

ROTEIROS DE INSPEÇÃO PARA EVENTOS DE MASSA

**VIGILÂNCIA SANITÁRIA E
CONTROLE DE ZOONOSES**

ÍNDICE

PÁG. 03

PORTARIA “N” S/SUBVISA Nº 392, DE 27 DE FEVEREIRO DE 2019

PÁG. 05

FOOD TRUCK EM EVENTOS

PÁG. 08

STANDS E BARRACAS EM EVENTOS

PÁG. 11

SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO, BARES E LANCHONETES

PÁG. 16

AMBULÂNCIA SUPORTE BÁSICO

PÁG. 20

AMBULÂNCIA SUPORTE MÉDIO E AVANÇADO

PÁG. 24

POSTO MÉDICO

PÁG. 32

SALÃO DE CABELEIREIRO, BARBEIRO, MANICURA, PEDICURO, PODOLOGIA, CALISTA, DEPILAÇÃO, MAQUILAGEM, MASSAGISTAS, TATUAGEM E COLOCAÇÃO DE BRINCOS, PIERCINGS E SIMILARES

PÁG. 35

ÁREAS COMUNS

PÁG. 39

EVENTOS COM ANIMAIS

SUBSECRETARIA DE VIGILÂNCIA, FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA E CONTROLE DE ZOOSE

ATOS DA SUBSECRETARIA

PORTARIA “N” S/SUBVISA Nº 392, DE 27 DE FEVEREIRO DE 2019.

Aprova os roteiros de inspeção sanitária em eventos de massa, no âmbito da S/SUBVISA.

A SUBSECRETARIA DA SUBSECRETARIA DE VIGILÂNCIA, FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA E CONTROLE DE ZOOSE, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor; e

CONSIDERANDO a LEI COMPLEMENTAR Nº 197, de 27 de dezembro de 2018, que Dispõe sobre o Código de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária do Município do Rio de Janeiro e acrescenta dispositivos ao Título V do Livro Primeiro da Lei nº 691, de 24 de dezembro de 1984 - Código Tributário Municipal;

CONSIDERANDO o DECRETO RIO Nº 45585 de 27 de dezembro de 2018, que Dispõe sobre o regulamento administrativo do Código de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária, de que trata a Lei Complementar nº 197, de 27 de dezembro de 2018, no tocante ao licenciamento sanitário e aos procedimentos fiscalizatórios, e dá outras providências;

CONSIDERANDO as regras para a prestação de serviços de alimentação em eventos de massa, contidas na Resolução “N” SMSDC nº 1.424, de 16 de fevereiro de 2009 e na RDC/ANVISA nº 43, de 01 de setembro de 2015;

CONSIDERANDO a regulamentação da prestação de serviços de saúde em eventos de massa, de que tratam a RDC/ANVISA nº 013, de 28 de março de 2014 e a Resolução SE-DEC nº 83, de 05 de janeiro de 2016;

CONSIDERANDO o contido no art. 22 da Resolução “N” SMS nº 3.214, de 07 de março de 2017, quanto à observância, pelos serviços de remoção de pacientes, das exigências para a participação em eventos e atividades temporárias no Município, além das demais exigências técnicas específicas para o seu funcionamento;

CONSIDERANDO a necessidade de se harmonizar os procedimentos administrativos de inspeção durante a realização de eventos de massa, no âmbito da S/SUBVISA;

CONSIDERANDO o princípio da precaução, norteador das formas de atuação da S/SUBVISA e o Poder-Dever da Administração de assegurar boas práticas relacionadas à produção e circulação de mercadorias e bens de consumo, bem como à prestação de serviços de interesse à saúde individual e coletiva, ante os riscos potencialmente advindos das relações de consumo, em áreas públicas e privadas do Município durante a realização de eventos de massa; e

CONSIDERANDO as medidas de transparência adotadas no âmbito da S/SUBVISA voltadas ao exercício das ações fiscais pelos seus servidores, em cumprimento ao disposto na Resolução “N” SMS nº 3.455, de 10 de novembro de 2017;

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar, na forma do anexo ao presente ato, os roteiros de inspeção sanitária de eventos de massa, a serem utilizados pelas equipes técnico-operacionais de fiscalização da S/SUBVISA.

Art. 2º A constatação, no ato das inspeções, de eventuais não conformidades quanto às instalações físicas, aos processos de trabalho e/ou à circulação de produtos configura infração sanitária, passível de notificação, advertência, intimação, apreensão e/ou inutilização de produtos, autuação e interdição total ou parcial da atividade.

§ 1º As ações serão norteadas pelo princípio da precaução, com foco na educação sanitária; não obstante à necessidade de aplicação das medidas administrativas coercitivas necessárias a sanear a irregularidade causadora de risco à saúde individual e coletiva.

§ 2º A fiscalização sanitária deverá estar atenta, prioritariamente, dentre as inúmeras questões técnicas relacionadas ao exercício das atividades, à procedência e à adequada rotulagem, conservação e higiene dos produtos oferecidos ao consumo.

§ 3º As interdições total e parcial de atividades, equipamentos ou máquinas deverão ser previamente comunicados à Coordenação de Eventos da S/SUBVISA, para avaliação da possibilidade de cumprimento imediato da(s) exigência(s) que motivou(ram) o ato de interditar.

§ 4º A aplicação das sanções cabíveis, ante a constatação de infrações de natureza sanitária serão as previstas, conforme o caso, na Lei Complementar 197/2018, Decreto Municipal 45.585/2018.

Art 3º Será realizada coleta para análise fiscal de amostras de alimentos preparados e/ou produtos prontos para consumo fornecidos e distribuídos nos eventos de massa, para monitoramento dos produtos.

Art. 4º Esta portaria entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

ANEXO I

ROTEIRO PARA FOOD TRUCK EM EVENTOS			
EVENTO:		DATA: ____/____/____	
IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA:			
RAZÃO SOCIAL / NOME DE FANTASIA:			
PLACA DO VEÍCULO:			
ENDEREÇO:		CEP:	
LOCALIZAÇÃO NO EVENTO:			
CNPJ/CPF:		IM:	
LICENÇA SANITÁRIA:			
REQUISITO	CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO:		
	SIM	NÃO	NAP
ROTEIRO			
1. ITENS DE AVALIAÇÃO GERAL			
1.1 Condições adequadas de higiene nas instalações físicas			
1.2 Condições adequadas de higiene nos utensílios e equipamentos			
1.3 Ventilação suficiente, sem ocasionar desconforto térmico, acúmulo de gases, fumaça ou condensação de vapores			
1.4 Sistema de exaustão mecânica, se houver cocção, em bom estado de conservação e higiene e com funcionamento adequado			
1.5 Produtos de limpeza devidamente rotulados, armazenados em local adequado e isolado dos gêneros alimentícios			
1.6 Lixeiras com tampa e acionamento por pedal, lixo em sacos plásticos apropriados			
1.7 Ausência de vestígios e/ou presença de pragas e/ou vetores			
1.8 Equipamentos em número suficiente mantendo as temperaturas adequadas à conservação dos alimentos.			
1.9 Alimentos com características físicas e sensoriais próprias e com rotulagem completa			
1.10 Alimentos preparados fora do local do evento rotulados com: identificação (denominação do produto, nome do produtor e endereço), data e hora de preparo, temperatura de conservação e validade.			

