



**Agência Nacional de
Vigilância Sanitária**

PROTOCOLO DAS AÇÕES DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Brasília, Abril / 2007

APRESENTAÇÃO

Em fevereiro de 2006 o Ministério da Saúde editou a Portaria nº 399/GM, que divulgou o Pacto pela Saúde 2006 e as diretrizes operacionais do referido pacto, já aprovado pela Comissão Intergestores Tripartite do SUS e pelo Conselho Nacional de Saúde. Esse novo pacto originou-se da necessidade de qualificar e implementar o processo de descentralização, organização e gestão do SUS; do aprimoramento do processo de pactuação intergestores, objetivando a qualificação, o aperfeiçoamento e a definição das responsabilidades sanitárias e de gestão entre os entes federados no âmbito do SUS; da necessidade de definição de compromisso entre os gestores do SUS em torno de prioridades que apresentem impacto sobre a situação de saúde da população brasileira.

A vigilância sanitária se insere neste processo adotando um novo modelo de pactuação das suas ações, a partir da definição participativa das diretrizes estratégicas para o setor, que leve em conta uma nova lógica de programação, ao substituir o mecanismo de categorização das ações por níveis de complexidade, conforme definidas na Portaria SAS/MS nº 18/99, pelo sistema de gestão solidária entre as esferas de governo, e considerando o enfoque de risco, segundo preconizado na Portaria GM/MS nº 399/06.

A reformulação do processo de pactuação, derivada da análise da situação de saúde do país, com definição de prioridades expressas em objetivos e metas, com foco em resultados, exige a estruturação da vigilância sanitária e a construção de um conjunto de compromissos sanitários a serem assumidos e cumpridos pelas três esferas de gestão.

O Termo de Compromisso de Gestão formaliza o pacto realizado entre o Estado, seus municípios, e com a esfera federal. O conjunto de ações de vigilância sanitária abrange elementos de estruturação para o funcionamento dos serviços, tais como instalações físicas, equipamentos, sistema de informações, marco legal, capacitação de equipe técnica, instalação de serviço de acolhimento de denúncias. Um segundo conjunto de ações se refere ao controle sanitário exercido por meio de inspeção sanitária, monitoramento de qualidade de produtos, investigação de surtos e controle de doenças cujos fatores determinantes estejam em seu campo de atuação.

Esse conjunto de responsabilidades e compromissos compõe os planos de ação de vigilância sanitária, inseridos nos Planos Estaduais e Municipais de Saúde, aprovados nas Comissões Intergestores Bipartites e nos Conselhos de Saúde. O sistema de acompanhamento e avaliação da execução do plano de ação será o instrumento de monitoramento do pacto.

Para a negociação e definição das ações de vigilância sanitária no pacto, é prioritária a delimitação de seu universo de atuação e a quantificação dos estabelecimentos em funcionamento no Estado.

A execução das ações pactuadas será financiada com recursos financeiros federais que compõe o Bloco de Vigilância em Saúde, repassados fundo a fundo, oriundos das fontes da Vigilância Epidemiológica e Ambiental - Teto Financeiro de Vigilância em Saúde/TFVS e recursos específicos; e da Vigilância Sanitária - Teto Financeiro de VISA/TFVISA, e incentivos específicos, que têm por fonte as taxas de fiscalização de vigilância sanitária arrecadas pela Anvisa/MS.

Os recursos financeiros repassados aos Estados serão aplicados na execução das ações de vigilância sanitária assumidas e para a coordenação e acompanhamento das vigilâncias sanitárias municipais. Aos municípios serão repassados recursos financeiros para a estruturação dos serviços e a execução das ações pactuadas, de acordo com o seu Plano de Ação.

O monitoramento da aplicação dos recursos financeiros em vigilância sanitária terá como instrumento a avaliação da execução do Plano de Ação e dos indicadores pactuados e formalizados no Termo de Compromisso de Gestão do Estado.

Para orientação dos serviços de vigilância sanitária na elaboração dos planos de ação, foram preparados:

- Termo de Referência para elaboração de Planos de Ação
- Protocolo das Ações de Vigilância Sanitária.

O Protocolo das Ações de Vigilância Sanitária trata do detalhamento do universo de atuação e dos objetos da vigilância sanitária, para subsidiar a programação de ações de controle sanitário, exercido por meio de inspeção sanitária e monitoramento de qualidade de produtos e serviços.

Este trabalho tem como referência o “Detalhamento das Ações de Vigilância Sanitária”, elaborado pelo Núcleo de Descentralização e equipe da Diretoria de Vigilância Sanitária do Estado de Santa Catarina, sob a gestão de Dra. Raquel Ribeiro Bittencourt, em 2006, e disponibilizado para o Grupo de Trabalho de Financiamento analisar e propor modificações que o tornem um instrumento de orientação para os serviços de vigilância sanitária do País.

INFRA-ESTRUTURA

1. RECURSOS HUMANOS

A introdução de modernas tecnologias de produção no setor regulado, imprime um novo perfil à realidade do trabalho na área de Vigilância Sanitária exigindo, cada vez mais, força de trabalho permanente e em contínuo aperfeiçoamento.

O número e a qualificação dos profissionais que atuam em VISA devem ser suficientes para permitir a composição de equipes multiprofissionais, com enfoque multidisciplinar e capacidade de desenvolver trabalhos intersetoriais, de forma a garantir a cobertura das diversas ações, de acordo com as necessidades e os riscos sanitários a que estão expostas as populações. O processo de trabalho do profissional de Vigilância Sanitária impõe limitações quanto ao vínculo empregatício e impedimentos quanto ao exercício profissional, uma vez que, jurídica e eticamente, esse profissional não deveria exercer concomitantemente a função de fiscal de VISA e outro cargo no Setor regulado.

As ações de Vigilância Sanitária são ações do Estado e, é indispensável reconhecer a necessidade de aplicação da imposição legal de poder – dever de fiscalizar e autuar os responsáveis por práticas que apresentem riscos à saúde individual e coletiva, situação que determina a de investir/designar os profissionais de VISA para o exercício da função de fiscal.

2. ESTRUTURA LEGAL

As novas tecnologias e o impacto causado por elas, assim como, a disseminação das informações têm, de modo geral, proporcionado aos usuários e aos fornecedores de produtos e serviços de saúde e de interesse da saúde, o conhecimento dos seus direitos, exigindo, cada vez mais, a intervenção das atividades de Vigilância Sanitária. Porém, as atribuições dessas atividades vão além da fiscalização e controle sanitário das áreas físicas em que os serviços são fornecidos ou os produtos são fabricados e comercializados, objetivam também ações para a garantia da sua qualidade.

A descentralização das ações de Vigilância Sanitária para os Estados e Municípios requer a criação de infra-estrutura formal – administrativa e operacional, instituída por ato legal, e para isso são necessárias algumas providências, dentre as quais, destacamos:

- Criação oficial da estrutura administrativa legal, com estabelecimento de competências e atribuições da VISA municipal;
- Aprovação do Código Sanitário Municipal ou adoção do Código Sanitário Estadual;
- Criação de Órgão Arrecadador para recolhimento de taxas tributárias e multas, caso ainda não exista;
- Provisão de impressos de VISA próprios ou adoção dos modelos já instituídos pela Secretaria Estadual – Autos de Intimação, Infração e Penalidades;
- Organização de Banco de Dados com a legislação sanitária vigente – leis, decretos, resoluções, portarias, bem como, a disponibilidade de assessoria jurídica, para embasamento legal e atuação das equipes.

3. ESTRUTURA FÍSICA E OPERACIONAL/RECURSOS MATERIAIS

As ações de Vigilância Sanitária caracterizam-se por procedimentos de orientação, cadastramento, inspeção, investigação, notificação, controle e monitoramento, os quais demandam ações, como: atendimento ao público, deslocamentos, coleta de análises fiscais, apreensão e inutilização de produtos, interdição de estabelecimentos e produtos, instauração de processos, elaboração de relatórios e ofícios, registro e divulgação de dados etc.

A execução dessas ações requer uma infra-estrutura operacional mínima, composta por:

- Espaço físico adequado para o desenvolvimento dos trabalhos;

- Veículos, para deslocamento da equipe e transporte de materiais;
- Mobiliários, suficientes e adequados para toda a equipe;
- Equipamentos e meios de comunicação, como: telefone - fixo e celulares (para suporte nas ações de campo e serviço de plantão), fax, computador, impressora, acesso à internet;
- Suporte laboratorial;
- Uniformes (coletes, jalecos) e crachás que promovam a identificação das equipes;
- Equipamentos de proteção individual (aventais, gorros, luvas, máscaras, óculos), de acordo com os ambientes e serviços;
- Máquina fotográfica para registro dos eventos e como subsídio aos processos de contravenção gerados;
- Pastas e materiais - gerais, para inspeção - Kit inspeção *
- Equipamentos, aparelhos e materiais – específicos para inspeção, como: termômetros (para ambientes e produtos), aparelhos/instrumentos para mensuração física, iluminação, ruído, pressão e outras fontes de poluição ambiental;
- Materiais educativos, abrangendo as diversas áreas de atuação da VISA;
- Disponibilização de impressos específicos de VISA.
- Retaguarda de materiais de expediente e de escritório, suficientes e adequados;
- Recursos e insumos que assegurem o deslocamento das equipes, realização e participação em
- Cursos, reuniões e treinamentos etc.;
- Pastas e materiais - gerais, para inspeção - Kit inspeção *

*** kit inspeção:**

- Pasta com identificação da VISA municipal ou estadual;
- Prancheta (opcional);
- Caderno ou bloco de anotações;
- Caneta – de tinta azul ou preta;
- Impressos: roteiros de inspeção, autos de intimação, infração e de coleta, lacre para interdição;
- Lacs e sacos plásticos apropriados para a coleta de inspeção;
- Luvas, máscara, touca (para proteção completa dos cabelos) e avental/jaleco - descartáveis;
- Legislação pertinente.

