- As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação do alimento devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica;
- O quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e ou utensílios disponíveis devem ser compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias;
- Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo;
- Os funcionários que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem e a antisepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados;
- As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado;
- Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original;
- Quando aplicável, antes de iniciar a preparação dos alimentos, deve-se proceder a adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação;
- O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70° C (setenta graus Celsius). Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos;
- A eficácia do tratamento térmico deve ser avaliada pela verificação da temperatura e do tempo utilizados e, quando aplicável, pelas mudanças na textura e cor na parte central do alimento;
- Para os alimentos que forem submetidos à fritura, além dos controles estabelecidos para um tratamento térmico, devem-se instituir medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituem uma fonte de contaminação química do alimento preparado;
- Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180° C (cento e oitenta graus Celsius), sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma, sabor e formação intensa de espuma e fumaça;

- Para os alimentos congelados, antes do tratamento térmico, deve-se proceder ao descongelamento, a fim de garantir adequada penetração do calor. Exetuam-se os casos em que o fabricante do alimento recomenda que o mesmo seja submetido ao tratamento térmico ainda congelado, devendo ser seguidas as orientações constantes da rotulagem;
- O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5º C (cinco graus Celsius) ou em forno de microondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção;
- Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados;
- Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação à quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60º C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento;
- O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60º C (sessenta graus Celsius) a 10º C (dez graus Celsius) em até duas horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5º C (cinco graus Celsius), ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18º C (dezoito graus Celsius negativos);
- O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4º C (quatro graus Celsius) ou inferior, deve ser de 5 (cinco) dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4º C (quatro graus Celsius) e inferiores a 5º C (cinco graus Celsius), o prazo máximo de consumo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado;
- Caso o alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento deve-se apor no invólucro do mesmo, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade. A temperatura de armazenamento deve ser regularmente monitorada e registrada;
- Quando aplicável, os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado;
- O estabelecimento deve implementar e manter documentado o controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados;
- **Armazenamento e Transporte do Alimento PREPARADO;**
- Os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte devem estar identificados e protegidos contra contaminantes. Na identificação deve constar, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade;

- O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, devem ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas;
- Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

3.4.2.d. Exposição ao Consumo do Alimento Preparado

- As áreas de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório devem ser mantidos organizados e em adequadas condições higiênico-sanitárias. Os equipamentos, móveis e utensílios disponíveis nessas áreas devem ser compatíveis com as atividades, em número suficiente e em adequado estado de conservação;
- Os manipuladores devem adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da anti-sepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis;
- Os equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas devem ser devidamente dimensionados, e estar em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento. A temperatura desses equipamentos deve ser regularmente monitorada;
- O equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumação deve dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes;
- Os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, talheres, devem ser descartáveis ou, quando feitos de material não-descartável, devidamente higienizados, sendo armazenados em local protegido.
- Os ornamentos e plantas localizados na área de consumação ou refeitório não devem constituir fonte de contaminação para os alimentos preparados;
- A área do serviço de alimentação onde se realiza a atividade de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas deve ser reservada. Os funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos preparados, embalados ou não.

3.4.3. Lixo: Armazenamento e Descarte

- **O recipiente para lixo deverá ter as seguintes características**

- Ser de plástico ou outro material leve e de fácil limpeza;
- Possuir tampa rente ao recipiente;
- Possuir saco plástico; ter recipiente separado para lixo orgânico e lixo seco;
- As sobras de alimento (lavagem) deverão ser acondicionadas em recipiente fechado e fora da área de manipulação.

▪ **O descarte do lixo deve ser da seguinte maneira**

- Deverá acontecer sempre antes de o lixo encher totalmente;
- Deverá acontecer fora da área de manipulação de alimentos;
- O recipiente deverá ser lavado e desinfetado sempre após o descarte;
- A pessoa que fizer o descarte não deverá usar a mesma roupa na área de manipulação sem antes lavá-la;
- A pessoa que fizer o descarte do lixo deverá lavar, muito bem, suas mãos e o antebraço e desinfetá-lo.

Manejo dos resíduos

- O estabelecimento deve dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;
- Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual;
- Os resíduos devem ser freqüentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.

3.4.4. Controle de Pragas

As pragas mais comuns encontradas na área de armazenamento e processamento de alimentos são:

- Os roedores (ratos, camundongos, etc.);
- Os insetos (moscas, baratas, traças, formiga, etc.);
- Os pássaros (pardais, pombos, etc.).

Como impedir o acesso das pragas:

- Mantendo sempre limpo todo o local, mesmo os que não são utilizados diariamente;
- Não guardando sacos e caixas que não serão utilizados;
- Não guardando equipamentos e utensílios fora de uso;
- Mantendo os ralos tapados;
- Mantendo as aberturas, como portas e janelas, com telas fechadas;
- Não colocando plantas ou deixando água parada dentro da cozinha, suas dependências e proximidades;
- Fazendo inspeções periódicas;
- Não permitindo acúmulos de lixo ou lixo com alimento derramado;
- Mantendo todo alimento que já fora aberto, bem fechado;

- Fazendo a desinsetização e desratização periódicas (a cada seis meses), e solicitar da empresa dedetizadora, o certificado do serviço executado.

3.4.5. Recomendações de boas práticas

- Utensílios rachados, lascados, quebrados e/ou descascados deverão ser imediatamente substituídos;
- Todos os equipamentos e os aparelhos disponíveis para utilização deverão estar em perfeitas condições e terem manutenção periódica;
- Para a manipulação de alimentos é extremamente proibida a utilização de utensílios de madeira;
- As tábuas para picar deverão ser de altileno;
- Na área de manipulação de alimentos só deverá permanecer o que é útil e necessário ao trabalho.

4. Lavanderia

- Área física de acordo com a RDC n° 50/02
- Fácil acesso e localização em área de circulação restrita
- Barreira física entre áreas suja e limpa

4.1. Área Suja

Sala/área suja para:

- Recepção/ Pesagem/ Separação (classificação)
- Lavagem piso íntegro/ impermeável/ de fácil limpeza e desinfecção
- DML em conformidade com a RDC n° 50/02

Equipamentos

- Lavadora com barreira
- Carrinho para transporte
- *Hamper* Balança plataforma
- Equipamentos de proteção individual (EPI) em quantidade suficiente para a demanda do serviço
- Óculos, máscara ou protetor facial, luvas de borracha, avental impermeável, botas de borracha, protetor auricular.