1.11 Alimentos mantidos sob temperatura apropriada, de acordo com as características particulares de conservação ou conforme recomendado pelo fabricante			
1.12 Os alimentos preparados, após a cocção, devem ser mantidos à temperatura superior a 60°C por, no máximo, 6 horas			
1.13 Os alimentos preparados que necessitam de refrigeração, mantidos à temperatura inferior a 5°C por no máximo 3 dias			
1.14 Alimentos preparados, após cocção, mantidos abaixo de 60°C, são consumidos em até 60 minutos			
1.15 Proteção dos alimentos contra ação de insetos, poeira e do contato direto do consumidor			
1.16 Descongelamento efetuado sob refrigeração (inferior a 5° C) ou em micro-ondas			
1.17 Fluxo de produção ordenado e linear, sem cruzamentos que favoreçam a contaminação dos alimentos			
1.18 Frutas, legumes e vegetais a serem consumidos crus higienizados com produtos regularizados			
1.19 Gelo para adição às bebidas produzido com água potável e filtrada, devidamente embalado, rotulado, transportado e armazenado			
1.20 Restos e sobras de alimentos não são reutilizados durante o evento			
1.21 Alimentos pré-preparados e preparados são transportados até o local do evento em temperatura e veículos adequados			
1.22 Existência de lavatórios para lavagem de mãos providos de esgotamento, equipados com sabão líquido e toalhas descartáveis e, quando necessário, produto antisséptico para finalização da higienização das mãos.			
1.23 Pertences de funcionários guardados em local adequado e isolado dos alimentos			
1.24 Manipuladores corretamente uniformizados, sem adornos e com asseio pessoal			
1.25 Manipuladores de alimentos não efetuam recebimento de dinheiro ou demais operações de caixa			
1.26 Manipuladores participaram do Curso de Noções Básicas de Higiene para Manipuladores de Alimentos ministrado pela S/SUBVISA			

2. AMBIENTE COLETIVO			
2.1 Área de atendimento com acesso e circulação livre e desobstruída, disposição adequada de equipamentos, fiações elétricas protegidas por conduítes, interruptores e tomadas instalados adequadamente, sem objetos inservíveis ou alheios à atividade desenvolvida			
2.2 EPI – 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, luvas térmicas para proteção do ante braço no manuseio do gelo, luvas e calçados próprios para atividades de limpeza e recolhimento dos resíduos.			
3. DOCUMENTOS EXTRAÍDOS:			
3.1 Nº TVS			
3.2 Nº AI			
3.3 Nº TI			
3.4 Nº TAI			
3.5 Nº TAAA			
3.6 Nº EI Parcial			
3.7 Nº EI Total			
3.8 Nº TAD			

NOME DO TÉCNICO RESPONSÁVEL PELA INSPEÇÃO:
ASSINATURA E CARIMBO:

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO:
S - SIM ; N - NÃO ; NAP - NÃO SE APLICA

ANEXO II

ROTEIRO PARA STANDS E BARRACAS EM EVENTOS			
EVENTO:		DATA: ____/____/____	
IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA:			
RAZÃO SOCIAL / NOME DE FANTASIA:			
ENDEREÇO:		CEP:	
LOCALIZAÇÃO NO EVENTO:			
CNPJ/CPF:		IM:	
LICENÇA SANITÁRIA Nº :			
REQUISITO	CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO		
	SIM	NÃO	NAP
ROTEIRO			
1. ITENS DE AVALIAÇÃO GERAL			
1.1 Condições adequadas de higiene nas instalações físicas.			
1.2 Condições adequadas de higiene nos utensílios e equipamentos.			
1.3 Piso de fácil higienização e estrados em quantidade suficiente.			
1.4 Pia para higienização de utensílios e equipamentos, no próprio local ou em área próxima.			
1.5 Bancadas em material impermeável e de fácil higienização.			
1.6 Ventilação suficiente, sem ocasionar desconforto térmico, acúmulo de gases, fumaça ou condensação de vapores.			
1.7 Sistema de exaustão mecânica, se houver cocção, em bom estado de conservação e higiene e com funcionamento adequado.			
1.8 Produtos de limpeza devidamente rotulados, armazenados em local adequado e isolado dos gêneros alimentícios			
1.9 Lixeiras com tampa e acionamento por pedal, lixo em sacos plásticos apropriados.			
1.10 Ausência de vestígios e/ou presença de pragas e/ou vetores.			
1.11 Equipamentos em número suficiente mantendo as temperaturas adequadas à conservação dos alimentos.			

1.12 Alimentos com características físicas e sensoriais próprias e com rotulagem completa.			
1.13 Alimentos preparados fora do local do evento rotulados com: identificação (denominação do produto, nome do produtor e endereço), data e hora de preparo, temperatura de conservação e validade.			
1.14 Alimentos mantidos sob temperatura apropriada, de acordo com as características particulares de conservação ou conforme recomendado pelo fabricante.			
1.15 Os alimentos preparados, após a cocção, devem ser mantidos à temperatura superior a 60°C por, no máximo, 6 horas.			
1.16 Os alimentos preparados que necessitam de refrigeração, mantidos à temperatura inferior a 5°C por no máximo 3 dias.			
1.17 Alimentos preparados, após cocção, mantidos abaixo de 60°C, são consumidos em até 60 minutos.			
1.18 Proteção dos alimentos contra ação de insetos, poeira e do contato direto do consumidor.			
1.19 Descongelamento efetuado sob refrigeração (inferior a 5° C) ou em micro-ondas.			
1.20 Fluxo de produção ordenado e linear, sem cruzamentos que favoreçam a contaminação dos alimentos.			
1.21 Frutas, legumes e vegetais a serem consumidos crus higienizados com produtos regularizados.			
1.22 Gelo para adição às bebidas produzido com água potável e filtrada, devidamente embalado, rotulado, transportado e armazenado.			
1.23 Restos e sobras de alimentos não são reutilizados durante o evento.			
1.24 Alimentos pré-preparados e preparados são transportados até o local do evento em temperatura e veículos adequados.			
1.25 Existência de lavatórios para lavagem de mãos providos de esgotamento, equipados com sabão líquido e toalhas descartáveis e, quando necessário, produto antisséptico para finalização da higienização das mãos.			
1.26 Pertences de funcionários guardados em local adequado e isolado dos alimentos.			
1.27 Manipuladores corretamente uniformizados e com asseio pessoal.			

1.28 Manipuladores de alimentos não efetuam recebimento de dinheiro ou demais operações de caixa			
1.29 Manipuladores participaram do Curso de Noções Básicas de Higiene para Manipuladores de Alimentos ministrado pela S/SUBVISA			
2. AMBIENTE COLETIVO			
2.1 Área de atendimento com acesso e circulação livre e desobstruída, disposição adequada de equipamentos, fiações elétricas protegidas por conduites, interruptores e tomadas instalados adequadamente, sem objetos inservíveis ou alheios à atividade desenvolvida			
2.2 EPI – 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, luvas térmicas para proteção do ante braço no manuseio do gelo, luvas e calçados próprios para atividades de limpeza e recolhimento dos resíduos.			
3. DOCUMENTOS EXTRAÍDOS:			
3.1 Nº TVS			
3.2 Nº AI			
3.3 Nº TI			
3.4 Nº TAI			
3.5 Nº TAAA			
3.6 Nº EI Parcial			
3.7 Nº EI Total			
3.8 Nº TAD			

NOME DO TÉCNICO RESPONSÁVEL PELA INSPEÇÃO:
ASSINATURA E CARIMBO:

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO:
S - SIM ; N - NÃO ; NAP - NÃO SE APLICA

ANEXO III

ROTEIRO DE INSPEÇÃO PARA EVENTOS ALIMENTOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO, BARES E LANCHONETES			
EVENTO:		DATA: ____/____/____	
IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA:			
RAZÃO SOCIAL / NOME DE FANTASIA:			
ENDEREÇO:		CEP:	
LOCALIZAÇÃO NO EVENTO:			
CNPJ/CPF:		IM:	
LICENÇA SANITÁRIA Nº :			
REQUISITO	CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO		
	SIM	NÃO	NAP
ROTEIRO			
1. SITUAÇÕES E CONDIÇÕES ESTRUTURAIS			
1.1 Revestimentos de piso, parede, teto e bancadas com superfícies lisas e íntegras, sem rugosidades ou reentrâncias, resistentes a água e produtos de limpeza.			
1.2 Janelas e demais aberturas dotadas de telas de malhas milimetradas.			
1.3 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.			
1.4 Prever caixa retentora de gordura de dimensões compatíveis ao volume de produção de efluentes e fora da área de preparo de alimentos.			
1.5 Suprimento contínuo de energia, com número de tomadas e a tensão elétrica compatíveis com as dos equipamentos que serão utilizados.			
1.6 Iluminação elétrica adequada, com luminárias protegidas contra explosão e eventuais quedas nas áreas de fabrico.			