4. ESTRUTURA ADMINISTRATIVA

A operacionalização das ações de VISA requer:

- O conhecimento prévio do número de estabelecimentos de saúde ou de interesse da saúde, instalados em cada jurisdição municipal – Cadastro de Estabelecimentos;
- Um Sistema de Informações integrando os serviços nas esferas de governo;
- Plano de Ação que contemple ações de intervenção em riscos sanitários.

4.1 CADASTRO DE ESTABELECIMENTOS

O cadastramento dos estabelecimentos consiste na identificação e registro dos dados de interesse da Vigilância Sanitária, relacionados aos estabelecimentos, serviços e atividades de interesse da saúde.

O cadastro de todos os estabelecimentos e áreas a serem fiscalizadas, é ação prioritária e indispensável, pois será esse banco de dados que apoiará a elaboração do Plano de Ação em Vigilância Sanitária, permitindo a definição das ações de VISA a serem executadas, as metas e os parâmetros de acompanhamento.

O cadastramento deverá ser realizado pelas equipes das VISA, a partir do levantamento e conhecimento da instalação ou funcionamento dos referidos estabelecimentos, serviços e atividades, no âmbito de seu território.

Para tanto faz-se necessário a integração da VISA com outros setores ou órgãos das diversas instâncias, como por exemplo, o órgão de Arrecadação de Tributos do Município.

4.2. SISTEMA DE INFORMAÇÃO

Na área da saúde, o Sistema de Informações pode ser entendido como um conjunto de estruturas administrativas e unidades de produção que atuam integrada e articuladamente com o propósito de obter dados e gerar informações, capazes de oferecer suporte à gestão dos serviços e orientar na implantação de modelos de atenção à saúde.

A Vigilância Sanitária, a exemplo de outras áreas da saúde, necessita de informações organizadas para subsidiar o planejamento e a avaliação das ações, bem como, medir o impacto das intervenções e das tomadas de decisões.

O Sistema de Informações em Vigilância Sanitária deverá ser composto por um Serviço de Protocolo e Expediente, por um arquivo atualizado de Legislação Sanitária e bibliografia técnica e por um conjunto de dados provenientes de cadastros, roteiros de inspeção, laudos laboratoriais, produção de atividades, os quais irão constituir o banco de dados, capaz de oferecer suporte técnico e operacional às ações de VISA.

Diante desse conhecimento, salienta-se a importância de um sistema de atendimento às emergências, denúncias e reclamações, com número de telefone disponível e divulgado para toda a comunidade.

4.3 PLANO DE AÇÃO

A partir da interpretação da Constituição e da Lei Orgânica da Saúde (Lei 8080/90, artigo 18), entende-se que é dado ao município a competência para a execução de todas as ações de Vigilância Sanitária, seja qual for a complexidade das mesmas. Essa ação deverá ser embasada em leis federais, estaduais e municipais, e necessita de uma série de definições e providências, visando a formalização da estrutura física, administrativa e operacional, no contexto do processo de descentralização da Vigilância Sanitária.

Assim, a estruturação e a operacionalização das ações de Vigilância Sanitária no município, devem partir da elaboração do Plano de Ação de Vigilância Sanitária, constituído do diagnóstico de situação, que contemple o conhecimento dos problemas sanitários, do universo dos estabelecimentos ou áreas a serem fiscalizadas (Cadastramento dos estabelecimentos), do grau de risco potencial ou inerente das atividades desenvolvidas nos estabelecimentos, do dimensionamento da infra-estrutura existente e necessária, da definição de prioridades e das ações programáticas a serem assumidas, definindo os objetivos, as metas, os programas e a estratégia de implantação ou de implementação das ações.

Com base nesse perfil, deverão ser estabelecidas as metas, os cronogramas, os indicadores de avaliação e disponibilizados, os recursos humanos, materiais e financeiros requeridos. A descentralização das ações e serviços prevê, ainda, a responsabilidade compartilhada dos níveis de governo, podendo o município contar com a cooperação técnica, operacional e financeira da União e do Estado.

AÇÕES DE VISA

1. CADASTRAMENTO

Ação envolvendo a coleta e organização dos dados de todos os estabelecimentos de saúde, de interesse da saúde e dos locais passíveis à atuação da Vigilância Sanitária, bem como, dos serviços públicos ou privados, conforme Lei nº 8.080/90.

Estabelecimentos e atividades a serem cadastradas:

- Estabelecimentos de saúde e de interesse da saúde.
- Estabelecimentos que produzam, distribuam e comercializam produtos de interesse da saúde.
- Estações de tratamento de esgoto sanitário.
- Estações de tratamento de água (sistema de abastecimento).
- Soluções alternativas de abastecimento de água.
- Empresas responsáveis pelo recolhimento e destinação final de resíduos sólidos urbanos, de serviços de saúde e industrial.
- Empresas de interesse da área de Saúde do Trabalhador.
- Áreas com populações expostas ou sob risco e exposição a solo contaminado (disposição final de resíduos industriais, áreas industriais, depósitos de agrotóxicos, áreas de mineração, áreas de passivo ambiental e áreas de contaminação natural que possam ocasionar a contaminação do solo e exposição humana).

2. INSPEÇÃO SANITÁRIA

Atividade desenvolvida por profissionais com capacidade comprovada e credenciamento legal, com objetivo de avaliar os estabelecimentos, serviços de saúde, produtos, condições ambientais e de trabalho, implicando em expressar julgamento de valor sobre a situação observada, se dentro dos padrões técnicos minimamente estabelecidos na Legislação Sanitária, e quando for o caso, a consequente aplicação de medidas de orientação ou punição, previstas na Legislação.

3. INVESTIGAÇÃO SANITÁRIA DE EVENTOS

Atividade desenvolvida por profissionais com capacidade comprovada e credenciamento legal, com objetivo de avaliar os estabelecimentos, serviços de saúde, produtos, condições ambientais e de trabalho, implicando em expressar juízo de valor sobre a situação observada (se dentro dos padrões técnicos minimamente estabelecidos na Legislação Sanitária) e, quando for o caso, a consequente aplicação de medidas de orientação ou punição, previstas na Legislação.

Exemplos de situações a serem investigadas:

- Surtos de doenças transmitidas por alimentos.
- Intoxicações, reações adversas e queixas técnicas.
- Doenças/acidentes de trabalho.
- Infecções hospitalares.

4. MONITORAMENTO DE PRODUTOS E OUTRAS SITUAÇÕES DE RISCOS

Ação programática desenvolvida de forma sistemática, com o objetivo de proceder ao acompanhamento, avaliação e controle da qualidade, bem como, dimensionar riscos e resultados, em relação à produtos e quaisquer situações de risco, de interesse da Vigilância Sanitária.

- Exemplos: monitoramento da qualidade da água para consumo humano, monitoramento da qualidade da água utilizada para o preparo soluções hemodialíticas, monitoramento de alimentos (programa PARA etc.).

PRODUTOS:**ALIMENTOS****Fonte/Distribuidora de Água Mineral Natural/Água Natural/Água Adicionada de Sais**

Consiste em:	Vistoriar a situação e condições da edificação quanto a localização, ao acesso direto e independente, tipo de revestimento (do piso, forros/tetos, paredes/divisórias, portas e janelas), existência de proteção contra insetos e roedores, ventilação e iluminação suficientes, existência de instalações sanitárias separadas por sexo (sem comunicação diretas com áreas de trabalho e de refeições, dotadas de produtos regularizados, toalhas descartáveis ou outros sistemas para secagem das mãos) , existências de vestiários separados por sexo, dotados de antecâmara, armários duchas ou chuveiros, com água fria e quente e produtos regularizados para higiene pessoal, existência de lavatórios na área de manipulação dotados de escovas para as mãos, desinfetantes, toalhas descartáveis, abastecimento de água potável, caixa d'água e instalações hidráulicas, destino adequado dos resíduos (lixo doméstico, outros resíduos sólidos e gasosos), existência de local próprio para limpeza e desinfecção de equipamentos e utensílios (dotados de água quente, produtos regularizados e isolados das áreas de processamento), condições de higiene e limpeza de todas as áreas; quanto a captação e engarrafamento, verificar a proteção da fonte, caixa de captação, canalização, reservatórios, envasamento (existência de local adequado para depósito de recipientes vazios e engarrafados, existência de local adequado para enchimento, fechamento e rotulagem de recipientes, higiene e limpeza das áreas; quanto aos equipamentos e utensílios, verificar o tipo de material, conservação, limpeza e desinfecção, produtos utilizados e armazenamento; quanto ao pessoal na área de produção e manipulação, verificar a existência de uniformes completos, sua utilização, estado de conservação e limpeza, hábitos higiênicos e o controle do estado de saúde; quanto ao fluxo de produção e controle de qualidade, verificar a existência de fluxo linear (1) só sentido, controle das características organolépticas do produto acabado, utilização de embalagem íntegra no engarrafamento, rotulagem regularizada, controle de qualidade da matéria prima e produto acabado (todos os lotes produzidos), transporte protegido e limpo; verificar os documentos da empresa (identificação, licenças, pessoal, e responsabilidades técnicas).
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	Lei Federal nº 10.674/2003, Resoluções RDC nºs 274/2005, 275/2005, 173/2006, 352/2002, 23/2000, 278/2005, 259/2002, 359/2003, 360/2003 da ANVISA/MS.
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5), sendo que o jaleco deve ser branco, descartável ou de tecido, de comprimento até o joelho, manga longa, botão embutido ou velcro e sem bolso.