4.2. Área Limpa

- Relógio de parede
- Carro transporte de roupa molhada
- Carro transporte para roupa seca
- Secadora de roupa
- Condições para passagem da roupa

- Calandra/ tábua para passar roupa/ prensa para roupa/ ferro elétrico industrial/ mesa para dobradura de roupas

4.3. Área para armazenagem e distribuição

- Condições para guarda de roupas (rouparia)
- Sala de armazenagem geral de roupa limpa (rouparia geral)
- Estante/prateleiras/ mesa de apoio carrinho de roupa limpa
- *Hamper*
- Mesa de apoio
- Prateleiras
- Condições de reparo e confecção
- Máquina de costura
- Máquina de overloque

4.4. Transporte de roupas

- Condições para o transporte de roupa limpa e suja
- Carros fechados e identificados para roupa suja/ limpa
- Veículos fechados exclusivos para roupa suja
- Veículos exclusivos para roupa limpa

4.5. Sala de estar e vestiário para funcionários

- Sanitário exclusivo para pessoal da área limpa
- Copa
- Lavatório
- Dispensador com sabão líquido
- Suporte com papel toalha
- Lixeira com saco plástico e tampa de acionamento por pedal

5- Serviços de Saúde

Anexo A do Plano Nacional de Saúde no Sistema Penitenciário

Padronização física da unidade de saúde nos estabelecimentos penais para atendimento de até 500 pessoas presas

AMBIENTE	ÁREA MÍNIMA	OBSERVAÇÕES
Consultório médico/psicólogo	7,5 m ²	Lavatório
Consultório odontologia	9,0 m ²	Bancada de apoio com pia de lavagem
Sala de coleta de material para laboratório	3,6 m ²	Bancada de apoio com pia de lavagem Exaustor dotado de filtro e peça de descarga para proteção contra chuva.(Pode ser estudada grade de segurança.) A porta da sala deve ter uma tomada de ar tipo grelha ou veneziana de simples deflexão para providenciar ar de reposição para o ar que está sendo exaurido.
Sala de curativos/suturas / vacinas e Posto de enfermagem	12,0 m ²	Bancada de apoio com pia de lavagem. Visão dos leitos de observação 1 maca de procedimentos 1 mesa (para relatórios) 1 hamper de lixo 1 hamper de roupa suja
Cela de observação	9,0 m ²	Lavatório. 2 celas no mínimo com um leito cada com visão do posto de enfermagem
Sanitário para pacientes	1,6 m ²	Comum às celas. Dimensão mínima = 1,2 m
Farmácia	1,5 m ²	Área para armazenagem de medicamentos e material. Pode ser um armário com chave sobre ou sob a bancada do posto de enfermagem
Central de Material Esterilizado/simplificada - Sala de lavagem e descontaminação - Sala de esterilização - Vestiário	9,0 m ²	- Vestiário: barreira às salas de esterilização e de lavagem e descontaminação - Guichê entre as duas salas - Pia de despejo com válvula de descarga e pia de lavagem na sala de lavagem - Comum aos consultórios e a sala de curativos
Rouparia		Armário para guarda de roupa limpa
DML	2,0 m ²	Depósito de material de limpeza – com tanque
Sanitários para equipe de saúde	1,6 m ² (cada)	1 masculino e 1 feminino

Observações:

1. PROJETOS FÍSICOS: devem estar em conformidade com a resolução ANVISA RDC n.º 50 de 21/02/2002;
2. ACESSOS: o estabelecimento deve possuir acesso externo facilitado para embarque e desembarque em ambulância. O trajeto desse acesso até a unidade de saúde do estabelecimento deve ser o mais curto e direto possível;
3. CORREDORES: os corredores de circulação de pacientes ambulantes ou em cadeiras de rodas, macas ou camas, devem ter a largura mínima de 2,0m para distâncias maiores que 11,0m e 1,20m para distâncias

menores, não podendo ser utilizados como áreas de espera. No caso de desniveis de piso superiores a 1,5 cm deve ser adotada solução de rampa unindo os dois níveis;

4. PORTAS: todas as portas de acesso a pacientes devem ter dimensões mínimas de 0,80 (vão livre) x 2,10m, inclusive sanitários. Todas as portas utilizadas para a passagem de camas/macas, ou seja, as portas das salas de curativos e das celas de observação, devem ter dimensões mínimas de 1,10 (vão livre) x 2,10m;

5. ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO: os consultórios, e as celas de observação devem possuir ventilação e iluminação naturais. A sala de coleta deve possuir ventilação natural;

6. LAVAGEM DE ROUPAS: Toda a roupa oriunda da unidade de saúde do estabelecimento deve ser lavada em uma lavanderia do tipo "hospitalar", conforme previsto da Resolução ANVISA RDC nº 50 de 21/02/2002, ou ser totalmente descartável;

7. LAVATÓRIOS/PIAS: todos devem possuir torneiras ou comandos do tipo que dispensem o contato das mãos quando do fechamento da água. Junto a estes deve existir provisão de sabão líquido degermante, além de recursos para secagem das mãos. Para a sala de suturas deve existir, além do sabão citado, provisão de anti-séptico junto às torneiras de lavagem das mãos;

8. RALOS: todas as áreas "molhadas" da unidade devem ter fechos hídricos (sifões) e tampa com fechamento escamoteável. É proibida a instalação de ralos em todos os ambientes onde os pacientes são examinados ou tratados;

9. MATERIAIS DE ACABAMENTO: os materiais adequados para o revestimento de paredes, pisos e tetos dos ambientes devem ser resistentes à lavagem e ao uso de desinfetantes, conforme preconizado no manual Processamento de Artigos e Superfícies em Estabelecimentos de Saúde 2ª edição, Ministério da Saúde / Coordenação de Controle de Infecção Hospitalar, Brasília-DF, 1994 ou o que vier a substituí-lo. Devem ser sempre priorizados materiais de acabamento que tornem as superfícies monolíticas, com o menor número possível de ranhuras ou frestas, mesmo após o uso e limpeza freqüente. Os materiais, cerâmicos ou não, não podem possuir índice de absorção de água superior a 4% individualmente ou depois de instalados no ambiente, além do que, o rejunte de suas peças, quando existir, também deve ser de material com esse mesmo índice de absorção. O uso de cimento sem qualquer aditivo antiabsorvente para rejunte de peças cerâmicas ou similares, é vedado tanto nas paredes quanto nos pisos. As tintas elaboradas a base de epóxi, PVC, poliuretano ou outras destinadas a áreas molhadas, podem ser utilizadas tanto nas paredes, tetos quanto nos pisos, desde que sejam resistentes à lavagem, ao uso de desinfetantes e não sejam aplicadas com pincel. Quando utilizadas no piso, devem resistir também a abrasão e impactos a que serão submetidas. O uso de divisórias removíveis não é permitido, entretanto paredes pré-fabricadas podem ser usadas, desde que quando instaladas tenham acabamento monolítico, ou seja, não possuam ranhuras ou perfis estruturais aparentes e sejam resistentes à lavagem e ao uso de desinfetantes, conforme preconizado no manual citado. Na farmácia e na rouparia as divisórias podem ser utilizadas se forem resistentes ao uso de desinfetantes e a lavagem com água e sabão. Não deve haver tubulações aparentes nas paredes e tetos. Quando estas não forem embutidas, devem ser protegidas em toda sua extensão por um material resistente a impactos, à lavagem e ao uso de desinfetantes;