1.7 Depósitos de alimentos dotados de estrados ou prateleiras em número suficiente para suporte dos gêneros armazenados, com piso e paredes impermeabilizados.			
1.8 Gabinetes sanitários para funcionários independentes por sexo, bem conservados, com lavatórios dotados de sabão líquido e toalhas descartáveis para higienização das mãos, chuveiros, vasos sanitários com tampo e sobretampo e papel higiênico e cestos a ele destinado com tampas de acionamento não manual; portas com fechamento automático e sem comunicação direta com a área de produção.			
1.9 Local exclusivo e protegido para guarda de roupas e utensílios dos funcionários.			
1.10 Existência de lavatórios exclusivos para lavagem de mãos nas áreas de produção equipado com sabão líquido e toalhas descartáveis, coletores dotados de tampa com acionamento não manual e quando necessário produto antisséptico para finalização da higienização das mãos.			
1.11 Existência de, no mínimo, dois pontos de água corrente, sendo um para lavagem de utensílios e o outro para lavagem das mãos dos profissionais, provido de sabão líquido, dispositivo para secagem das mãos e lixeira com tampa de acionamento não manual.			
2. VENTILAÇÃO E ILUMINAÇÃO			
2.1 Ventilação suficiente, sem ocasionar desconforto térmico, acúmulo de gases, fumaça ou condensação de vapores.			
2.2 Sistema de exaustão mecânica em bom estado de conservação e higiene e com funcionamento adequado.			
2.3 Iluminação natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida e uso de luminárias protegidas e bem conservadas.			
3. ÁGUA DE ABASTECIMENTO			
3.1 Possui instalação de água potável em quantidade suficiente e qualidade de acordo com legislação em vigor			
3.2 Filtro para água de consumo com capacidade suficiente ao preparo de bebidas e/ou para ingestão.			

4. EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS			
4.1 Equipamentos em número suficiente, de modelo adequado, em bom estado de conservação e limpeza.			
4.2 Bancadas, mesas e demais superfícies de manipulação impermeabilizadas, com superfícies íntegras e sem frestas.			
4.3 Estantes e armários com superfícies impermeabilizadas e de fácil higienização.			
4.4 Equipamentos de refrigeração em número suficiente, bem conservados e higienizados, funcionando satisfatoriamente, conferindo temperatura adequada à conservação dos alimentos estocados.			
4.5 Utensílios de material apropriado, que permita fácil limpeza, em bom estado de conservação, sendo armazenados em local protegido contra a contaminação.			
4.6 Existência de sistema de água quente corrente.			
5. LIMPEZA E DESINFECÇÃO			
5.1 Procedimentos de limpeza e desinfecção que garantam a higiene do ambiente, equipamentos, maquinários, móveis e utensílios.			
5.2 Armazenagem de produtos de limpeza em local adequado e isolado dos gêneros alimentícios.			
5.3 Existência de produtos de limpeza e desinfecção aprovados pelo órgão competente.			
6. MATÉRIAS-PRIMAS E PRODUTOS EXPOSTOS			
6.1 Matérias-primas de procedência conhecida, com embalagem e rotulagem adequadas.			
6.2 Alimentos com características físicas e sensoriais próprias, sem apresentar alterações.			
6.3 Alimentos mantidos sob temperatura apropriada, de acordo com as características particulares de conservação ou conforme recomendado pelo fabricante.			
6.4 Armazenagem dos alimentos em locais próprios, livres de umidade e calor excessivo, com adequada separação por espécie, sendo os produtos secos estocados afastados do piso e das paredes.			
6.5 Gelo para adição às bebidas produzido com água potável e filtrada, devidamente embalado, rotulado, transportado e armazenado.			

7. MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS			
7.1 Operação realizada de forma higiênica.			
7.2 Proteção dos alimentos contra ação de insetos, poeira e do contato direto do consumidor.			
7.3 Os alimentos preparados, após a cocção, mantidos à temperatura superior a 60°C por, no máximo, 6 horas.			
7.4 Os alimentos preparados que necessitam de refrigeração, devem ser mantidos à temperatura inferior a 5°C por no máximo 3 dias.			
7.5 Alimentos preparados, após cocção, mantidos abaixo de 60°C ,são consumidos em até 60 minutos.			
7.6 Descongelamento efetuado sob refrigeração (inferior a 5° C) ou em micro-ondas.			
7.7 Frutas, legumes e vegetais a serem consumidos crus são submetidos a processo de higienização com produtos regularizados e aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento.			
7.8 Ausência de materiais estranhos ou em desuso nas áreas de manipulação ou depósito de alimentos.			
8. MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
8.1 Corretamente uniformizados, sem adornos e aparentando bom asseio pessoal.			
8.2 Não efetuam recebimento de dinheiro ou demais operações de caixa.			
8.3 Participação em Curso de Noções Básicas de Higiene para Manipuladores de Alimentos ministrado pela S/SUBVISA.			
9. FLUXO DE PRODUÇÃO			
9.1 Locais para pré-preparo (área suja) isolados da área de preparo (área limpa) por barreira física ou técnica.			
9.2 Controle da circulação e acesso de pessoal nas áreas de produção.			
9.3 Fluxo ordenado sem cruzamento entre processos de pré-preparo, preparo e distribuição.			
9.4 Os alimentos proteicos de origem animal a serem consumidos crus são manipulados em área climatizada entre 12°C e 18°C (doze e dezoito graus Celsius), além de armazenados e distribuídos à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius).			
9.5 Restos e sobras de alimentos não são reutilizados durante os eventos de massa.			

10. DESTINO DE RESÍDUOS			
10.1 Resíduos produzidos, segregados, identificados, coletados e transportados segundo requisitos de segurança.			
10.2 Possui abrigo ou local para armazenamento temporário de resíduos devidamente isolado e protegido.			
11. AMBIENTE COLETIVO			
11.1 Área de atendimento com acesso e circulação livre e desobstruída, disposição adequada de equipamentos, fiações elétricas protegidas por conduites, interruptores e tomadas instalados adequadamente, sem objetos inservíveis ou alheios à atividade desenvolvida			
11.2 EPI – 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, luvas térmicas para proteção do ante braço no manuseio do gelo, luvas e calçados próprios para atividades de limpeza e recolhimento dos resíduos.			
11.3 Câmaras frias com sistema de abertura pelo interior e oferta de roupa para proteção da exposição ao frio.			
12. DOCUMENTOS EXTRAÍDOS:			
12.1 Nº TVS			
12.2 Nº AI			
12.3 Nº TI			
12.4 Nº TAI			
12.5 Nº TAAA			
12.6 Nº EI Parcial			
12.7 Nº EI Total			
12.8 Nº TAD			
NOME DO TÉCNICO RESPONSÁVEL PELA INSPEÇÃO:			
ASSINATURA E CARIMBO:			
CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO:			
S - SIM ; N - NÃO ; NAP - NÃO SE APLICA			