Estabelecimento que Manipula e Serve Alimentos

Consiste em:	Avaliar áreas de disposição final de resíduos industriais, áreas industriais, depósitos de agrotóxicos, áreas de mineração, áreas de passivo ambiental e áreas de contaminação natural, que possam ocasionar a contaminação do solo e exposição humana.
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	PAP/VS – Ambiental.
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5) +GPS (instrumento de localização e orientação das coordenadas geográficas e dos fusos horários).

Estabelecimento que Manipula e Serve Alimentos

Consiste em:	Verificar a adoção das Boas Práticas – BPF* para Serviços de Alimentação implantadas pelos estabelecimentos de: cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, delicatessens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e
---------------------	---

Estabelecimento que Manipula e Serve Alimentos	
	con gêneres. Consiste em vistoriar: 1. Edificações e instalações (áreas externas e internas; piso, parede, teto, portas, janelas e outras aberturas; instalações sanitárias e vestiários; iluminação e ventilação; controle de vetores e pragas urbanas; abastecimento de água; manejo de resíduos; esgotamento sanitário; layout (fluxo de produção)). 2. Equipamentos, móveis e utensílios. 3. Vestuário; hábitos higiênicos; controle de saúde dos manipuladores, programa de capacitação dos manipuladores e supervisão. 4. Matérias-primas ingredientes e embalagens (recepção e armazenamento). 5. Preparo do alimento (cuidados na preparação; fracionamento; tratamento térmico; óleos e gorduras; descongelamento; armazenamento a quente; resfriamento, conservação a frio; higienização dos alimentos; controle e garantia de qualidade; responsabilidade). 6. Armazenamento do alimento preparado. 7. Exposição ao consumo do alimento preparado (área e equipamentos de exposição, utensílios, recebimento de dinheiro). 8. Documentação e registro (Manual de Boas Práticas, POPs).
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	Resoluções RDC 216/2004 e 218/2005 da ANVISA/MS.
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5) (sendo que o jaleco deve ser branco, descartável ou de tecido, de comprimento até o joelho, manga longa, botão embutido ou velcro e sem bolso) + termômetro digital de introdução (para medir a temperatura interna), termômetro pistola laser (para medir a temperatura externa).

*** Boas Práticas de Fabricação – BPF**

As boas práticas constituem um conjunto de procedimentos utilizados durante a manipulação, preparo e/ou fabricação de produtos e devem compor o Manual de Boas Práticas de Fabricação, documento exigido em todos os estabelecimentos, independente da linha de produção (alimentos, medicamentos, cosméticos, saneantes, ou outros), uma vez que, o fabricante é o responsável pela qualidade dos produtos que produz e expõe à população.

As regras normalmente são estabelecidas como orientação geral e podem adaptar-se às necessidades de cada fabricante e sua aplicação se estende a todas as operações de fabricação (incluindo-se a embalagem e rotulagem). Neste contexto, destacam-se:

1. Atender aos princípios gerais higiênico-sanitários das matérias primas, de forma a assegurar qualidade suficiente para não oferecer riscos à saúde humana:
 - Conhecer a procedência das matérias primas;
 - Proteger as matérias primas contra contaminações, com resíduos e/ou sujidades;
 - Armazenar as matérias primas em condições que garantam a proteção contra a contaminação e reduzam ao mínimo os danos, deteriorações e perdas (sobre estrados, distantes das paredes).
2. Atender as condições higiênico-sanitárias das instalações:
 - Localização adequada, livre de contaminantes e/ou inundações;
 - Possuir aprovação de projeto, de forma a garantir: construção sólida, espaço suficiente à realização de todas as operações, fluxograma que permita fácil e adequada limpeza, dispositivos que impeçam a entrada ou abrigo de vetores e/ou pragas e de contaminantes ambientais, condições apropriadas para processo de elaboração, desde a chegada da matéria prima até o produto acabado;
 - Possuir pisos, paredes, tetos ou forros, janelas, portas e outras aberturas de materiais resistentes, impermeáveis, laváveis, fáceis de limpar e desinfetar (sem fendas, rachaduras), construídos e/ou acabados, de modo que se impeça a acumulação de sujidades e se reduza ao mínimo a condensação e a formação de mofo;
 - Possuir lavabos, vestiários, sanitários e banheiros do pessoal auxiliar do estabelecimento, completamente separados das áreas de manipulação, sem acesso direto e nenhuma comunicação com estas;
 - Possuir abundante abastecimento de água potável (fria e/ou quente), com proteção contra contaminação, de forma a garantir, em todas as etapas da produção, que não ocorra qualquer perigo à saúde ou contaminação do alimento;
 - Dispor de sistema eficaz de evacuação de efluentes e águas residuais, com tubulações devidamente sifonadas, mantido em bom estado de funcionamento;
 - Dispor de instalações para lavagem das mãos em todas as dependências de fabricação (com todos os elementos necessários à adequada higienização, secagem e desinfecção das mãos, dependendo do tipo de tarefa a ser realizada);
 - Dispor de recipientes coletores de lixo, providos de tampas e sacos plásticos, em todas as áreas;
 - Possuir instalações adequadas para higiene, limpeza e desinfecção de utensílios e equipamentos, os quais devem ser constituídos de materiais resistentes a corrosão, e de fácil limpeza;
 - Dispor de iluminação natural e/ou artificial, ventilação e instalações elétricas adequadas;
 - Dispor de adequado sistema de controle e registro de temperatura, nas situações necessárias.

3. Atender aos requisitos dos trabalhadores:

- Manter efetivo programa de capacitação e supervisão dos trabalhadores quanto a higiene pessoal,
- Conduta pessoal, uso de equipamento de proteção individual - EPI, conhecimento técnico e
- Operacional nas diferentes áreas;
- Manter efetivo programa de controle da saúde dos trabalhadores.

4. Atender aos requisitos quanto a regularidade do produto acabado:

- 1.1 Embalagem – dispor de área adequada para armazenamento das embalagens, mantendo-as limpas e íntegras: utilizar embalagem íntegra, cuja composição não confira risco de contaminação ao produto acabado.
- 1.2 Rotulagem – Atender a legislação no que concerne a Apresentação e Composição, podendo o produto ser comercializado após aprovação na ANVISA/MS.
- 1.3 Documentação e registro – manter, no estabelecimento, todos os documentos que comprovem o registro do produto no MS.

5. Armazenamento e transporte dos produtos acabados:

- A área de armazenamento deve atender aos requisitos de higiene, segurança e inoquidade dos
- Produtos acabados e estar localizada próxima a área de expedição;
- Os veículos de transporte devem possuir autorização do órgão competente e oferecer as condições
- Necessárias à manutenção dos produtos, nos níveis de qualidade e conservação exigidos.

6. Controle de qualidade:

- - a empresa fabricante deve possuir um Programa de Controle de Qualidade do produto (pré e/ou pós comercialização) através de técnicos, instrumentos e instituições reconhecidas, visando assegurar a qualidade do produto para o consumo.

**** Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs**

Consiste na descrição completa e seqüencial de todas as operações rotineiras e específicas relativas a produção, armazenamento, distribuição e transporte de produtos, desde a aquisição da matéria prima até a expedição do produto acabado.

Esses procedimentos normatizados devem estar inseridos no Manual de Boas Práticas de Fabricação – BPF – e terem ampla divulgação, através de treinamentos e capacitações, além de fácil acesso a todos os trabalhadores.