10. RODAPÉS: a execução da junção entre o rodapé e o piso deve ser de tal forma que permita a completa limpeza do canto formado. Rodapés com arredondamento acentuado, além de serem de difícil execução ou mesmo impróprios para diversos tipos de materiais utilizados para acabamento de pisos, pois não permitem o arredondamento, em nada facilitam o processo de limpeza do local, quer seja ele feito por enceradeiras ou mesmo por rodos ou vassouras envolvidos por panos. Especial atenção deve ser dada a união do rodapé com a parede de modo que os dois estejam alinhados, evitando-se o tradicional ressalto do rodapé que permite o acúmulo de pó e é de difícil limpeza;

11. CONTROLE DE PRAGAS E VETORES: devem ser adotadas medidas para evitar a entrada de animais sinantrópicos¹ nos ambientes da unidade, principalmente quando se tratar de regiões onde há incidência acentuada de mosquitos, por exemplo;

12. INSTALAÇÕES:

¹ Espécies que indesejavelmente coabitam com o homem, tais como os roedores, baratas, moscas, pernilongos, pombos, formigas, pulgas e outros.

- 12.1- Esgoto: caso a região onde o estabelecimento estiver localizado tenha rede pública de coleta e tratamento de esgoto, todo o esgoto resultante da unidade de saúde e mesmo do estabelecimento prisional pode ser lançado nessa rede sem qualquer tratamento. Não havendo rede de coleta e tratamento, todo esgoto terá que receber tratamento antes de ser lançado em rios, lagos, etc. (se for o caso);
- 12.2- Água: o reservatório d'água deve ser dividido em dois para que seja feita a limpeza periódica sem interrupção do fornecimento de água;
- 12.3- Elétrica: todas as instalações elétricas devem ser aterradas;
- 12.4- Combate a incêndios: o projeto deve ser aprovado pelo corpo de bombeiros local;
13. PROGRAMA FUNCIONAL: qualquer outro ambiente não definido neste programa mínimo poderá ser agregado desde que justificado pelas necessidades de demanda ou especificidades do estabelecimento prisional. Para a verificação das dimensões e características dos ambientes a serem acrescidos, deve-se verificar a Resolução da ANVISA RDC nº 50 de 21/02/2002.
-

5.1. Recursos Humanos da Equipe de Saúde

A composição da equipe mínima de saúde das unidades prisionais, com base no Plano Operativo Estadual de Saúde do Sistema Penitenciário, garantirá a composição de equipe mínima de profissionais para o atendimento de até 500 pessoas presas, que inclui: 1 médico, 1 enfermeiro, 1 dentista, 1 psicólogo, 1 assistente social e 1 auxiliar de enfermagem, com jornada de 20 horas semanais. Nos presídios em que já houver quadro de saúde, a equipe será complementada.

5.2. Estabelecimento de Fluxo de Referência e Contra-referência para a Média e Alta Complexidade

Considerando que os procedimentos realizados nas unidades de saúde prisionais são prioritariamente de natureza da atenção básica, será adotado o estabelecimento de fluxo de referência e contra-referência para as ações de média e alta complexidade ambulatorial e hospitalar, conforme anexo 3, do Plano Operativo Estadual do Sistema Penitenciário.

Este fluxo obedecerá aos mesmos princípios delimitados no Plano Diretor de Regionalização para toda a população catarinense, tendo por base a organização de módulos assistenciais e de municípios-pólo. Desse modo, cada unidade prisional terá estabelecido seu fluxo correspondente, resguardada a política de regionalização do Estado, com descrição detalhada em cada projeto específico.

5.3. Condições Organizacionais

Cada unidade de saúde do sistema prisional deverá adotar:

- Livro de ordens e ocorrências;
- Livro de registro de entrada e saída de pacientes;
- Censo diário de atendimento;
- Mapa de controle de temperatura (máxima e mínima) da geladeira;
- Registro de manutenção preventiva de equipamentos;
- Manual de normas e rotinas técnicas atualizadas e disponíveis;
- Almotolias identificadas com: tipo de solução, data e validade após o envase;
- Identificação de frascos de infusão com: nome do paciente, quarto/leito, dosagem, horário, via de administração, data e nome o responsável pelo preparo;
- Seringas preparadas com medicação identificadas com nome do paciente, quarto/leito, dosagem, horário, via de administração, data e nome do responsável pelo preparo;
- Armazenamento e acondicionamento de material médico hospitalar e de instrumental em embalagem íntegra, identificados e dentro do prazo de validade de esterilização (estufa = 7 dias e autoclave = até 30 dias);
- Guarda de medicamentos e material médico hospitalar em local exclusivo, isento de umidade, de fácil limpeza e desinfecção;
- Medicamentos e material médico hospitalar com controle de prazo de validade e registro no MS;
- Armazenamento de medicamentos controlados em conformidade com a Portaria MS nº 344/98;
- Medicamentos em uso, identificados, acondicionados e data da abertura;
- Saneantes utilizados de acordo com a portaria nº 15 DNVS/SNVS/MS, de 23 de agosto de 1988;
- Descarte de resíduos sólidos e perfurocortantes em conformidade com as rotinas da Portaria ANVISA nº 306/2004;
- Condições de segurança contra incêndio, conforme RDC nº 50/02;

- Lâmpada de emergência e sinalização de orientação e segurança.

5.4. Prontuário

Cada unidade de saúde do sistema prisional registrará o histórico, diagnóstico, tratamento e a evolução da clientela atendida em prontuário. Deverá ser utilizado neste procedimento o número do cartão de saúde para 100% dos prontuários. O modelo de prontuário seguirá aquele adotado no município gestor e nele deverão constar as seguintes informações: identificação e anamnese do paciente, evolução e prescrição médica, de enfermagem e por parte de outros profissionais de saúde em letra legível, assinados, identificados e datados, resultados de exames laboratoriais e outros auxiliares, registro de resumo de alta, registro dos sinais vitais, intercorrências, etc. Anexos ao prontuário deverão constar as interconsultas com outros serviços.