ANEXO IV

ROTEIRO DE INSPEÇÃO PARA EVENTOS - AMBULÂNCIA SUPORTE BÁSICO			
EVENTO:		DATA: ____/____/____	
IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA:			
RAZÃO SOCIAL / NOME DE FANTASIA:			
PLACA DO VEÍCULO:			
ENDEREÇO:			
LOCALIZAÇÃO NO EVENTO:			
CNPJ/CPF:		IM:	
LICENÇA SANITÁRIA Nº :			
REQUISITO	CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO		
	SIM	NÃO	NAP
ROTEIRO			
1. ITENS DE AVALIAÇÃO GERAL			
1.1 Dispõe de registro no Departamento Estadual de Transporte do Município do Rio de Janeiro e imposto sobre propriedade de veículos automotores do ano em curso quitado, disponível para apresentação e motorista habilitado			
1.2 A equipe é composta por motorista e técnico de enfermagem			
1.3 O veículo encontra-se sem avarias e possui janelas de compartimento do paciente com vidros jateados ou linhas não jateadas, tarja de identificação com grafia invertida e acomodação adequada para operação segura do veículo			
1.4 O veículo possui pneus e estepe em condições de uso e que esteja em local que não interfira na acomodação do paciente			
1.5 O veículo encontra-se provido de cinto de segurança para todos os passageiros, inclusive pacientes, extintor de incêndio na validade, macaco, triângulo de sinalização, chave de roda, sinalizador óptico-acústico em funcionamento com o interior limpo e higienizado			
1.6 Dispõe de superfície interna forrada de material liso que permita a limpeza e higienização mantendo disponível a rotina de limpeza do veículo e dos equipamentos, descrita e afixada no compartimento do paciente			

1.7 O compartimento do paciente possui altura mínima de 1,70m, largura mínima de 1,60m, comprimento mínimo de 2,10m			
1.8 Possui climatização adequada			
1.9 Possui instalação de rede elétrica ligada à tomada do veículo (12 volts) independente da bateria do veículo			
1.10 Dispõe de maca com rodas com sistema de fixação contendo cinto de segurança			
1.11 Possui manômetro, régua com dupla saída (a primeira portando fluxômetro e umidificador e a segunda portando aspirador tipo venturi)			
1.12 Possui suporte para soro, cilindro de oxigênio com válvula e umidificador, cilindro de oxigênio portátil com válvula, termômetro, estetoscópio e esfigmomanômetro adulto e infantil			
1.13 Dispõe de máscaras para oxigenioterapia (nebulização, Hudson com e sem reservatório) e circuito de látex para oxigenioterapia e aspiração estéreis			
1.14 Possui cânula orofaríngea e cateteres de oxigenação e aspiração de vários tamanhos			
1.15 Possui ressuscitador manual e máscaras de ressuscitador adulto e infantil			
1.16 Dispõe de maleta de parto contendo: clamps umbilicais, estilete estéril, luvas cirúrgicas, saco plástico, braceletes de identificação			
1.17 Possui maleta de medicações conforme necessidade e legislação vigente na validade			
1.18 Possui tesoura reta com ponta romba			
1.19 Possui frasco coletor de urina com preservativo masculino			
1.20 Dispõe de material para acesso venoso periférico (recipiente de algodão com antisséptico, garrote, tala para fixação de braço, material para punção de vários tamanhos)			
1.21 Dispõe de compressas cirúrgicas, pacotes de gazes estéreis, rolo de esparadrapo, ataduras, talas de imobilização de membros, conjunto de colares cervicais, colete imobilizador, fralda descartável adulto e infantil e lanterna clínica			

1.22 Dispõe de cobertor ou filme metálico			
1.23 Dispõe de prancha longa e curta para imobilização de coluna			
1.24 Dispõe de cadeiras de roda dobrável			
1.25 Utiliza materiais descartáveis de uso único			
1.26 Dispõe de procedimentos operacionais padronizados			
1.27 Dispõe de impresso específico contendo lista de materiais, insumos e medicações para conferência sempre que necessária			
1.28 Os veículos de transporte de pacientes possuem meios de comunicação entre equipes e viaturas			
1.29 Os veículos possuem container para segregação de resíduos em seu interior			
2. AMBIENTE COLETIVO			
2.1 Seguem normas quanto ao descarte de perfurocortantes à proibição de reencape e de desconexão manual de agulhas			
2.2 Disponibilidade em local visível de Fluxo por escrito, com conduta em caso de acidente com material biológico			
2.3 Cumprem a proibição do uso de adornos			
2.4 Organização geral do ambiente do veículo com guarda de materiais pertinentes ao atendimento em separado de pertences pessoais			
2.5 Resíduos produzidos são identificados, acondicionados e coletados segundo requisitos de segurança conforme a classificação, com limite máximo de enchimento de até 2/3 dos coletores, fechados de modo a não haver derramamento, sendo vedado o arrasto e o contato com outras partes do corpo			
2.6 Há cintos de segurança disponíveis e em condições de uso para a equipe			
2.7 Disponibiliza protocolos de segurança para o transporte do paciente e para a realização de procedimentos, com a instrução de efetuar somente com a ambulância parada			

3. DOCUMENTOS EXTRAÍDOS:			
3.1 Nº TVS			
3.2 Nº AI			
3.3 Nº TI			
3.4 Nº TAI			
3.5 Nº TAAA			
3.6 Nº EI Parcial			
3.7 Nº EI Total			
3.8 Nº TAD			

NOME DO TÉCNICO RESPONSÁVEL PELA INSPEÇÃO:
ASSINATURA E CARIMBO:

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO:
S - SIM ; N - NÃO ; NAP - NÃO SE APLICA

ANEXO V

ROTEIRO DE INSPEÇÃO PARA EVENTOS - AMBULÂNCIA SUPORTE MÉDIO E AVANÇADO			
EVENTO:		DATA: ____/____/____	
IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA:			
RAZÃO SOCIAL / NOME DE FANTASIA:			
PLACA DO VEÍCULO:			
ENDEREÇO:		CEP:	
LOCALIZAÇÃO NO EVENTO:			
CNPJ/CPF:		IM:	
LICENÇA SANITÁRIA Nº :			
REQUISITO	CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO		
	SIM	NÃO	NAP
ROTEIRO			
1. ITENS DE AVALIAÇÃO GERAL			
1.1 Dispõe de registro no Departamento Estadual de Transporte do Município do Rio de Janeiro e imposto sobre propriedade de veículos automotores do ano em curso quitado, disponível para apresentação			
1.2 A equipe é composta por médico, enfermeiro e motorista			
1.3 O veículo encontra-se sem avarias e possui janelas de compartimento do paciente com vidros jateados ou linhas não jateadas, tarja de identificação com grafia invertida e acomodação adequada para operação segura do veículo			
1.4 O veículo possui pneus e estepe em condições de uso e que esteja em local que não interfira na acomodação do paciente			
1.5 O veículo encontra-se provido de cinto de segurança para todos os passageiros, inclusive pacientes, extintor de incêndio na validade, macaco, triângulo de sinalização, chave de roda, sinalizador óptico-acústico em funcionamento com o interior limpo e higienizado			
1.6 Dispõe de superfície interna forrada de material liso que permita a limpeza e higienização mantendo disponível a rotina de limpeza do veículo e dos equipamentos, descrita e afixada no compartimento do paciente			