Estabelecimento Comercial de Gêneros Alimentícios (supermercado, minimercado, açougues e peixarias)	
Consiste em:	Realizar vistoria nas instalações equipamentos, utensílios e produtos, verificando a procedência, lote, validade, condições de conservação, selo de inspeção de produtos de origem animal (SIM ou SIE ou SIF), equipamentos de proteção individual, procedimentos, documentação, higiene das instalações, equipamentos e utensílios, observando, principalmente, se realiza apenas ações de venda de produtos sem realizar atividade industrial (fracionamento, tempero, reembalagem, rotulagem).
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	Lei Federal nº 1.283/50.
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5) (sendo que o jaleco deve ser branco, descartável ou de tecido, de comprimento até o joelho, manga longa, botão embutido ou velcro e sem bolso) + termômetro digital de introdução (para medir a temperatura interna), termômetro pistola laser (para medir a temperatura externa)..

Veículo de Transporte de Alimentos (caminhões, motos etc.)	
Consiste em:	Verificar as condições de higiene, temperatura de conservação dos alimentos, materiais de acondicionamento dos alimentos, utensílios, profissionais envolvidos, equipamentos de proteção individual, condições de transporte, conservação do veículo e documentação.
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5) (sendo que o jaleco deve ser branco, descartável ou de tecido, de comprimento até o joelho, manga longa, botão embutido ou velcro e sem bolso) + termômetro digital de introdução (para medir a temperatura interna), termômetro pistola laser (para medir a temperatura externa).

Veículo de Transporte de Alimentos (caminhões, motos etc.)	
Consiste em:	Verificar as condições de higiene, temperatura de conservação dos alimentos, materiais de acondicionamento dos alimentos, utensílios, profissionais envolvidos, equipamentos de proteção individual, condições de transporte, conservação do veículo e documentação.
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5), sendo que o jaleco deve ser branco, descartável ou de tecido, de comprimento até o joelho, manga longa, botão embutido ou velcro e sem bolso + termômetro digital de introdução (para medir a temperatura interna), termômetro pistola laser (para medir a temperatura externa).

Barraca, Banca, Quitanda, Quiosque e Congêneres	
Consiste em:	Vistoriar estrutura física, equipamentos, utensílios, produtos (procedência, lote, validade, condições de conservação), equipamentos de proteção individual, riscos ambientais e ocupacionais, documentação, higiene na estrutura, nos equipamentos, móveis e utensílios.
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência	

Barraca, Banca, Quitanda, Quiosque e Congêneres	
legal:	
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5) sendo que o jaleco deve ser branco, descartável ou de tecido, de comprimento até o joelho, manga longa, botão embutido ou velcro e sem bolso + termômetro digital de introdução (para medir a temperatura interna), termômetro pistola laser (para medir a temperatura externa).

Comércio Ambulante de Alimentos	
Consiste em:	Vistoriar os locais destinados à realização de feiras livres e/ou festas, inclusive os locais públicos para fins de verificação da conformidade sanitária da estrutura física, equipamentos, utensílios, produtos (procedência, lote, validade, condições de conservação), condições de conservação de alimentos, equipamentos de proteção individual, documentação, pia para higienização das mãos e limpeza no ambiente de trabalho.
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5) sendo que o jaleco deve ser branco, descartável ou de tecido, de comprimento até o joelho, manga longa, botão embutido ou velcro e sem bolso + termômetro digital de introdução (para medir a temperatura interna), termômetro pistola laser (para medir a temperatura externa).

Coleta de Amostras de Alimentos para Análise	
Consiste em:	Retirada de uma fração representativa de um determinado lote de alimento, observando-se as técnicas e os procedimentos recomendados, bem como, as quantidades das amostras de acordo com a legislação.
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	Decreto-Lei Federal nº 986/69, Manual de Coleta de Amostras - INCQS/FIOCRUZ.
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5) sendo que o jaleco deve ser branco, descartável ou de tecido, de comprimento até o joelho, manga longa, botão embutido ou velcro e sem bolso + termômetro pistola laser (para medir a temperatura externa), saco plástico de primeiro uso, lacre, caixa térmica de 24 litros.

Indústria/Distribuidora de Palmito em Conserva	
Consiste em:	Verificar a implantação das Boas Práticas de Fabricação – BPF e Procedimentos Operacionais Padronizados - POPs e o plano de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, observando: situação e condições da edificação; equipamentos, instrumentos e utensílios; pessoal na área de produção/manipulação/venda; matéria-prima/insumos/produtos finais; fluxo de produção/manipulação e controle de qualidade; controle de pontos críticos e transporte.
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	Lei Federal nº 10.674/2003, Resoluções RDC nºs 17/1999, 18/1999, 81/2003, 300/2004, 23/2000, 278/2005, 259/2002, 359/2003 e 360/2003 da ANVISA/MS.
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5), sendo que o jaleco deve ser branco, descartável ou de tecido, de comprimento até o joelho, manga longa, botão embutido ou velcro e sem bolso + termômetro digital de introdução (para medir a temperatura interna), termômetro pistola laser (para medir a temperatura externa).

Indústria Beneficiadora de Sal para Consumo Humano

Consiste em:	Verificar a implantação das Boas Práticas de Fabricação – BPF, observando: aditivos e micronutrientes; adição de iodato de potássio; adição de antiemético; matéria prima; fluxograma do processo de produção; controle de qualidade da produção; pessoal na área de produção; equipamentos, instrumentos e utensílios; situação e condições da edificação; embalagem e dizeres de rotulagem
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	Lei Federal nº 10.674/2003, Resoluções RDC nºs. 28/2000, 215/2002, 130/2003, 23/2000, 278/2005, 259/2002, 359/2003 e 360/2003 da ANVISA/MS.
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5) sendo que o jaleco deve ser branco, descartável ou de tecido, de comprimento até o joelho, manga longa, botão embutido ou velcro e sem bolso + termômetro digital de introdução (para medir a temperatura interna), termômetro pistola laser (para medir a temperatura externa).

Indústria Processadora de Gelados Comestíveis

Consiste em:	Verificar a implantação das Boas Práticas de Fabricação – BPF e Procedimentos Operacionais Padronizados - POPs e o plano de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, observando: edificação e instalações; equipamentos, móveis e utensílios; higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios; manipuladores; processamento dos gelados comestíveis (matérias-primas, ingredientes, embalagens e utensílios; preparo da mistura; homogeneização; pasteurização; resfriamento; maturação; batimento e congelamento; acondicionamentos; fluxo de produção; rotulagem e armazenamento do produto final; controle da qualidade do produto final; transporte) documentação e registro (POPs, BPF, APPCC).
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	Lei Federal nº 10.674/2003, Resoluções RDC nºs 267/2003, 23/2000, 278/2005, 259/2002, 359/2003 e 360/2003 da ANVISA/MS.
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5) sendo que o jaleco deve ser branco, descartável ou de tecido, de comprimento até o joelho, manga longa, botão embutido ou velcro e sem bolso + termômetro digital de introdução (para medir a temperatura interna), termômetro pistola laser (para medir a temperatura externa).

Indústria Processadora de Amendoim e Derivados

Consiste em:	Verificar a implantação das Boas Práticas de Fabricação – BPF e Procedimentos Operacionais Padronizados - POPs e o plano de Análise e Perigo de Pontos Críticos de Controle – APPCC, observando: edificação e instalações; equipamentos, móveis e utensílios; higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios; manipuladores; manejo dos resíduos; hábitos higiênicos; seleção dos fornecedores de amendoim cru; processamento de amendoins e derivados; recepção do amendoim cru; armazenamento das matérias-primas, ingredientes e embalagens; seleção do amendoim cru, armazenamento produto final; controle de qualidade do produto final; fluxo de produção; rotulagem dos produtos processados e derivados; documentação (BPF, POPs, APPCC).
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	Lei Federal nº 10.674/2003, Resoluções RDC nºs 172/2003, 23/2000, 278/2005, 259/2002, 359/2003, 360/2003 da ANVISA/MS.
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5) sendo que o jaleco deve ser branco, descartável ou de tecido, de comprimento até o joelho, manga longa, botão embutido ou velcro e sem bolso +

Indústria Processadora de Amendoim e Derivados

	termômetro digital de introdução (para medir a temperatura interna), termômetro pistola laser (para medir a temperatura externa).
--	---

Indústria Processadora/Distribuidora de Frutas e/ou Hortaliças em Conserva

Consiste em:	Verificar a implantação das Boas Práticas de Fabricação – BPF e Procedimentos Operacionais Padronizados - POPs, observando: edificações e instalações; higienização das instalações, móveis, equipamentos e utensílios; manipuladores; processamento das frutas e/ou hortaliças em conservas (higienização, branqueamento, acondicionamento, acidificação, exaustão, fechamento hermético, tratamento térmico, resfriamento, fluxo de produção, rotulagem e armazenamento do produto final, controle da qualidade do produto final, transporte do produto final); documentação e registro (BPF, POPs).
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	Lei Federal nº 10.674/2003, Resoluções RDC nºs 352/2002, 23/2000, 278/2005, 259/2002, 359/2003, 360/2003 da ANVISA/MS.
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5) sendo que o jaleco deve ser branco, descartável ou de tecido, de comprimento até o joelho, manga longa, botão embutido ou velcro e sem bolso + termômetro digital de introdução (para medir a temperatura interna), termômetro pistola laser (para medir a temperatura externa).