5.5. Estrutura Físico-Funcional dos Serviços de Saúde

5.5.1. Consultório (médico/ psicológico/ ou outra especialidade)

- Área física de acordo com RDC nº 50/02
- Condições de lavagem das mãos
- Lavatório
- Dispensador com sabão líquido
- Suporte com papel toalha
- Lixeira com saco plástico e tampa de acionamento por pedal

Equipamentos de uso geral, disponíveis na unidade

- Esfigmomanômetro adulto
- Estetoscópio adulto
- Estetoscópio duossom
- Otoscópio
- Oftalmoscópio
- Negatoscópio
- Balança antropométrica adulto
- Balança infantil
- Régua antropométrica
- Termômetro clínico
- Fita métrica
- Maca
- Escada com dois degraus

5.5.2. Consultório Odontológico

O consultório odontológico das unidades prisionais deve obedecer aos seguintes requisitos considerados imprescindíveis:

I- Esterilização (pode ser realizada na Central de Esterilização)

- 1- Realizar esterilização nos instrumentos que entram em contato com a cavidade bucal e com secreções corpóreas;
- 2- Possuir AUTOCLAVE com controle de temperatura e pressão;
- 3- Obedecer às relações de tempo e de temperatura preconizados pela legislação.

II- Condições e Quantidade de Instrumentais

- 1- Instrumental cirúrgico em número suficiente para atendimento realizado diariamente;
- 2- Instrumento clínico em número suficiente para atendimento realizado diariamente;
- 3- Possuir brocas suficientes para os atendimentos diários.

III- Desinfecção Prévia

- 1- Desinfecção/ descontaminação prévia com agente químico adequado antes da lavagem e da esterilização;
- 2- Obedecer ao tempo mínimo preconizado para a imersão;
- 3- Observar o prazo de validade da solução.

IV- Equipamentos de Proteção Individual

- 1- Possuir protetores oculares para toda a equipe de trabalho;
- 2- Possuir máscaras para toda a equipe de trabalho;
- 3- Possuir luvas para toda a equipe de trabalho;
- 4- Possuir avental para toda a equipe de trabalho.

V- Situação e Condição dos Equipamentos

- 4- Equipamentos de uso odontológico em estado condizente com os procedimentos executados;
- 5- Compressor adequadamente instalado (fora da área de atendimento ou com proteção acústica);
- 6- Aspirador de saliva e ar comprimido provido de pontas descartáveis.

VI- Situação e Condições da Edificação e dos Equipamentos

- 1- Área de atendimento delimitada por parede ou divisória até o teto, com ligação de esgoto própria para cada consultório;
- 2- Piso de material liso, resistente e impermeável, que permita um completo processo de limpeza e completo processo de limpeza e desinfecção;
- 3- Paredes/divisórias com acabamento liso, de cores claras, revestidas com tinta ou material que permita um completo processo de limpeza e desinfecção;
- 4- Ligação hidráulica com entrada e saída de água;
- 5- Eliminar focos de insalubridade (vasos ou aquários, por exemplo), na sala de procedimentos;
- 6- Instalar portas e janelas com superfície lisa, de fácil limpeza;
- 7- Prover sala de procedimentos com iluminação que permita boa visualização do campo de trabalho;
- 8- Prover a sala de procedimentos com ventilação suficiente, oferecendo conforto térmico;
- 9- Embutir ou proteger a tubulação hidráulica de forma a impedir a retenção de sujidades;
- 10- Instalar lavatório com água corrente, exclusivo para a lavagem das mãos;
- 11- Instalar lavatório com água corrente exclusivo para a lavagem de instrumental;
- 12- Impedir contato direto das mãos com as torneiras dos lavatórios;
- 13- Utilizar sabonete líquido e possuir toalheiro de papel para secagem das mãos;
- 14- Possuir área mínima para atendimento (6 m^2 por cadeira);
- 15- No caso de utilização de aparelho de ar condicionado, limpar regularmente os filtros, com devido assentamento desta informação;
- 16- Possuir cadeira odontológica em estado de uso, limpeza e conservação, condizentes com os procedimentos executados;
- 17- Possuir refletor odontológico em estado de uso e de limpeza condizente com os procedimentos executados;
- 18- Possuir mocho odontológico em estado de uso e de limpeza condizente com os procedimentos executados;
- 19- Possuir refletor dotado de alça recoberta com protetor descartável;
- 20- Possuir equipo odontológico em estado de funcionamento e limpeza condizentes com os procedimentos executados;
- 21- Cobrir o equipo com protetor descartável;
- 22- Possuir cuspidreira sem vazamentos na junção nem ao longo da tubulação e com água corrente;
- 23- Manter os aparelhos periféricos (amalgamador, ultra-som, bisturi, etc.) em condições de limpeza condizentes com os procedimentos executados;
- 24- Possuir caneta de alta rotação com refrigeração e em estado de uso e de limpeza condizentes com os procedimentos executados;
- 25- Possuir caneta de baixa rotação e contra-ângulo em estado de uso e de limpeza condizentes com os procedimentos executados;
- 26- Possuir micromotor em estado de uso e de limpeza condizentes com os procedimentos executados;

- 27- Possuir seringa tríplice em estado de uso e de limpeza condizentes com os procedimentos executados;
- 28- Manter as pontas protegidas com barreiras de proteção impermeável e de uso único;
- 29- Manter instrumental em armário fechado e limpo após a esterilização;
- 30- Observar o prazo de validade da esterilização.

VII - Utilizar Equipamento de Proteção Individual (EPI) somente no local de atendimento.

VIII-Material de Consumo Odontológico

- 1- Respeitar o prazo de validade dos materiais;
- 2- Os materiais utilizados devem possuir registro no Ministério da Saúde.

IX - Sistema de Anotações (dados relativos aos pacientes)

- 1- Todos os pacientes atendidos deverão ter o respectivo nome, idade e endereço anotados em fichas, livros ou em sistemas informatizados.

X- Tratamento e Destino de Resíduos e Moldes para Laboratório

- 1- Utilizar saco plástico branco leitoso, de acordo com a norma da ABNT para acondicionamento do lixo contaminado;
- 2- Utilizar serviço especial de coleta de lixo contaminado;
- 3- Utilizar recipiente com paredes rígidas, rotulado: “contaminado”, e com tampa, para todo material perfurocortante despejado (agulhas, lâminas de bisturi, etc.);
- 4- Descontaminar corretamente moldes e modelos para encaminhamento ao laboratório de prótese;
- 5- Possuir recipiente de vidro com tampa, contendo água no seu interior, para acondicionamento adequado de mercúrio residual.