1.7 O compartimento do paciente possui altura mínima de 1,70m, largura mínima de 1,60m, comprimento mínimo de 2,10m			
1.8 Possui ventilação forçada no compartimento do paciente			
1.9 Possui instalação de rede elétrica ligada à tomada do veículo (12 volts) independente da bateria do veículo			
1.10 Dispõe de maca com rodas com sistema de fixação contendo cinto de segurança			
1.11 Possui suporte para soro, cilindro de oxigênio portátil com válvula, termômetro, estetoscópio e esfigmomanômetro adulto e infantil			
1.12 Dispõe de instalação de rede de oxigênio com cilindro, válvula, manômetro, régua com tripla saída (alimentação do respirador, fluxômetro e umidificador de oxigênio, aspirador tipo venturi)			
1.13 Dispõe de máscaras para oxigenioterapia (nebulização, Hudson com e sem reservatório) e circuito de látex para oxigenioterapia e aspiração estéreis			
1.14 Possui cânula orofaríngea e cateteres de oxigenação e aspiração de vários tamanhos			
1.15 Possui ressuscitador manual e máscaras de ressuscitador adulto e infantil			
1.16 Dispõe de maleta de parto contendo: clamps umbilicais, estilete estéril, luvas cirúrgicas, saco plástico, braceletes de identificação			
1.17 Possui maleta de medicações conforme necessidade e legislação vigente na validade			
1.18 Dispõe de material para acesso venoso periférico (recipiente de algodão com antisséptico, garrote, tala para fixação de braço, material para punção de vários tamanhos, agulhas e seringas)			
1.19 Dispõe de cateteres vesicais de vários tamanhos, coletores de urina (circuito aberto e fechado) e frasco coletor de urina com preservativo masculino			
1.20 Dispõe de compressas cirúrgicas, pacotes de gazes estéreis, rolo de esparadrapo, ataduras, talas de imobilização de membros, conjunto de colares cervicais, colete imobilizador, fralda descartável adulto e infantil e lanterna clínica			
1.21 Dispõe de laringoscópio infantil com lâminas retas 0 e 1 e laringoscópio adulto com lâminas curvas 1,2,3,e 4			

1.22 Dispõe de intracath adulto e infantil para acesso profundo			
1.23 Dispõe de cobertor ou filme metálico			
1.24 Possui protetores para eviscerados e queimados			
1.25 Possui medidor de glicose			
1.26 Dispõe de equipo de macro e microgotas padrão e para drogas fotossensíveis, torneiras de três vias, polifix de quatro vias			
1.27 Dispõe de respirador ciclado a pressão ou volume, circuito respirador de reserva, monitor cardioversor, eletrodos descartáveis, oxímetro de pulso, bomba infusora com bateria e equipos			
1.28 Possui caixa de pequena cirurgia contendo: afastador, porta-agulha, campo cirúrgico fenestrado, tesoura reta com ponta romba, pinça de kocher ou similar função, pinça dente de rato e pinça anatômica			
1.29 Dispõe de luvas estéreis, fios de sutura absorvíveis e não absorvíveis, cabo de bisturi descartável e estéreis e lâminas para bisturi descartáveis e de vários tamanhos			
1.30 Dispõe de cateteres nasogástricos e espátulas descartáveis			
1.31 Dispõe de cadeiras de roda dobrável			
1.32 Dispõe de prancha longa e curta para imobilização de coluna			
1.33 Utiliza materiais descartáveis de uso único			
1.34 Dispõe de procedimentos operacionais padronizados			
1.35 Dispõe de materiais, insumos e medicações listadas em impresso específico com conferência sempre que necessária			
1.36 Os veículos de transporte de pacientes possuem meios de comunicação entre equipes e viaturas			
1.37 Os veículos possuem container para segregação de resíduos em seu interior			
2. AMBIENTE COLETIVO			
2.1 Seguem normas quanto ao descarte de perfurocortantes a proibição de reencape e de desconexão manual de agulhas			
2.2 Disponibilidade em local visível de Fluxo por escrito, com conduta em caso de acidente com material biológico			
2.3 Cumprem a proibição do uso de adornos			

2.4 Organização geral do ambiente do veículo com guarda de materiais pertinentes ao atendimento em separado de pertences pessoais			
2.5 Resíduos produzidos são identificados, acondicionados e coletados segundo requisitos de segurança conforme a classificação, com limite máximo de enchimento de até 2/3 dos coletores, fechados de modo a não haver derramamento, sendo vedado o arrasto e o contato com outras partes do corpo			
2.6 Há cintos de segurança disponíveis e em condições de uso para a equipe			
2.7 Disponibiliza protocolos de segurança para o transporte do paciente e para a realização de procedimentos, com a instrução de efetuar somente com a ambulância parada			
3. DOCUMENTOS EXTRAÍDOS:			
3.1 Nº TVS			
3.2 AI			
3.3 Nº TI			
3.4 Nº TAI			
3.5 Nº TAAA			
3.6 Nº EI Parcial			
3.7 Nº EI Total			
3.8 TAD			

NOME DO TÉCNICO RESPONSÁVEL PELA INSPEÇÃO:
ASSINATURA E CARIMBO:

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO:
S - SIM ; N - NÃO ; NAP - NÃO SE APLICA

ANEXO VI

ROTEIRO DE INSPEÇÃO PARA EVENTOS - POSTO MÉDICO			
EVENTO:			
IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA:			
RAZÃO SOCIAL / NOME DE FANTASIA:			
ENDEREÇO:		CEP:	
LOCALIZAÇÃO NO EVENTO:			
CNPJ/CPF:		IM:	
LICENÇA SANITÁRIA Nº:			
QUANTITATIVO DE PROFISSIONAIS			
CATEGORIA PROFISSIONAL		QTD	
Médico			
Enfermeiro			
Técnico de Enfermagem			
Auxiliar de Serviços Gerais			
Administrativo			
REQUISITO	CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO:		
	SIM	NÃO	NAP
ROTEIRO			
OS RECURSOS MÍNIMOS EXIGIDOS PARA ACDA POSTO MÉDICO (SEDEC 83 DE 05/01/2016)			
Possui sinalização de forma a permitir reconhecimento e localização pelo público à distância			
Possui cobertura em toda a área de atendimento do posto			
Possui grade metálica para isolar o posto médico			
Possui paredes externas indevassáveis com garantia de privacidade para os pacientes que estão sendo atendidos			
Possui acesso para os pacientes a pé, em cadeiras ou em macas, devendo-se prever a necessidade de rampas			
Possui área delimitada exclusivamente para o estacionamento da(s) ambulância(s) com escape			
Possui depósito de material e limpeza e expurgo			

Possui revestimentos de pisos e paredes de material liso e impermeável, resistente à ação de desinfetantes			
Possui espaço físico de 12 (doze) m ² para duas macas, acrescido de mais 04 (quatro) m ² para cada maca adicional			
Possui sanitários, de uso exclusivo do posto médico, para atender à pacientes e funcionários, com portas abrindo para fora, sendo 01 deles adaptado para portadores de necessidades especiais; sendo aceitável a instalação de sanitário do tipo químico			
Possui área de recepção de pacientes com mesa e cadeiras			
Possui bancada dotada de área molhada com pia para lavagem das mãos e área seca para preparo de medicamentos, acompanhado de suporte para papel toalha e sabão líquido? Lavatório para lavagem das mãos dos profissionais, provido de saboneteira líquida, porta papel toalha e lixeira com tampa acionada por pedal			
Resíduos produzidos são identificados e coletados segundo requisitos de segurança conforme a classificação, com limite máximo de enchimento de até 2/3 de sua capacidade, fechados de modo a não haver derramamento, sendo vedado o arrasto e o contato com outras partes do corpo			
Possui abrigo ou local para armazenamento temporário de resíduos comuns e infectantes, devidamente isolado e protegido			
Possui iluminação adequada			
Suprimento contínuo de energia elétrica com tensão compatível com os equipamentos			
Possui bateria 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			
Possui climatização adequada			
2. O MOBILIÁRIO QUE DEVERÁ ESTAR DISPONÍVEL PARA CADA POSTO MÉDICO, POSSUINDO DE 02 (DUAS) ATÉ 10 (DEZ) MACAS OU FRAÇÃO:			
Móvel para armazenamento de medicamentos, metálico, material plástico ou em madeira, isento de vidros em sua constituição;			
Biombos para separação entre as macas ou sistema semelhante;			
Escada de dois degraus para cada maca;			
Braçadeira para injeção;			