Demais Indústrias/Distribuidoras de Alimentos (produtos de origem vegetal, produtos de cereais, amidos, farinhas, farelos; aditivos, aromatizantes/aromas; chocolates e produtos de cacau; alimentos adicionados de nutrientes essenciais; embalagens virgens e recicladas; enzimas e preparações enzimáticas; gelo; balas, bombons e gomas de mascar; produtos proteicos de origem vegetal; óleos vegetais, gorduras vegetais e creme vegetal; açúcares e produtos para adoçar; produtos de vegetais; produtos de frutas e cogumelos comestíveis; mistura para o preparo de alimentos e alimentos prontos para o consumo; especiarias, temperos e molhos; café, chá, erva

Consiste em:	Vistoriar a situação e as condições da edificação – localização, acesso, tipo de revestimento do piso, paredes e teto, tipo de materiais das portas e janelas, existência de proteção contra insetos e roedores, condições de iluminação e ventilação para as atividades desenvolvidas, existência de instalações sanitárias separadas por sexo e sem comunicação direta com as áreas de trabalho e refeições, existência de vestiários, separados por sexo, com armários, duchas ou chuveiros, existência de lavatórios na área de manipulação, abastecimento de água potável, condições da caixa d'água e das instalações hidráulicas, existências de recipientes próprios para o acondicionamento do lixo doméstico e local adequado para o seu armazenamento e coleta; verificar as condições de higiene e limpeza de todas as áreas físicas e o estado de conservação das telas, ralos, luminárias, lixeiras, existência e utilização de produtos regularizados no M.S. para todas as operações de higiene e limpeza e de higiene pessoal (água quente e fria, toalhas descartáveis, sabão/sabonete líquido) e local próprio para limpeza e desinfecção de equipamentos e utensílios; verificar as condições de higiene, limpeza, integridade, armazenamento, organização dos equipamentos/maquinários e utensílios, mesas, bancadas, vitrines, inclusive dos equipamentos para proteção e conservação sobre refrigeração (termômetros); verificar na área de manipulação/venda/produção se os manipuladores possuem hábitos higiênicos adequados, se estão rigorosamente limpos, asseados e se utilizam paramentação regular, existência do controle do estado de saúde; verificar se as matérias primas e/ou produtos expostos à venda possuem procedência controlada, conservação (tempo e temperatura) adequada, empacotamento e identificação adequadas (integridade da embalagem, identificação visível, prazo de validade respeitado), características organolépticas normais (cor, sabor, odor, consistência e aspectos sem alterações); verificar a existência de fluxo adequado para
---------------------	---

Demais Indústrias/Distribuidoras de Alimentos (produtos de origem vegetal, produtos de cereais, amidos, farinhas, farelos; aditivos, aromatizantes/aromas; chocolates e produtos de cacau; alimentos adicionados de nutrientes essenciais; embalagens virgens e recicladas; enzimas e preparações enzimáticas; gelo; balas, bombons e gomas de mascar; produtos proteicos de origem vegetal; óleos vegetais, gorduras vegetais e creme vegetal; açúcares e produtos para adoçar; produtos de vegetais; produtos de frutas e cogumelos comestíveis; mistura para o preparo de alimentos e alimentos prontos para o consumo; especiarias, temperos e molhos; café, chá, erva	
	manipulação/venda/produção e controle de qualidade, proteção contra contaminação, armazenamento adequado (temperatura e tipos), eliminação das sobras, empacotamento e identificação adequada do produto exposto à venda, controle de qualidade da matéria prima, pessoal qualificado para a atividade, análise laboratorial dos lotes; verificar os documentos do estabelecimento (identificação, licença e de pessoal).
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	Lei Federal nº 10.674/2003, Resoluções RDC nºs 275/2002, 263/2005, 264/2005, 265/2005, 268/2005, 270/2005, 271/2005, 272/2005, 273/2005, 276/2005, 277/2005, 23/2000, 278/2005, 259/2002, 359/2003, 360/2003 da ANVISA/MS.
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5) sendo que o jaleco deve ser branco, descartável ou de tecido, de comprimento até o joelho, manga longa, botão embutido ou velcro e sem bolso + termômetro digital de introdução (para medir a temperatura interna), termômetro pistola laser (para medir a temperatura externa).

Indústria de Alimentos para Fins Especiais (alimentos dietéticos, alimentos para controle de peso, alimentos para praticantes de atividade física, alimentos para dietas, para nutrição enteral, alimentos de transição para lactentes e crianças de primeira infância, alimentos para gestantes e nutrízes, alimentos à base de cereais para alimentação infantil, fórmulas infantis, alimentos para idosos).	
Consiste em:	Verificar a implantação das Boas Práticas de Fabricação – BPF e Procedimentos Operacionais padronizados - POPs, observando: edificações e instalações (lavatório na área de produção, higienização, controle de vetores e pragas urbanas, abastecimento de água, manejo de resíduos, <i>layout</i>); equipamentos, móveis e utensílios; higienização dos equipamentos móveis e utensílios; manipuladores; produção e transporte da matéria-prima, ingredientes e embalagens; fluxo de produção; rotulagem armazenamento; controle de qualidade; transporte do produto acabado; documentação e registro (BPF, POPs).
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	Lei Federal nº 10.674/2003, Portaria nºs 29/1998, 30/1998, 34/1998, 35/1998, 36/1998, 37/1998, 38/1998, 39/1998, 222/1998, 223/1998, 977/1998, Resoluções RDC nºs 275/2002, 449/1999, 23/2000, 278/2005, 259/2002, 359/2003, 360/2003 da ANVISA/MS.
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5) sendo que o jaleco deve ser branco, descartável ou de tecido, de comprimento até o joelho, manga longa, botão embutido ou velcro e sem bolso + termômetro digital de introdução (para medir a temperatura interna), termômetro pistola laser (para medir a temperatura externa).

Indústria de Suplemento Vitamínico e/ou Mineral; Aditivos; Novos Alimentos e/ou Novos Ingredientes; Alimentos com Alegação de Propriedades Funcionais e/ou de Saúde; Coadjuvantes de Tecnologia; Sal Hipossódico/Sucedêneos do Sal; Substâncias Bioativas e Probióticos Isolados com Alegação de Propriedade Funcional e/ou de Saúde	
Consiste em:	Verificar a implantação das Boas Práticas de Fabricação – BPF e Procedimentos Operacionais padronizados - POPs, observando: edificações e instalações (lavatório na área de produção, higienização, controle de vetores e pragas urbanas, abastecimento de água, manejo de resíduos, <i>layout</i>); equipamentos, móveis e utensílios; higienização dos equipamentos móveis

Indústria de Suplemento Vitamínico e/ou Mineral; Aditivos; Novos Alimentos e/ou Novos Ingredientes; Alimentos com Alegação de Propriedades Funcionais e/ou de Saúde; Coadjuvantes de Tecnologia; Sal Hipossódico/Sucedâneos do Sal; Substâncias Bioativas e Probióticos Isolados com Alegação de Propriedade Funcional e/ou de Saúde	
	e utensílios; manipuladores; produção e transporte da matéria-prima, ingredientes e embalagens; fluxo de produção; rotulagem, armazenamento, controle de qualidade; transporte e do produto acabado; documentação e registro (BPF, POPs).
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	Lei Federal nº 10.674/2003, Resoluções RDC nºs 275/2002, 23/2000, 278/2005, 259/2002, 359/2003, 360/2003, 16/1999, 17/1999, 18/1999, 19/1999, 32/1998, 24/2005, 23/2005, 234/2002 da ANVISA/MS.
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5) sendo que o jaleco deve ser branco, descartável ou de tecido, de comprimento até o joelho, manga longa, botão embutido ou velcro e sem bolso + termômetro digital de introdução (para medir a temperatura interna), termômetro pistola laser (para medir a temperatura externa).

Investigação de Surtos de DTA – Doenças Transmitidas por Alimentos – Doença provocada, trazida ou transmitida às pessoas pelo alimento ou pelos contaminantes que eles carregam	
Consiste em:	Receber a notificação do surto e realizar a investigação epidemiológica, juntamente com Técnicos da Vigilância Epidemiológica, em estabelecimentos de preparação de alimentos, festas comunitárias e domiciliares, para realizar a coleta de alimentos, água e proceder a inspeção “ <i>in loco</i> ” com intuito de identificar os agentes etiológicos, as fontes físicas, químicas ou biológicas, responsáveis pela contaminação, os Pontos Críticos de Controle e os fatores de riscos mais frequentes a fim de realizar a prevenção e controle das DTAs.
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA/MS.
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5), sendo que o jaleco deve ser branco, descartável ou de tecido, de comprimento até o joelho, manga longa, botão embutido ou velcro e sem bolso + termômetro digital de introdução (para medir a temperatura interna), termômetro pistola laser (para medir a temperatura externa), auto de coleta de água, ficha de notificação, adesivo de interdição, caixa térmica de 24 litros, sacos plásticos (estéreis e não estéreis), lacres e frascos para coleta de água (de 125 e 500 ml.)