XI - Consultório Odontológico com Equipamento de Raios X Intra-bucal

- 1- As dimensões da sala devem permitir a operação do equipamento à distância de 2 m do cabeçote e do paciente;
- 2- Quando existir mais de um equipamento na sala, deve-se garantir a impossibilidade de disparo simultâneo;
- 3- O *layout* da sala deve permitir que a posição de disparo não seja na incidência do feixe primário de raios x;
- 4- As paredes devem oferecer blindagem à radiação (alvenaria, barita, chumbo, etc.);
- 5- As portas devem permitir o perfeito fechamento da presença de radiação e a advertência de acesso restrito;
- 6- Na porta de acesso deverá constar o símbolo internacional da presença de radiação e a advertência de acesso restrito;

- 7- As vestimentas plumbíferas (aventais e protetores de tireóide) deverão estar disponíveis em número e variedade suficientes, em bom estado de conservação e higiene e acondicionadas em suporte próprio para esse fim.

5.5.3 Sala de Coleta de Material para Laboratório (3,6 m²)

- Bancada de apoio com pia de lavagem;
- Exaustor dotado de filtro de peça de descarga para proteção contra chuva (pode ser utilizada grade de segurança);
- Porta da sala com tomada de ar tipo grelha ou veneziana de simples deflexão para providenciar ar de reposição para o ar que está sendo exaurido;
- Acesso restrito;
- Sala/Box com cadeira, bancada e pia;
- Materiais e procedimentos básicos para a coleta
 - Material para coleta descartável
 - Recipientes estéreis para coleta
 - Recipiente rígido para descarte de material perfurocortante
- Condições de lavagem das mãos
 - Lavatório
 - Suporte com papel toalha
 - Dispensador com sabão líquido
 - Lixeira com saco plástico e tampa de acionamento por pedal.

5.5.4. Sala de Curativos/ Suturas/Vacinas e Posto de Enfermagem (12,0 m²)

Sala para pequenos procedimentos

- Mobiliário e outros elementos constituídos de material de fácil limpeza e desinfecção
- Armário
- Material de curativo, pacotes esterilizados e medicamentos
- Bancada de apoio com pia de lavagem
- Maca
- Escada de dois degraus
- Mesa auxiliar/bandeja de material para curativo
- Balança antropométrica
- Foco auxiliar fixo ou móvel
- Esfigmomanômetro
- Estetoscópio duosom
- *Hamper* de roupa suja
- *Hamper* de lixo
- Lixeira com saco plástico branco leitoso e tampa de acionamento por pedal
- Recipiente rígido para descarte de material perfurocortante
- Condições de lavagem e anti-sepsia das mãos
 - Lavatório
 - Torneira acionada sem o comando das mãos

- Dispensador com sabão líquido
- Suporte com papel toalha
- Lixeira com saco plástico e tampa de acionamento por pedal

Espaço destinado à imunização e à aplicação de medicamentos

- Fácil acesso e localização
- Arquivo para ficha-índice de registro de vacinas
- Mobiliário e outros elementos constituídos de material de fácil limpeza e desinfecção
 - Armário para guarda de material esterilizado
 - Bancada com pia
 - Recipiente rígido para o descarte de perfurocortante
 - Mesa e cadeira (para uso do funcionário)
 - Cadeira para usuário
- Condições especiais de armazenamento
 - Geladeira exclusiva para guarda de imunobiológicos/uso diário
 - Geladeira exclusiva para estoque de imunobiológicos
 - Tomada exclusiva para cada geladeira
 - Termômetro de máxima e mínima
- Condições de lavagem e anti-sepsia das mãos
 - Lavatório
 - Torneira acionada sem o comando das mãos
 - Dispensador com sabão líquido
 - Suporte com papel toalha
 - Lixeira com saco plástico e tampa de acionamento por pedal

5.5.5. Cela de Observação

- Duas celas no mínimo com um leito cada, com visão do posto de enfermagem
- Mobiliário e outros elementos constituídos de material de fácil limpeza e desinfecção
- Leitos Fowler
- Colchões e travesseiros revestidos de material impermeável, íntegro e limpo
- Escada de dois degraus
- Biombos
- Sinalização sonora e/ou luminosa
- Iluminação de vigília
- Para sistema de assistência respiratória
 - Ponto de ar comprimido
 - Ponto de oxigênio
 - Ponto de vácuo
 - Fluxômetros

- Cilindro/torpedo de oxigênio
- Aspirador portátil
- Condições de lavagem e anti-sepsia das mãos
 - Lavatório
 - Torneira acionada sem o comando das mãos
 - Dispensador com sabão líquido
 - Suporte com papel toalha
 - Lixeira com saco plástico e tampa de acionamento por pedal
- Sanitário
 - Barra de apoio
 - Porta do sanitário com abertura para fora
- Condições de lavagem das mãos
 - Lavatório
 - Suporte com papel toalha
 - Dispensador com sabão líquido
 - Lixeira, saco plástico e tampa de acionamento por pedal

5.5.6. Farmácia

Quando a Unidade Prisional tiver uma farmácia, esta deverá ser dirigida por profissional habilitado, farmacêutico, integrada funcional e hierarquicamente às atividades da organização.

- **Estrutura**
 - Área física de acordo com a RDC n° 50/02
 - Área restrita
 - Sistema de comunicação eficiente com as unidades pertinentes
 - Local para guarda de pertences dos funcionários
- **Sanitário (funcionários)**
 - Separados por sexo
 - Condições de lavagem das mãos
 - Lavatório
 - Dispensador com sabão líquido
 - Suporte com papel toalha
 - Lixeira com saco plástico e tampa de acionamento por pedal
- **Armazenamento (Almoxarifado)**
 - Acesso facilitado
 - Mobiliário e outros elementos constituídos de material de fácil limpeza e desinfecção

- Armário/gaveta com chave para guarda de medicamentos controlados
- Estantes/prateleiras
- Estrados – Pallets
- Sistema organizado de armazenamento
- Disposição por categoria de produtos ou outra forma organizada
- Inflamáveis
- Não inflamáveis
- Explosivos
- Materiais de embalagem e envase
- Medicamentos
- Termolábeis (23 a 25°C)
- Imunobiológicos
- Sujeitos a Controle Especial - portaria nº 344/98 ou outra que a substitua
- Quimioterápicos
- Soluções parenterais
- Matérias primas e/ou produtos:
- Fotolábeis
- Sensíveis à umidade
- Radiofármacos
- Germicidas/saneantes
- Materiais, artigos médicos e produtos para saúde (correlatos)
- Quarentena para produtos não liberados ao uso
- Condições especiais de armazenamento
- Geladeira/câmara refrigerada (2 a 8°C)
- Tomada exclusiva
- Termômetro de máxima e mínima
- Freezer (-18 a -20°C)
- Tomada exclusiva
- Termômetro de máxima e mínima