Suporte de soro de chão, parede ou teto em quantidade compatível com o número de macas, permitindo que dois frascos de soro sejam fixados simultaneamente;			
Um foco de luz portátil para cada cinco leitos ou fração;			
Macas com rodízios emborrachados cujo diâmetro seja superior a dez cm, grades laterais e sistema que possibilite a elevação da cabeceira em um mínimo de quarenta e cinco graus;			
Uma cadeira de rodas;			
EQUIPAMENTOS QUE DEVERÃO ESTAR DISPONÍVEIS PARA CADA POSTO MÉDICO POSSUINDO DE 02 (DUAS) ATÉ 10 (DEZ) MACAS:			
Um estetoscópio por profissional de saúde;			
Um esfigmomanômetro por maca;			
Uma bolsa auto inflável de ventilação manual com reservatório acompanhada por uma máscara de ventilação para cada maca;			
Um monitor cardíaco/desfibrilador manual portátil com marcapasso externo, funcionamento a bateria, capaz de monitorizar o ritmo cardíaco com as pás de desfibrilação ("quick look paddles") para cada posto médico, possuindo até dez macas ou fração, cada equipamento deverá possuir bateria reserva carregada;			
Um oxímetro de pulso portátil com funcionamento a bateria para cada duas macas;			
Um eletrocardiógrafo (pode estar integrado ao monitor/desfibrilador);			
Um glicosímetro com as respectivas fitas de testagem;			
Um aspirador portátil de secreção para cada 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;			
Duas bombas infusoras com bateria para cada seis macas ou fração, devendo haver no mínimo duas bombas infusoras em cada posto;			
Um cilindro de oxigênio portátil de 0,45 m ² para cada duas macas, devendo haver no mínimo um cilindro de oxigênio portátil de 0,45 m ² cada posto;			
Um cilindro de oxigênio de 4,03 m ² para cada cinco macas ou fração, devendo haver no mínimo um cilindro para cada posto;			

Um nebulizador para cada cinco macas ou fração, devendo haver no mínimo um aparelho em cada posto;			
Um respirador mecânico de transporte para adulto;			
Dois laringoscópios infantil / adulto com conjunto de lâminas;			
Uma pinça de Magyll;			
Um receptáculo metálico para diurese e evacuação do paciente ("comadre e compadre") para cada maca;			
Uma prancha longa com mínimo de três cintos de fixação e estabilizador lateral de cabeça para cada duas macas ou fração;			
Uma prancha curta para massagem cardíaca;			
Uma tesoura para corte de vestes;			
Um termômetro clínico para cada maca;			
Disponibilidade de administrar oxigenoterapia em 50% das macas de cada posto;			
Recipientes próprios para descarte de material perfurocortante;			
Cânulas endotraqueais de vários tamanhos;			
Cateteres de aspiração;			
Cateteres nasais de oxigênio;			
Cateteres para aspiração traqueal de vários tamanhos;			
Cateteres sobre agulha para punção venosa, tamanhos 14, 16, 18, 20 e 22;			
Máscaras laríngeas adulto / infantil de vários tamanhos;			
Máscara para suplementação de oxigênio adulto / infantil com reservatório;			
Circuito(s) de ventilador artificial estéril de reserva;			
Luvas de procedimento;			
Luvas estéreis;			
Drenos de tórax ou kits de descompressão torácica;			
Cadarço para fixação de cânula endotraqueal;			
Conjunto de cânulas orofaríngeas adulto / infantil de vários tamanhos;			
Fios cirúrgicos diversos tamanhos;			

Fios-guias para intubação adulto / infantil;			
Bisturi (cabo e lâmina);			
Material para cricotiroidostomia;			
Pacotes de gaze estéril;			
Pacotes de compressa estéreis;			
Esparadrapo;			
Garrotes para punção venosa;			
Equipos para bombas de infusão;			
Equipos para drogas fotossensíveis;			
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 (tam. P, M e G);			
Almotolias com anti-séptico;			
Álcool gel a 70%;			
Papel higiênico;			
Cinquenta cartões de triagem para acidentes com múltiplas vítimas;			
Fichas de registro para atendimento médico (BAM);			
MEDICAMENTOS QUE DEVERÃO ESTAR DISPONÍVEIS NOS POSTOS MÉDICOS, EM QUANTIDADES SUFICIENTES PARA ATENDER A DEMANDA:			
A - Para uso oral:			
ácido acetilsalicílico 100 mg (comprimidos);			
captopril 50 mg (comprimidos);			
clopidogrel;			

diclofenaco de sódio 50 mg ou outro anti-inflamatório não esteroide de uso oral;			
dipirona (comprimidos e solução oral);			
isossorbida 5 mg;			
metoclopramida comprimidos e solução oral;			
sais de reidratação oral;			
paracetamol 500 mg (comprimidos);			
paracetamol 200 mg/ml (solução oral);			
hiosina 10 mg (comprimidos);			
hiosina + dipirona (solução oral);			
B - 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;			
fenitoina 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;			
hioscina 20 mg;			
lidocaína a 2%;			
manitol a 20 %;			
metiprednisolona 125 mg;			
metoclopramida 10 mg;			
metoprolol 5 mg;			
midazolan 15 mg;			

morfina 10 mg;			
noradrenalina 4 mg;			
nitroglicerina 25 mg;			
prometazina 50 mg;			
ringer lactato 50 ml;			
solução fisiológica a 0,9% 500 ml;			
solução glicosada a 5% frasco de 500 ml;			
succinilcolina 100 mg			
siulfato de magnésio a 10%;			
tramadol 50 mg.			
C - Para nebulização:			
brometo de ipratrópio 0,25 mg/ml;			
bromidrato de fenoterol 0,5 mg/ml.			
C - Para uso tópico:			
sulfadiazina prata;			
lidocaína geléia;			
lidocaína spray.			
AMBIENTE COLETIVO			
Movimentação, transporte, armazenamento, manuseio e utilização dos gases, bem como na manutenção dos equipamentos, devem ser observadas as recomendações do fabricante, desde que compatíveis com as disposições da legislação vigente			
Não realizam varrição seca nas áreas internas			
Não utilizam adornos			
Seguem normas quanto ao descarte de perfurocortantes e proibição de reencape e de desconexão manual de agulhas			
Uso de gás medicinal sem indícios de vazamentos, com identificação dos cilindros, com válvula de segurança e devidamente presos, evitando tombamentos e acidentes;			
Área de atendimento com acesso e circulação livre e desobstruída, disposição adequada de equipamentos, fiações elétricas protegidas por conduítes, interruptores e tomadas instalados adequadamente, sem objetos alheios à atividade desenvolvida			

Organização geral do local com guarda de materiais pertinentes ao atendimento em separado de materiais de limpeza e de pertences pessoais, sem presença de materiais inservíveis ou em desuso			
Disponibilidade, em local visível, de Fluxo por escrito com conduta em caso de acidente com material biológico			
DOCUMENTOS EXTRAÍDOS:			
Nº TVS			
Nº AI			
Nº TI			
Nº TAI			
Nº TAAA			
Nº EI Parcial			
Nº EI Total			
Nº TAD			

NOME DO TÉCNICO RESPONSÁVEL PELA INSPEÇÃO:
ASSINATURA E CARIMBO:

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO:
S - SIM ; N - NÃO ; NAP - NÃO SE APLICA

ANEXO VII

ROTEIRO DE INSPEÇÃO PARA EVENTOS - SALÃO DE CABELEIREIRO, BARBEIRO, MANICURA, PEDICURO, PODOLOGIA, CALISTA, DEPILAÇÃO, MAQUILAGEM, MASSAGISTAS, TATUAGEM E COLOCAÇÃO DE BRINCOS, PIERCINGS E SIMILARES			
EVENTO:		DATA: ____/____/____	
IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA:			
RAZÃO SOCIAL / NOME DE FANTASIA:			
ENDEREÇO:		CEP:	
LOCALIZAÇÃO NO EVENTO:			
CNPJ/CPF:		IM:	
LICENÇA SANITÁRIA Nº:			
RESPONSÁVEL:			
QUANTITATIVO DE PROFISSIONAIS			
Categoria Profissional (identificar os profissionais em atividade no local)	QUANTIDADE		
REQUISITO	CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO		
	SIM	NÃO	NAP
ROTEIRO			
1. ITENS DE AVALIAÇÃO GERAL			
1.1 Possui licenciamento para todas as atividades desenvolvidas no evento de acordo com as normas vigentes.			
1.2 Dispõe de instalações sanitária adequadas, com pia, sabão líquido e toalha de papel não reciclado para a higienização das mãos e lixeiras com tampa sem acionamento manual.			
1.3 Realiza descarte de material perfurocortante em recipiente de parede resistente à punctura com identificação.			