MEDICAMENTOS

Posto de Medicamentos	
Consiste em:	Verificar: 1. Se os ambientes possuem condições de assegurar as propriedades dos produtos comercializados, quanto ao armazenamento, ventilação, temperatura, validade, umidade e ausência de roedores, entre outros e, se está localizado em área desprovida de farmácias e drogarias. 2. Se existe Plano de Gerenciamento de Resíduos. 3. Se a atividade exercida é exclusivamente o comércio daqueles produtos constantes da relação específica para Posto de Medicamento. 4. Se o responsável tem capacidade mínima necessária para promover a dispensação dos produtos. 5. Se mantém a documentação de todas as operações realizadas no estabelecimento. 6. Critérios para escolha dos fornecedores.
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	Lei Federal 5.991/73, Decreto Federal 74.170/74, Portaria 802/98, Resolução RDC nº 510/99, Resolução RDC nº 92/00, Resolução RDC 320/02, Resolução RDC 333/03 e Resolução RDC 306/04.
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5)

Drogaria	
Consiste em:	Verificar: 1. A existência da solicitação e/ou publicação da AFE (Autorização Especial de Funcionamento). 2. Renovação de AFE, quando for o caso. 3. Assistência e Responsabilidade Técnica. 4. Boas Práticas de Dispensação. 5. Instalações Físicas. 6. Se os funcionários estão capacitados para desenvolver as atividades inerentes ao estabelecimento, inclusive habilitação para a aplicação de injetáveis. 7. Atividade ou não de aplicação de Injetáveis e fracionamento de medicamentos. 8. Se mantém a documentação de todas as operações realizadas no estabelecimento. 9. Comércio de medicamentos sujeitos ao controle especial, genéricos e termolábeis. 10. Se existe Plano de Gerenciamento de Resíduos. 11. Existência de cópia da publicação no DOE (Diário Oficial do Estado) quando o estabelecimento comercializar retinóides de uso sistêmico. 12. Existência do Manual de Boas Práticas de dispensação, verificando se o mesmo está de acordo com as atividades do estabelecimento. 13. Análise de materiais de propaganda (folder e/ou outros encartes), quando houver. 14. Presença de cartaz com informes, conforme legislação em vigor (orientações sobre troca de medicamentos e tabela de medicamentos genéricos). 15. Utilização de sistema manual ou informatizado para a escrituração dos medicamentos sujeitos ao controle especial, quando for o caso. Quando informatizado, verificar se possui certificação junto a DIVS. 16. Verificação dos registros de controle de temperatura e umidade. 17. Validade dos produtos expostos à venda.
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	Lei Federal 5.991/73; Decreto Federal 74.170/74; Lei Federal 6.360/76; Decreto Federal 79.094/77; Lei Estadual 6.320/83; Decreto Estadual 23.663/84; Portaria Federal 802/98;

	Portaria Federal 344/98; Portaria Federal 6/99; Resolução RDC 510/99; Lei Federal 9.787/99; Resolução RDC 199/99; Resolução 328/99; Resolução RDC 102/00; Resolução RDC 92/00; RDC 238/01; Resolução RDC 320/02; Resolução RDC 333/03; Resolução RDC 173/03; Resolução RDC 306/04; Resolução RDC 80/06.
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5)

Drogaria

Consiste em:	Verificar: 18. A existência da solicitação e/ou publicação da AFE (Autorização Especial de Funcionamento). 19. Renovação de AFE, quando for o caso. 20. Assistência e Responsabilidade Técnica. 21. Boas Práticas de Dispensação. 22. Instalações Físicas. 23. Se os funcionários estão capacitados para desenvolver as atividades inerentes ao estabelecimento, inclusive habilitação para a aplicação de injetáveis. 24. Atividade ou não de aplicação de Injetáveis e fracionamento de medicamentos. 25. Se mantém a documentação de todas as operações realizadas no estabelecimento. 26. Comércio de medicamentos sujeitos ao controle especial, genéricos e termolábeis. 27. Se existe Plano de Gerenciamento de Resíduos. 28. Existência de cópia da publicação no DOE (Diário Oficial do Estado) quando o estabelecimento comercializar retinóides de uso sistêmico. 29. Existência do Manual de Boas Práticas de dispensação, verificando se o mesmo está de acordo com as atividades do estabelecimento. 30. Análise de materiais de propaganda (folder e/ou outros encartes), quando houver. 31. Presença de cartaz com informes, conforme legislação em vigor (orientações sobre troca de medicamentos e tabela de medicamentos genéricos). 32. Utilização de sistema manual ou informatizado para a escrituração dos medicamentos sujeitos ao controle especial, quando for o caso. Quando informatizado, verificar se possui certificação junto a DIVS. 33. Verificação dos registros de controle de temperatura e umidade. 34. Validade dos produtos expostos à venda.
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	Lei Federal 5.991/73; Decreto Federal 74.170/74; Lei Federal 6.360/76; Decreto Federal 79.094/77; Portaria Federal 802/98; Portaria Federal 344/98; Portaria Federal 6/99; Resolução RDC 510/99; Lei Federal 9.787/99; Resolução RDC 199/99; Resolução 328/99; Resolução RDC 102/00; Resolução RDC 92/00; RDC 238/01; Resolução RDC 320/02; Resolução RDC 333/03; Resolução RDC 173/03; Resolução RDC 306/04; Resolução RDC 80/06.
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5)

Farmácia de Manipulação

Consiste em:	Verificar: 1. A existência da solicitação e/ou publicação da AFE (Autorização Especial de Funcionamento) e AE (Autorização Funcionamento), quando for o caso. 2. Renovação de AFE e AE, quando for o caso. 3. Assistência e Responsabilidade Técnica. 4. As Boas Práticas de Manipulação de Medicamentos. 5. Instalações higiênico-físico sanitárias e equipamentos.
---------------------	---

	6. Qualidade da água potável e purificada. 7. Se existe Plano de Gerenciamento de Resíduos. 8. Se os funcionários estão capacitados para desenvolver as atividades inerentes ao estabelecimento. 9. Vestuário e utilização de Equipamentos de Proteção Individual, quando for o caso. 10. Programa de capacitação dos funcionários. 11. Procedimentos com as matérias-primas e embalagens quanto a recepção, limpeza e armazenamento. 12. Documentos: Manual de Boas Práticas de Manipulação, Procedimentos Operacionais Padrões, Laudos de Análise, ordens de produção, receitas e/ou notificações de receita, rotulagens das matérias-primas e produtos acabados, etiquetas de advertências e demais documentos pertinentes. 13. Condições de armazenamento das matérias-primas e demais produtos. 14. Fluxo das pessoas e dos materiais, de acordo com a planta baixa, cujo fluxo foi previamente aprovado. 15. Procedimentos de manipulação de substâncias sujeitas ao controle especial e de substâncias de baixo índice terapêutico, quando for o caso. 16. Sistema de garantia da qualidade e controle de qualidade. 17. Utilização de sistema manual ou informatizado para a escrituração dos medicamentos sujeitos ao controle especial, quando for o caso. Quando informatizado, verificar a certificação da empresa junto a DIVS, além dos demais documentos exigidos pela legislação. 18. Verificação dos registros de controle de temperatura e umidade. 19. Procedimentos com produtos termolábeis. 20. Validade dos produtos expostos à venda.
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	Lei Federal 5.991/73; Decreto Federal 74.170/74; Lei Federal 6.360/76; Decreto Federal 79.094/77; Portaria Federal 802/98; Portaria Federal 344/98; Portaria Federal 6/99; Resolução RDC 510/99; Lei Federal 9.787/99; Resolução RDC 199/99; Resolução 33/00; Resolução RDC 102/00; Resolução RDC 92/00; Resolução RDC 238/01; Resolução RDC 320/02; Resolução RDC 333/03; Resolução RDC 354/03; Resolução RDC nº 173/03; Resolução RDC 306/04; Resolução RDC 80/06.
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5), sendo que o jaleco deve ser branco, descartável, de comprimento até o joelho, manga longa, botão embutido ou velcro e sem bolso + pró-pés.