▪ **Dispensação**

- Guichê de atendimento
- Bancada de fácil limpeza e desinfecção
- Armário/gaveta com chave para guarda de medicamentos sujeitos a controle especial
- Condições de lavagem das mãos
- Lavatório
- Dispensador com sabão líquido
- Suporte com papel toalha
- Lixeira com saco plástico e tampa de acionamento por pedal

▪ **Fracionamento**

- Local adequado para fracionamento de sólidos, líquidos e/ou semi-sólidos.
- Condições de lavagem das mãos

- Lavatório
- Torneira acionada sem o comando das mãos
- Dispensador com sabão líquido
- Suporte com papel toalha
- Lixeira com saco plástico e tampa de acionamento por pedal
- Equipamentos de proteção individual (EPI) em quantidade suficiente para a demanda do serviço
- Óculos
- Máscara
- Luvas de procedimentos
- Avental
- Mobiliário e outros elementos constituídos de material de fácil limpeza e desinfecção
- Bancada
- Cabina de segurança biológica
- Recipiente rígido para descarte de material perfurocortante
- Lixeira com saco plástico branco leitoso e tampa de acionamento por pedal
- Seladora

▪ **Diluição de Germicidas**

- Centralizado
- Área exclusiva ou com barreira técnica
- Bancada com pia de material de fácil limpeza e desinfecção
- Condições de lavagem das mãos
- Torneira acionada sem o comando das mãos
- Dispensador com sabão líquido
- Suporte com papel toalha
- Lixeira com saco plástico e tampa de acionamento por pedal
- Equipamentos de proteção individual (EPI) em quantidade suficiente para a demanda do serviço
- Óculos
- Máscara
- Luvas de procedimentos
- Avental

▪ **Condições de Conservação do Ambiente e Segurança**

- Teto íntegro/ fácil limpeza e desinfecção
- Paredes íntegras/ fácil limpeza e desinfecção
- Piso íntegro/impermeável/de fácil limpeza e desinfecção
- Ralo sifonado/com tampa escamoteável, conforme a RDC n° 50/02
- Climatização e/ou ventilação Artificial (ar condicionado) ou Natural (janelas com aberturas teladas)
- Condições de segurança contra incêndio, conforme RDC n° 50/02
- Sinalização de orientação e segurança

- Identificação das saídas de emergência
- Tomadas 110v e 220v aterradas e identificadas

II – Recursos Humanos

- Responsabilidade técnica da área por farmacêutico
- O farmacêutico é membro integrante da Comissão de Controle de Infecção – CCI
- Registro de capacitação de pessoal
- Escala de funcionários em local visível
- Escala de plantão de funcionários

III – Condições Organizacionais

- Manual de normas e rotinas técnicas atualizadas e disponíveis
- Conferência de prescrições médicas pelo farmacêutico antes da dispensação
- Livro de ordens e ocorrências
- Registro de manutenção preventiva dos equipamentos
- Saneantes utilizados em conformidade com a portaria nº 15/88 – DNVS/SNVS/MS, ou outra que a substitua
- Centro de Informação sobre Medicamentos (CIM)
- Comissão de Farmácia e Terapêutica
- Padronização de medicamentos, germicidas e produtos para a saúde
- Revisão da padronização de medicamentos, germicidas e produtos para a saúde a cada dois anos
- Sistema de controle de estoque que permita sua rastreabilidade (desde a compra ao uso)
- Controle do prazo de validade (primeiro que vence, primeiro que sai - PVPS)
- Livros de registro de medicamentos sujeitos ao controle especial
- Encaminhamento dos balancetes dos medicamentos sujeitos ao controle especial à Vigilância Sanitária
- Guarda de medicamentos e imunobiológicos em condições de refrigeração em local exclusivo
- Mapa de registro diário de controle de temperatura (máxima e mínima) em geladeira e freezer
- Dispensação de produtos, observando critérios como: lote, data de entrada, saída e vencimento
- Controle de produtos dispensados para os estoques satélites
 - Por prescrição Individualizada (24 horas)
- Por dose unitária
- Fracionamento efetuado pelo profissional farmacêutico ou sob sua supervisão
- Livro de registro de produtos fracionados
- Rótulos de identificação contendo: nome do medicamento, número de lote, prazo de validade dos medicamentos fracionados e nome do responsável técnico e de quem fracionou

- Rotinas escritas disponíveis aos funcionários no serviço para diluição e fracionamento
- Rótulos de identificação das soluções contendo: o nome do produto, número do lote, prazo de validade e responsável técnico
- Fluxo de horários para as diversas atividades quando o ambiente é único

IV - Medicamentos

O Ministério da Saúde garantirá o fornecimento regular de kit de medicamentos básicos (quadro abaixo), além do fornecimento de medicamentos específicos para Aids e outras DSTs, a cada três meses para cada equipe implantada, para atendimento de grupo de até 500 pessoas. O Ministério de Saúde encaminhará diretamente ao gestor municipal o quantitativo de Kit de medicamentos relativo à sua população prisional.

QUADRO : Kit de medicamentos básicos

ITEM	MEDICAMENTO/ESPECIFICAÇÕES	UNID.	INDICAÇÃO TERAPÊUTICA	QUANTIDA DE P/ KIT (UNIDADE)
1	Aciclovir 200 mg	Comp.	Antivirótico	100
2	Ácido acetilsalicílico 500 mg	Comp.	Analgésico	2.000
3	Aminofilina 100 mg	Comp.	Antiasmático	1.000
4	Ampicilina 500 mg	Comp.	Antibiótico	1.000
5	Captopril 25 mg	Comp.	Antihipertensivo	1.500
6	Carbamazepina 200 mg	Comp.	Anticonvulsante	800
7	Cimetidina 200 mg	Comp.	Antiuceroso	1.000
8	Cloranfenicol Colírio	Fr.	Colírio	50
9	Contraceptivo baixa dosagem 21 cps	Cp.	Contraceptivo	450
10	Dexametasona 0,1%	Creme	Antipruriginoso/Antiinfl.	100
11	Diclofenaco potássico 50 mg	Comp.	Antiinflamatório	1.000
12	Eritromicina 250 mg	Comp.	Antibiótico	500
13	Glibenclamida 5 mg	Comp.	Antidiabético	2.000
14	Hidroclorotiazida 25 mg	Comp.	Diurético	2.000
15	Mebendazol 100 mg	Cp.	Antiparasitário	300
16	Metformina 850 mg	Comp.	Antidiabético	1.000
17	Metoclopramida 10 mg	Comp.	Antiemético	500
18	Metronidazol 500 mg creme vaginal	Tb.	Antiamebiano	100
19	Paracetamol 500 mg	Comp.	Analgésico/Antitérmico	1.000
20	Penic.G Prac+ Potás. 300.000 UI + 100.000 UI	F/A	Antibiótico	100
21	Preservativos de borracha	Und.	Preservativo	1.500
22	Prometazina 25 mg	Comp.	Antialérgico	1.000
23	Propranolol 40 mg	Comp.	Beta Bloqueador	1.000
24	Salbutamol 2 mg	Comp.	Antiasmático	1.000