1.4 Os resíduos gerados são identificados e coletados segundo os requisitos de segurança e conforme sua classificação, respeitando o limite máximo de enchimento dos coletores em até 2/3 de sua capacidade, fechados de modo a não haver derramamento, sendo vedado o arrasto e o contato com outras partes do corpo			
1.5 Realiza desinfecção das superfícies com álcool a 70% ou outro produto preconizado para desinfecção.			
1.5 Os produtos utilizados possuem registro ou isenção junto ao órgão competente			
1.6 Os profissionais trabalham com roupas e equipamentos de proteção individual, adequados e necessários a sua atividade.			
1.7 Os materiais de consumo estão dentro do prazo de validade de esterilização e/ou fabricação, em quantidades e especificidade que atendam a demanda de atendimentos prevista.			
1.8 Possui área e equipamentos para limpeza, desinfecção e esterilização dos artigos reutilizáveis.			
2. SALÃO DE CABELEIREIRO, BARBEIRO, MANICURA, PEDICURO, PODOLOGIA, CALISTA, DEPILAÇÃO, MAQUIAGEM, MASSAGISTAS	SIM	NÃO	NAP
2.1 Utiliza toalhas de tecido de uso único.			
2.2 Utiliza aplicadores descartáveis ou de uso único para: maquiagem, cera depilatória ou produtos de massagem.			
2.3 Realiza limpeza e higienização de escovas e pentes para remoção de resíduos capilares.			
2.4 Realiza atendimentos como massagem e outros com utilização de protetores descartáveis ou de artigos de tecido com troca a cada cliente.			
2.5 Utiliza equipamentos para procedimentos estéticos com registro no órgão competente.			
3. PIERCING E TATUAGEM/MICROPIGMENTAÇÃO/MAQUIAGEM DEFINITIVA	SIM	NÃO	NAP
3.1 Disponibiliza aos usuários Termo de Responsabilidade e Ciência para aplicação de piercing e/ou tatuagem com aposição de assinatura			
3.2 Aplica piercing e/ou realiza tatuagem observando a proibição em menores de idade nos termos da legislação em vigor.			
3.3 Possui livro de registro de acidentes ocorridos como usuário ou como profissional ou complicações pós aplicação da maquiagem definitiva / micropigmentação / tatuagem no usuário.			
3.4 Cadastro de clientes com identificação, endereço, telefone e região do corpo tatuada.			

3.5 Fracionamento das tintas no início de cada atendimento, em cubas descartáveis ou esterilizáveis, em quantidade proporcional à área do corpo a ser tatuada com descarte imediato do resíduo não utilizado das tintas e de acordo com a legislação vigente.			
3.6 Realiza limpeza antisséptica da pele antes da realização do procedimento			
3.7 Uso de agulhas e biqueiras esterilizadas ou descartáveis			
4. AMBIENTE COLETIVO			
4.1 Organização geral do local com guarda de materiais pertinentes ao atendimento em separado de materiais de higienização e de pertences pessoais			
4.2 Área de atendimento com acesso e circulação livre e desobstruída, disposição adequada de equipamentos, fiações elétricas protegidas por conduítes, interruptores e tomadas instalados adequadamente, sem objetos alheios a atividade desenvolvida			
5. DOCUMENTOS EXTRAÍDOS:			
5.1 Nº TVS			
5.2 Nº AI			
5.3 Nº TI			
5.4 Nº TAI			
5.5 Nº TAAA			
5.6 Nº EI Parcial			
5.7 Nº EI Total			
5.8 Nº TAD			

NOME DO TÉCNICO RESPONSÁVEL PELA INSPEÇÃO:
ASSINATURA E CARIMBO:

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO:
S - SIM ; N - NÃO ; NAP - NÃO SE APLICA

ANEXO VIII

ROTEIRO DE INSPEÇÃO PARA EVENTOS ENGENHARIA – ÁREAS COMUNS			
EVENTO:		DATA: ____/____/____	
IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA:			
RAZÃO SOCIAL / NOME DE FANTASIA:			
ENDEREÇO:		CEP:	
LOCALIZAÇÃO NO EVENTO:			
CNPJ/CPF:		IM:	
LICENÇA SANITÁRIA Nº:			
REQUISITO	CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO:		
	SIM	NÃO	NAP
ROTEIRO			
1. ASPECTOS GERAIS			
1.1 A higiene e a limpeza das áreas de circulação de público são satisfatórias			
1.2 Há acesso facilitado para portadores de necessidades especiais			
2. SANITÁRIOS PÚBLICOS			
2.1 Adequação do número de sanitários ao número de pessoas estimadas no evento			
2.2 Sanitários independentes para homens e mulheres			
2.3 Há sanitários adaptados para portadores de necessidades especiais			
2.4 A higienização dos sanitários é realizada com frequência			
2.5 Os revestimentos (Pisos, Paredes e Tetos) estão íntegros e adequados			
2.6 Há lavatórios para higienização das mãos			
2.7 Há saboneteira para sabão líquido para higienização das mãos			
2.8 Há porta papel toalha para secagem das mãos			
2.9 Os vasos sanitários estão providos de assentos sanitários			
2.10 Os gabinetes sanitários estão providos com papel higiênico			
2.11 As lixeiras são providas de tampa acionadas por pedal			

3. ABASTECIMENTO DE ÁGUA			
3.1 O abastecimento de água potável é feito pela rede pública			
3.2 Existe outra forma de abastecimento de água (especifique qual e a finalidade)			
3.3 Existem reservatórios para o armazenamento da água potável			
3.4 Os reservatórios são vedados e protegidos contra a presença de vetores e inundações			
3.5 Os reservatórios têm frequência de limpeza e desinfecção no mínimo semestral			
3.6 A limpeza dos reservatórios é feita por firma habilitada			
3.7 O local dispõe de bebedouros nas áreas de circulação de público			
3.8 Há programa para limpeza e desinfecção ou troca dos filtros dos bebedouros			
4. ESGOTAMENTO SANITÁRIO			
4.1 O esgotamento é feito na rede coletora de esgotos			
4.2 Há algum dispositivo para o tratamento do esgoto sanitário			
4.3 Foi observado durante a inspeção algum vazamento e/ou entupimento na rede de esgoto			
5. COLETA DE RESÍDUOS			
5.1 O número de lixeiras existentes na área de público é suficiente			
5.2 Há local específico para o armazenamento externo dos resíduos			
5.3 O local é construído de material que permita sua lavagem			
5.4 O local é protegido e dificulta a presença de animais e vetores			
5.5 A coleta dos resíduos de saúde é realizada por firma especializada			
5.6 Há Programa de Coleta Seletiva			
5.7 Existem coletores diferenciados por tipo de resíduo nos locais de geração			
5.8 Quem realiza a coleta externa de recicláveis			
5.9 Há coleta de óleo vegetal usado? Responsável:			
5.10 A coleta externa de resíduos é realizada por empresa especializada? Qual a empresa e frequência de coleta?			