Estabelecimento Distribuidor de Medicamentos

Consiste em:	Verificar: 1. A existência da publicação da AFE (Autorização Especial de Funcionamento). 2. Existência de publicação de AE (Autorização de Funcionamento), quando for o caso. 3. Renovação de AFE e AE, quando for o caso. 4. Assistência e Responsabilidade Técnica. 5. Boas Práticas de armazenamento, distribuição e transporte. 6. Instalações Físicas e Equipamentos adequados e suficientes, de forma a assegurar uma boa conservação e distribuição dos produtos. 7. Plano de emergência e rastreabilidade. 8. Se os funcionários estão capacitados para desenvolver as atividades inerentes ao estabelecimento. 9. Se mantém a documentação de todas as operações realizadas no estabelecimento. 10. Distribuição de medicamentos sujeitos ao controle especial, quando for o caso. 11. Utilização de sistema manual ou informatizado para a escrituração dos medicamentos sujeitos ao controle especial, quando for o caso. Quando informatizado, verificar a certificação da empresa junto a DIVS, além dos demais documentos exigidos pela legislação.
---------------------	---

Estabelecimento Distribuidor de Medicamentos	
	- Se existe Plano de Gerenciamento de Resíduos. - Comércio de produtos legalizados. - Cadastro e qualificação dos fornecedores e clientes. - Legalização da forma de transporte dos medicamentos. - Validade dos produtos expostos ao comércio. - Área geográfica de localização e atuação.
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	Lei Federal 5.991/73; Decreto Federal 74.170/74; Lei Federal 6.360/76; Decreto Federal 79.094/77; Portaria Federal 802/98; Portaria Federal 344/98; Portaria Federal 6/99; Resolução RDC 510/99; Lei Federal 9.787/99; Resolução RDC 199/99; Resolução RDC 102/00; Resolução RDC 92/00; Resolução RDC 320/02; Resolução RDC 333/03; Resolução RDC 173/03; Resolução RDC 306/04.
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5)

Estabelecimento de Transporte de Medicamentos	
Consiste em:	Verificar: - A existência da publicação da AFE (Autorização Especial de Funcionamento). - Renovação de AFE. - Assistência e Responsabilidade Técnica. - As Boas Práticas de armazenamento e transporte. - Contrato com empresas para quem realiza o transporte. - Área geográfica de distribuição. - Condições higiênicas e físico-sanitárias. - Registro do controle de temperatura. - Se existe local para o armazenamento dos produtos em geral, ou sujeitos ao controle especial, e local para os produtos recolhidos e/ou devolvidos. - Se os funcionários estão capacitados para desenvolver as atividades inerentes ao estabelecimento. Verificar nos veículos: - Presença em cada veículo das cópias do alvará sanitário, autorização de funcionamento, autorização da Vigilância Sanitária local e notas fiscais. - Condições ideais para o transporte dos produtos. - Desinfecção e higiene necessárias. - As condições de transporte respeitam as especificações dos fabricantes dos produtos.
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	Lei Federal 5.991/73; Decreto Federal 74.170/74; Lei Federal 6.360/76; Decreto Federal 79.094/77; Portaria Federal 344/98; Portaria Federal 6/99; Portaria 1052/98; Resolução 329/99.
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5)

Estabelecimento de Exportação de Medicamentos	
Consiste em:	Verificar: - A existência da publicação da AFE (Autorização Especial de Funcionamento). - Existência de publicação de AE (Autorização de Funcionamento), quando for o caso. - Renovação de AFE e AE, quando for o caso. - Assistência e Responsabilidade Técnica.

Estabelecimento de Exportação de Medicamentos	
	- Boas Práticas de armazenamento, distribuição e transporte. - Instalações Físicas próprias, ou terceirizadas e Equipamentos adequados e suficientes de forma a assegurar uma boa conservação dos produtos. - Plano de emergência e rastreabilidade. - Se os funcionários estão capacitados para desenvolver as atividades inerentes ao estabelecimento. - Se mantém a documentação de todas as operações realizadas no estabelecimento. - Exportação de medicamentos sujeitos ao controle especial, quando for o caso. - Utilização de sistema manual ou informatizado para a escrituração dos medicamentos sujeitos ao controle especial, quando for o caso. Quando informatizado, verificar a certificação da empresa junto a DIVS, além dos demais documentos exigidos pela legislação. - Existência de Plano de Gerenciamento de Resíduos. - Comércio de somente produtos legalizados. - Cadastro e qualificação dos fornecedores e clientes. - Legalização da forma de transporte dos medicamentos. - Validade dos produtos exportados.
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	Lei Federal 5.991/73; Decreto Federal 74.170/74; Lei Federal 6.360/76; Decreto Federal 79.094/77; Portaria Federal 802/98; Portaria Federal 344/98; Portaria Federal 6/99; Resolução RDC 510/99; Lei Federal 9.787/99; Resolução RDC 199/99; Resolução RDC 92/00; Resolução RDC 320/02; Resolução RDC 333/03; Resolução RDC 306/04.
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5)

Estabelecimento Industrial de Medicamentos	
Consiste em:	Verificar as Boas Práticas de Fabricação de Medicamentos: - Edificações e instalações (áreas externas e internas; piso, parede, teto, portas, janelas e outras aberturas, instalações sanitárias e vestiários; iluminação e ventilação, exaustão e climatização, controle de vetores e pragas, abastecimento de água para consumo humano e obtenção de água purificada, manejo de resíduos, esgotamento sanitário, leiaute - fluxo de produção). - Equipamentos, móveis e utensílios. - Vestuário, hábitos de higiene, utilização de equipamentos de proteção individual e coletiva, controle de riscos ambientais, controle de saúde dos funcionários, programa de capacitação dos funcionários, envolvimento da alta direção da empresa com a Política da Qualidade da mesma. - Matérias-primas e embalagens (recepção, armazenamento e expedição). - Produção do medicamento (qualificação de equipamentos e validação de processos, fórmula-padrão, ordem de fabricação). - Autonomia da Garantia da Qualidade e documentos pertinentes. - Controle de Qualidade, validação de metodologias analíticas, controle de padrões. - Desenvolvimento de Produtos. - Estudos de Estabilidade. - Documentação e registro (Manual de Boas Práticas, procedimentos operacionais padrões, política da qualidade, licenças oficiais).
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	Lei Federal 6.360/76; Decreto Federal 85.878/81; Resolução RDC 210/04; Resolução 327/99.
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5), sendo que o jaleco deve ser branco, descartável, de comprimento até o joelho, manga longa, botão embutido ou velcro e sem bolso + óculos.

Estabelecimento Industrial de Produto Intermediário e Insumo Farmacêutico	
Consiste em:	Verificar as Boas Práticas de Fabricação de Produtos Intermediários e Insumos Farmacêuticos Ativos: 1. Edificações e instalações (áreas externas e internas, piso, parede, teto, portas, janelas e outras aberturas, instalações sanitárias e vestiários, iluminação e ventilação, exaustão e climatização, controle de vetores e pragas, abastecimento de água para consumo humano e obtenção de água purificada, manejo de resíduos, esgotamento sanitário, <i>layout</i> - fluxo de produção). 2. Equipamentos, móveis e utensílios. 3. Vestuário, hábitos de higiene, utilização de equipamentos de proteção individual e coletiva, controle de riscos ambientais, controle de saúde dos funcionários, programa de capacitação dos funcionários, envolvimento da alta direção da empresa com a Política da Qualidade da mesma. 4. Matérias-primas e embalagens (recepção, armazenamento e expedição). 5. Produção do produto intermediário e/ou insumo farmacêutico (qualificação de equipamentos e validação de processos químicos, físicos e/ou biológicos como a síntese química, extração e fermentação, acompanhando os avanços tecnológicos, fórmula-padrão, ordem de fabricação). 6. Autonomia da Garantia da Qualidade e documentos pertinentes. 7. Controle de Qualidade, validação de metodologias analíticas, controle de padrões; 8. Desenvolvimento de Produtos, Estudos de Estabilidade. 9. Documentação e registro (Manual de Boas Práticas, procedimentos operacionais padrão, política da qualidade, licenças oficiais e outros).
Perfil profissional:	Equipe multidisciplinar, composta por profissionais de nível superior, graduados em Ciências Farmacêuticas, Química ou Engenharia Química, todos com capacitação em Ações Básicas de VISA.
Referência legal:	Lei Federal 6.360/76; Resolução RDC 249/05; Resolução RDC 296/05.
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5), sendo que o jaleco deve ser branco, descartável, de comprimento até o joelho, manga longa, botão embutido ou velcro e sem bolso + óculos.

COSMÉTICOS

Estabelecimento Comercial de Produto Cosmético, de Higiene Pessoal e Perfume (supermercados, armazéns, perfumarias, outros)	
Consiste em:	Vistoriar estrutura física, produtos (procedência, registro e/ou notificação na ANVISA/MS, lote, validade, condições de conservação), equipamentos de proteção individual, procedimentos, documentação, riscos ambientais e ocupacionais, higiene e limpeza no ambiente de trabalho e de atendimento à clientela, nos estabelecimentos que comercializam estes produtos. Cuidados na distribuição dos produtos nas prateleiras/gôndolas expostos ao consumidor.
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	Lei Federal 6.360/76, Decreto Federal 79.094/77.
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5).

Estabelecimento de Transporte de Produto de Higiene Pessoal, Cosmético e Perfume (transportadoras)	
Consiste em:	Vistoriar estrutura física de armazenamento, produto (procedência, lote, registro e/ou notificação na ANVISA/MS, validade, condições de conservação); equipamentos de proteção individual; procedimentos; documentação; riscos ambientais e ocupacionais; higiene e limpeza dos veículos utilizados; documentos, registros documentais, Boas Práticas de Transporte de Produtos; Autorização/Licença local para transporte. Região (mapa geográfico) que irá atuar.
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	Lei Federal 6.360/76, Decreto Federal 79.094/97.
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5), sendo que o jaleco deve ser branco, descartável, de comprimento até o joelho, manga longa, botão embutido ou velcro e sem bolso.