Medicamentos controlados

Deve-se obedecer ao regulamento Técnico sobre Substâncias e Medicamentos Sujeitos a Controle Especial. Nas unidades prisionais que não possuírem farmácia, não poderá haver estoque de medicamentos. O dispensário de psicofármacos deverá contar com um profissional responsável, sendo os medicamentos armazenados em armário fechado, junto ao receituário médico.

5.5.7. Central de Esterilização (simplificada)

Setor, unidade ou serviço destinado à limpeza, desinfecção, esterilização, armazenamento, guarda e distribuição dos materiais.

- Área física de acordo com as normas do MS (RDC nº 50) - sala de limpeza de material contaminado e descontaminação; sala de esterilização e vestuário
- Acesso sem cruzamento e diferenciado para material sujo e limpo
- Acesso exclusivo de pessoal do setor
- Barreira física e técnica entre a área suja e a área limpa
- **Vestiário**
 - Condições estruturais
 - Local para troca e guarda de roupa
 - *Hamper*
- **Condições de segurança e higienização**
 - Lavatório
 - Dispensador com sabão líquido
 - Lixeira com saco plástico e tampa de acionamento por pedal
 - Suporte com papel toalha
- **Área suja/expurgo**
 - Condições estruturais
 - Local exclusivo para recebimento de material
 - Bancada com pia para lavagem de material
 - Pia de despejo para descarte de material orgânico

Condições de lavagem e anti-sepsia das mãos

- Lavatório
- Torneira acionada sem o comando das mãos
- Dispensador com sabão líquido
- Suporte com papel toalha
- Lixeira com saco plástico e tampa e acionamento por pedal

Área de Preparo

- Condições pra preparo de materiais

- Área exclusiva para preparo
- Bancada de material de fácil limpeza e desinfecção
- Armários
- Prateleira
- Área de esterilização - autoclave de porta dupla ou de porta única

Área para Armazenagem e Distribuição de Material Esterilizado

- Armários
- Prateleiras
- Local exclusivo para saída de material, acessível a todas as unidades
- Mapa de controle de temperatura ambiente

5.5.8. Depósito de Material de Limpeza (DML) (2,0 m²)

- Tanque
- Bancada de material de fácil limpeza e desinfecção
- Local para guarda de materiais, de fácil limpeza e desinfecção
- Dispensador com sabão líquido
- Suporte com papel toalha
- Lixeira com saco plástico e tampa de acionamento por pedal
- Teto íntegro/ fácil limpeza e desinfecção
- Paredes íntegras/ de fácil limpeza e desinfecção
- Piso íntegro/impermeável/de fácil limpeza e desinfecção
- Porta de acesso com no mínimo 110 cm
- Ralo sifonado e tampa escamoteável, conforme a RDC n°50/02
- Climatização e/ou ventilação Artificial (ar condicionado) ou Natural (janelas com aberturas teladas)
- Condições de segurança contra incêndio, conforme RDC n°50/02
- Sinalização de orientação e segurança
- Identificação das saídas de emergência
- Tomadas 110v e 220v aterradas e identificadas

5.5.9. Ambientes Destinados à Saúde - Condições Organizacionais, de Conservação e Segurança

- Teto íntegro/ fácil limpeza e desinfecção
- Paredes íntegras/ fácil limpeza e desinfecção
- Piso íntegro/impermeável/ de fácil limpeza e desinfecção
- Porta de acesso com no mínimo 110 cm
- Ralo sifonado, com tampa escamoteável, conforme a RDC n° 50/02
- Climatização e/ou ventilação artificial (ar condicionado) ou natural (janelas com aberturas teladas)
- Condições de segurança contra incêndio, conforme RDC n° 50/02
- Sinalização de orientação e segurança

- Livro de ordens e ocorrências
- Livro de Registro de entrada e saída de pacientes
- Censo diário
- Mapa de controle de temperatura (máxima e mínima) da geladeira
- Registro da manutenção preventiva de equipamentos
- Manual de normas e rotinas técnicas atualizadas e disponíveis ⁰¹
- Almotolia identificada com tipo de solução, data e validade após o envase
- Identificação de frascos de infusão com nome do paciente, quarto/leito, dosagem, horário, via de administração, data e nome do responsável pelo preparo
- Seringas preparadas com medicação identificadas com nome do paciente, quarto/leito, dosagem, horário, via de administração, data e nome do responsável pelo preparo
- Armazenamento e acondicionamento de material médico hospitalar e de instrumental, em embalagem íntegra, identificados e dentro do prazo de validade de esterilização
- Solução para desinfecção de máscaras de nebulização, identificada com data de preparo e validade
- Guarda de medicamentos e material médico hospitalar em local exclusivo isento de umidade, de fácil limpeza e desinfecção
- Medicamentos e material médico hospitalar com controle de prazo de validade e registro no MS
- Armazenamento de medicamentos controlados em conformidade com a Portaria MS nº 344/98
- Medicamentos em uso, identificados, acondicionados e data da abertura
- Saneantes utilizados de acordo com a portaria nº 15 – DNVS/SNVS/MS, de 23 de agosto de 1988
- Descarte de resíduos sólidos e perfurocortantes em conformidade com as rotinas da CCI
- O serviço é cadastrado pela SES para realização de vacinação
- Registro em mapas diários das vacinas aplicadas
- Fichas índice com identificação da vacina, nº lote, dosagem, data da aplicação e nome e assinatura do vacinador
- Notificação à autoridade sanitária local a ocorrência de eventos adversos à imunização/ medicamentos
- Notificação das doenças de notificação compulsória e de interesse da Vigilância Epidemiológica à Secretaria Municipal de Saúde
- Desinfecção do equipamento odontológico após a utilização
- Esterilização do instrumental odontológico após o uso
- Sistema de agendamento e controle de consultas

⁰¹ O manual de normas e rotinas deve descrever ações e fluxos de controle de infecção, procedimentos técnicos invasivos ou não, organizacionais, de controle e de manutenção, de acordo com as atividades desenvolvidas em cada setor.