6. AR CONDICIONADO			
6.1 O sistema de climatização tem capacidade acima de 5 TRs ou 60.000 BTU/H (Edificações Fixas)			
6.2 A higiene e a limpeza das caixas de mistura estão satisfatórias			
6.3 Existe algum material, produto ou utensílio armazenado indevidamente na caixa de mistura de ar que não seja indispensável para a operacionalização do sistema			
6.4 As instalações elétricas da casa de máquina, aparentemente estão em boas condições			
6.5 Há alguma evidência de sujeira excessiva nos componentes do sistema de climatização(Bandejas, serpentinas, filtros, umidificadores, ventiladores, dutos, insufladores e grelhas)			
6.6 Há evidencia de lã de vidro exposta, utilizada como isolante termo-acústico, no sistema de climatização			
6.7 Há disponível e implantado, no estabelecimento, o Plano de Manutenção e Controle (PMOC) em conformidade com Portaria 3523/GM e Decreto municipal 22281/02. (Edificações Fixas)			
6.8 Há anexados ao PMOC os registros de manutenção dos últimos seis meses? (Edificações Fixas)			
6.9 Há disponível no estabelecimento o comprovante anual da limpeza da rede de dutos, Lei Estadual 4192/03. (Edificações Fixas)			
6.10 Há disponível no estabelecimento o comprovante semestral do monitoramento da qualidade do ar interior nos termos da Res. ANVISA RE-09 (Edificações Fixas)			
6.11 Há renovação do ar ambiente nas instalações de climatização, Mínimo 27m ² / hora / pessoa? (Edificações Fixas)			
6.12 A captação de ar exterior, realizada direta no ambiente refrigerado, é dotada de filtro da classe G3, art. 5º Port. M.S. 3523 / GM (Edificações Fixas)			
6.13 A captação de ar exterior, realizada diretamente na caixa de mistura, é dotada de filtro da classe G1, art. 5º Port. M.S. 3523 / GM (Edificações Fixas)			
6.14 As serpentinas dos condicionadores de sistemas centrais possuem filtros, no mínimo, do tipo G3, Resolução ANVISA RE-09 / 2003 (Edificações Fixas)			

7. DOCUMENTOS EXTRAÍDOS:			
7.1 Nº TVS			
7.2 Nº AI			
7.3 Nº TI			
7.4 Nº TAI			
7.5 Nº TAAA			
7.6 Nº EI Parcial			
7.7 Nº EI Total			
7.8 Nº TAD			

NOME DO TÉCNICO RESPONSÁVEL PELA INSPEÇÃO:
ASSINATURA E CARIMBO:

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO:
S - SIM ; N - NÃO ; NAP - NÃO SE APLICA

ANEXO IX

ROTEIRO PARA EVENTOS COM ANIMAIS			
EVENTO:		DATA: ____/____/____	
IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA:			
RAZÃO SOCIAL / NOME DE FANTASIA:			
PLACA DO VEÍCULO:			
ENDEREÇO:		CEP:	
CNPJ/CPF:		IM:	
LICENÇA SANITÁRIA Nº:			
REQUISITO	CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO		
	SIM	NÃO	NAP
ROTEIRO			
1. ASPECTOS GERAIS			
Ambiente possui condições adequadas de higiene nas instalações físicas.			
Ambiente possui condições adequadas de higiene nos utensílios e equipamentos.			
Ambiente oferece condições térmicas (ventilação/climatização) adequadas e que garantem conforto térmico aos animais e ao público do evento.			
Ambiente garante conforto acústico para as diferentes espécies presentes no local			
Ambiente possui iluminação adequada natural ou artificial.			
Os locais de permanência dos animais possuem dispositivos que impeçam o contato dos frequentadores com os animais expostos.			
Os recintos ou gaiolas estão assegurando aos animais adequadas condições de bem-estar, saúde, higiene, circulação de ar e insolação, garantindo-lhes comodidade, proteção contra intempéries e ruídos excessivos e alojamento com dimensões apropriadas ao seu porte e número, de forma a permitir-lhes livre movimentação.			
Possui placa afixada nos recintos dos animais com informações relativas à origem, com respectivo CNPJ, endereço e telefones. O número do Licenciamento Sanitário deverá constar exclusivamente para empresas situadas no município do Rio de Janeiro.			

Possui gaiolas para os animais, em bom estado de conservação, livres de oxidação e fundo duplo protegendo os animais do contato com seus dejetos.			
Possui comedouros e bebedouros em número suficiente para assegurar-lhes alimentação e água na frequência, quantidade e qualidade adequadas à sua espécie.			
Produtos de limpeza devidamente rotulados, armazenados em local adequado e isolados dos gêneros alimentícios.			
Lixeiras com tampa e acionamento por pedal, lixo em sacos plásticos apropriados.			
Ausência de vestígios e/ou presença de pragas e/ou vetores.			
Evento possui com consulta prévia.			
Evento possui alvará transitório expedido pela SMF.			
Possui Médico Veterinário responsável técnico (RT) pelo evento, e o mesmo se encontra presente no local do evento.			
Os animais encontram-se devidamente vacinados contra raiva animal (a partir de 3 meses de idade) e demais vacinas espécies-específicas.			
Os animais apresentam bom estado nutricional e sem sinais de zoonoses, livre de doenças parasitárias e infecciosas.			
Há comprovação de que os animais presentes no eventos encontram-se livres de endo e ectoparasitas?			
Ausência de fêmeas no cio ou fêmeas prenhes com 2/3 ou mais de gestação.			
Alimentos ofertados de acordo com o planejamento nutricional da espécie, respeitando as características individuais.			
Animais separados por espécie e porte, respeitando os aspectos de segurança de acordo com as características individuais.			
Exposição de animais silvestres/exóticos devidamente licenciados perante o órgão competente.			
Os aquários com águas limpas, sem turvação, oxigenadas e filtradas por meio mecânico.			
Ambiente possui local e condições adequadas ao armazenamento da alimentação a ser fornecida aos animais, se for o caso.			

Os medicamentos e produtos de uso veterinário dentro dos respectivos prazos de validade, são mantidos em locais adequados a sua conservação e armazenamento, em ambientes ventilados e em perfeitas condições de higiene.			
Evento faz o descarte adequado dos dejetos dos animais.			
O médico veterinário apresentou atestado de sanidade correspondente ao número de animais presentes no evento.			
Espaço destinado a atividade de banho, tosa e embelezamento dos animais, durante o evento, em boas condições de higiene, equipamentos e segurança para os animais.			
Os proprietários dos animais estavam com a documentação apropriada para o evento.			
No caso de impedimento do RT, há substituto deste.			
AMBIENTE COLETIVO			
Área comum com acesso e circulação livre e desobstruída, disposição adequada de equipamentos, fiações elétricas protegidas por conduítes, interruptores e tomadas instalados adequadamente, sem objetos inservíveis ou alheios à atividade desenvolvida.			
EPI/EPC – calçados fechados, uniforme, equipamentos para contenção dos animais quando necessário, luvas e calçados próprios para atividades de limpeza e recolhimento dos resíduos/dejetos dos animais.			
OBSERVAÇÕES GERAIS			

2. DOCUMENTOS EXTRAÍDOS:			
2.1 Nº TVS			
2.2 Nº AI			
2.3 Nº TI			
2.4 Nº TAI			
2.5 Nº TAAA			
2.6 Nº EI Parcial			
2.7 Nº EI Total			
2.8 Nº TAD			

NOME DO TÉCNICO RESPONSÁVEL PELA INSPEÇÃO:
ASSINATURA E CARIMBO:

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO:
S - SIM ; N - NÃO ; NAP - NÃO SE APLICA



LIGUE
1746
CENTRAL DE ATENDIMENTO

 /vigilanciasanitario
 /vigilanciasanitario
 /visa_rio
 /visa.rio

www.prefeitura.rio/vigilanciasanitaria