- Sistema de registro do atendimento ambulatorial contendo: identificação do paciente, anamnese, exames solicitados e resultados, evolução clínica, prescrição médica e conduta adotada
- *Formulários para a organização do prontuário do paciente em observação*
- Identificação e anamnese
- Evolução/prescrição médica
- Evolução de enfermagem
- Registro gráfico de sinais vitais
- Resultados de exames laboratoriais e outros auxiliares
- *Sistemática do preenchimento do prontuário do paciente em observação*
- Registros completos, legíveis, assinados, identificados e datados
- Registro dos sinais vitais
- *Equipamentos de proteção individual (EPI) em quantidade suficiente para a demanda do serviço*
- Óculos
- Máscara
- Luvas de procedimentos
- Avental

6. Oficinas Produtivas, Reeducativas, Terapêuticas (serralheria, marcenaria e carpintaria, pintura, obras e alvenaria, elétrica, hidráulica e caldeiraria, mecânica, eletrônica, estofaria etc)

- Área física com condições de segurança: localização adequada, teto íntegro de fácil limpeza, paredes íntegras de fácil limpeza, piso íntegro e de fácil limpeza, ralo sifonado com tampa escamoteável;
- Sanitários separados por sexo;
- Uma pia destinada à lavagem das mãos e outra aos trabalhos terapêuticos;
- Disponibilidade de água potável para os reeducandos e funcionários;
- Mobiliário e outros elementos constituídos de material de fácil limpeza e desinfecção com armários/ prateleiras/ estantes e estrados (30 cm de altura do piso);
- Instalações sanitárias servidas de água corrente e conectadas à rede de esgoto ou fossa séptica, com sanitários e vestiários independentes para cada sexo com vasos sanitários, mictórios e lavatórios íntegros e em proporção adequada ao número de usuários;
- Lâmpadas de emergência;
- Tomadas 110 v e 220 v aterradas e identificadas;
- Equipamentos de proteção individual (EPI) em quantidade suficiente para a demanda do serviço (óculos, máscara ou protetor facial, luvas, macacão, botas de borracha, protetor auricular).

7. Almoxarifado

Unidade destinada ao recebimento, guarda, controle e distribuição dos recursos materiais necessários ao funcionamento do estabelecimento.

- Área física com condições de segurança: localização adequada, acesso externo coberto para transporte de carga de suprimentos. Área de recepção, inspeção, registro e distribuição, e área de armazenagem. Teto íntegro de fácil limpeza, paredes íntegras de fácil limpeza, piso íntegro e de fácil limpeza, ralo sifonado com tampa escamoteável, aberturas teladas;
- Armazenamento em local ventilado em adequado estado de organização, com mobiliário e outros elementos constituídos de material de fácil limpeza e desinfecção com armários/ prateleiras/ estantes e estrados (30 cm de altura do piso), bem conservados e limpos, afastados das paredes e distantes do teto de forma que permita fácil limpeza e circulação de ar;
- Condições de lavagem das mãos: lavatório com dispensador de sabão líquido, lixeiras com tampa, suporte com papel toalha;
- Condições organizacionais: rotinas técnicas específicas atualizadas e disponíveis, sistema de controle de estoque, estoque mínimo estabelecido e saída de material através de requisições; controle de entrada e saída de material de acordo com validade (primeiro que vence, primeiro que sai) e estocagem de material por setorização de saúde, expediente, saneantes, equipamento, peças de reposição, roupa e substâncias tóxicas, corrosivas e inflamáveis.

8. Saneamento

Abastecimento de água

- Sistema de abastecimento ligado à rede pública.
- Fonte própria/ poço freático com proteção.
- Fonte própria/ poço artesiano com proteção.
- Tratamento contínuo.
- Reservatórios de água e instalações hidráulicas com volume, pressão e temperaturas adequados, dotadas de tampas, em satisfatórias condições de uso, livres de vazamentos, infiltrações e descascamentos e acessível.
- Registro semestral do controle bacteriológico da água (apresentar laudo).
- Encanamento em estado satisfatório e ausência de infiltrações e interconexões, evitando a conexão cruzada entre água potável e não potável.
- Potabilidade realizada no estabelecimento atestada através de laudos laboratoriais periódicos; existência de registros desses controles (devidamente assinado pelo responsável pela análise).

Sistema de Coleta/ Tratamento de Esgoto

- Fossas, esgoto conectado à rede pública, caixas de gordura em adequado estado de conservação e funcionamento.

Resíduos

- Resíduos no interior do estabelecimento em recipientes tampados, de fácil limpeza e transporte, devidamente identificados, e higienizados constantemente, providos de sacos lixo apropriados.

Controle de Vetores (com os respectivos certificados):

- Desinsetização
- Desratização
- Produtos utilizados para este fim devem possuir registro do Ministério da Saúde

Referências Bibliográficas

Santa Catarina. Legislação Sanitária do Estado de Santa Catarina. Secretaria de Estado da Saúde. Diretoria de Vigilância Sanitária. Florianópolis: IOESC, 2004.

Brasil. Ministério da Saúde. *Resolução ANVISA - RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004*. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Santa Catarina. Prefeitura Municipal de Pomerode. s/data. *Serviço de Vigilância Sanitária*. Manual do Manipulador de Alimentos.

Brasil. Ministério da Saúde. *Portaria nº 344 de 12 de maio de 1998* – Aprova o regulamento Técnico sobre Substâncias e Medicamentos Sujeitos a Controle Especial. ANVISA.

Brasil. Ministério da Saúde. *Portaria Interministerial nº 628 de 2 de abril de 2002*. Aprova o Plano Nacional de saúde no Sistema Penitenciário.

Brasil. Ministério da Saúde. *Portaria Interministerial nº 1777 de 9 de setembro de 2003*. Regulamenta os Serviços de Saúde do Sistema Carcerário.

Brasil. Ministério da Saúde. *Portaria GM/MS .º 453/98*. Regulamenta o Serviço de Rádio Diagnóstico.

Brasil. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. *Portaria nº 306 de 7 de dezembro de 2004*. Dispõe sobre o Regulamento Técnico para Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde.

Brasil. Ministério da Justiça. Departamento Penitenciário Nacional. Diretrizes de Projeto Prisional. *Resolução nº 016 de 12 de dezembro de 1994*.

Brasil. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Manual de Processamento de Artigos e Superfícies. 1998.