Estabelecimento de Distribuição e Armazenamento de Cosmético, Produto de Higiene Pessoal e Perfume	
Consiste em:	Vistoriar a estrutura física, equipamentos, produtos (procedência, lote, validade, condições de conservação), equipamentos de proteção individual, procedimentos, documentação, responsável técnico, riscos ambientais e ocupacionais, higiene e limpeza no ambiente de trabalho relacionado aos veículos utilizados para o transporte de saneante domissanitário. Região (mapa geográfico) que irá atuar.
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	Lei Federal 6.360/76, Decreto Federal 79.094/77.
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5), sendo que o jaleco deve ser branco, descartável, de comprimento até o joelho, manga longa, botão embutido ou velcro e sem bolso.

Estabelecimento Industrial de Cosmético, Produto de Higiene Pessoal e Perfume - Risco I (fabricante de batom ou lápis labial, sombra para pálpebras, máscaras para cílios; fixador de cabelos, condicionador; pasta dental, escova de dentes, absorvente higiênico, dentre outros)	
Consiste em:	Vistoriar estrutura física com acompanhamento do projeto aprovado (solicitar na empresa) quando da solicitação da Autorização Federal de Funcionamento (caso já esteja autorizada)

Estabelecimento Industrial de Cosmético, Produto de Higiene Pessoal e Perfume - Risco I (fabricante de batom ou lápis labial, sombra para pálpebras, máscaras para cílios; fixador de cabelos, condicionador; pasta dental, escova de dentes, absorvente higiênico, dentre outros)	
	(em contrário, tomar as devidas medidas sanitárias) e roteiro de inspeção oficial. Área física: área de recepção e armazenagem de matérias-primas atendendo o fluxo de produção, setor de pesagem, controle de qualidade, almoxarifado de produtos acabados, área para rejeitados, depósito de material de embalagem, sanitários, vestiário; equipamentos e processo de produção; Garantia da Qualidade; equipamentos de proteção individual, procedimentos técnico operacionais; documentação, verificar possíveis riscos ambientais e ocupacionais; higiene e limpeza no ambiente de trabalho.
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	Lei Federal 6.360/76, Decreto Federal 79.094/77, Portaria nº 348 SVS/MS/97; Resolução RDC nº 343/05.
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5), sendo que o jaleco deve ser branco, descartável, de comprimento até o joelho, manga longa, botão embutido ou velcro e sem bolso.

Estabelecimento Industrial de Cosméticos, Produtos de Higiene Pessoal e Perfumes - Risco II (fabricantes de talco anti-séptico, bronzeadores, cremes, gel e loções para área dos olhos, tinturas, descolorantes, alisantes para cabelos, cremes para acne, produtos com fotoprotetores, enxaguatórios bucal, xampu ant queda de cabelos, cosméticos e produtos de higiene infantil, outras)	
Consiste em:	Vistoriar estrutura física com acompanhamento do projeto aprovado (solicitar na empresa) quando da solicitação da Autorização Federal de Funcionamento (caso já esteja autorizada) e roteiro de inspeção oficial. Área física: 1- Área de recepção e armazenagem de matérias-primas atendendo o fluxo de produção, setor de pesagem, controle de qualidade, almoxarifado de produtos acabados, área para rejeitados, depósito de material de embalagem, sanitários, vestiário. 2- Equipamentos e processo de produção. 3- Garantia da qualidade. 4- Equipamentos de proteção individual. 5- Procedimentos técnico operacionais. 6- Documentação. 7- Verificar possíveis riscos ambientais e ocupacionais. 8- Higiene e limpeza.
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	Lei Federal 6.360/76, Decreto Federal 79.094/77, Resolução RDC nº 184/01- ANVISA; Portaria nº 15/88; Portaria nº 327/SVS/MS/97.
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5), sendo que o jaleco deve ser branco, descartável, de comprimento até o joelho, manga longa, botão embutido ou velcro e sem bolso.

SANEANTES

Estabelecimento Comercial de Produto Saneante Domissanitário (supermercados, armazéns, postos de venda de saneantes, lojas)

Consiste em:	Vistoriar a estrutura física, equipamentos, produtos (procedência, registro e/ou notificação na ANVISA/MS, lote, validade, condições de conservação), equipamentos de proteção individual, procedimentos, documentação, riscos ambientais e ocupacionais, higiene e limpeza no ambiente de trabalho e de atendimento à clientela, em estabelecimentos que comercializam saneantes. Cuidados na distribuição dos produtos expostos ao consumidor (prateleiras, gôndolas).
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	Lei Federal 6.360/76, Decreto Federal 79.094/77.
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5).

Estabelecimento de Transporte de Produto Saneante Domissanitário (transportadoras)

Consiste em:	Vistoriar a estrutura física, equipamentos, produtos (procedência, lote, validade, condições de conservação), equipamentos de proteção individual, procedimentos, documentação, responsável técnico, riscos ambientais e ocupacionais, higiene e limpeza no ambiente de trabalho relacionados aos veículos utilizados para o transporte de saneante domissanitário. Região (mapa geográfico) que irá atuar.
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	Lei Federal 6.360/76, Decreto Federal 79094/77.
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5), sendo que o jaleco deve ser branco, descartável, de comprimento até o joelho, manga longa, botão embutido ou velcro e sem bolso.

Estabelecimento de Distribuição e Armazenamento de Produto Saneante Domissanitário (distribuidora, comércio atacadista de saneantes)

Consiste em:	Vistoriar a estrutura física, condições de recepção e armazenagem, Boas Práticas de Distribuição; equipamentos, produtos (procedência, lote, validade, laudos técnicos, condições de conservação), equipamentos de proteção individual, procedimentos, documentação, riscos ambientais e ocupacionais, higiene e limpeza.
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	Lei Federal 6.360/76, Decreto Federal 79.094/77, Decreto Federal 3.961/01.
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5), sendo que o jaleco deve ser branco, descartável, de comprimento até o joelho, manga longa, botão embutido ou velcro e sem bolso.

Estabelecimento Industrial de Produto Saneante - Risco II (fabricantes de água sanitária, álcool, desinfetantes, germicidas, bactericidas, inseticidas, raticidas ou produtos que possuem atividade antimicrobiana)

Consiste em:	Vistoriar a estrutura física com acompanhamento do projeto aprovado (solicitar na empresa) quando da solicitação da Autorização Federal de Funcionamento (caso já esteja autorizada) e roteiro de inspeção oficial. Área física: 1- Área de recepção e armazenagem de matérias-primas atendendo o fluxo de produção,
---------------------	---

Estabelecimento Industrial de Produto Saneante - Risco II (fabricantes de água sanitária, álcool, desinfetantes, germicidas, bactericidas, inseticidas, raticidas ou produtos que possuem atividade antimicrobiana)	
	setor de pesagem, controle de qualidade, almoxarifado de produtos acabados, área para rejeitados, depósito de material de embalagem, sanitários, vestiário. 2- Equipamentos e processo de produção. 3- Equipamentos de proteção individual. 5. Procedimentos técnico operacionais. 4- Documentação. 5- Verificar possíveis riscos ambientais e ocupacionais. 6- Garantia da Qualidade. 1. 8- Higiene e limpeza no ambiente de trabalho.
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	Lei Federal 6.360/76, Decreto Federal 79.094/77, Resolução RDC nº 184/01 – ANVISA; Portaria nº 15/88; Portaria nº 327/SVS/MS/97.
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5), sendo que o jaleco deve ser branco, descartável, de comprimento até o joelho, manga longa, botão embutido ou velcro e sem bolso.

PRODUTOS PARA A SAÚDE – CORRELATOS

Estabelecimento Comercial de Artigos Médico-Hospitalares (estabelecimentos que comercializam instrumentais cirúrgicos, equipamentos de diagnóstico e produtos para a saúde em geral)

Consiste em:	Vistoriar estrutura física, produtos/equipamentos (procedência, registro na ANVISA/MS, lote, nº de série (equipamentos, validade, condições de conservação, outras), equipamentos de proteção individual, procedimentos, documentação, higiene e limpeza no ambiente de trabalho e de atendimento à clientela.
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	Lei Federal 6.360/76, Decreto Federal 79094/77.
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5)

Estabelecimento de Transporte de Produtos para a Saúde (transportadoras de produtos para saúde)

Consiste em:	Vistoriar estrutura física, equipamentos, utensílios, produtos (procedência, lote, registro e ou notificação na ANVISA/MS; validade, condições de conservação), equipamentos de proteção individual, procedimentos, documentação, riscos ambientais e ocupacionais, higiene nos Veículos de Transporte e local de armazenagem. Documentos, registros documentais; Boas Práticas de transporte de produtos; Autorização/Licença local para transporte. Região (mapa geográfico) que irá atuar.
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	Lei Federal 6.360/76, Decreto Federal 79.094/77.
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5), sendo que o jaleco deve ser branco, descartável, de comprimento até o joelho, manga longa, botão embutido ou velcro e sem bolso.

Estabelecimento que Comercializa Produto para a Saúde – Correlato, Diretamente ao Consumidor (casas dentais; empresas de ortopedia técnica - estabelecimentos que em suas instalações promovem a retirada de medidas e/ou moldes gessados e executam a confecção, sob medida, das órteses e próteses, podendo ainda executar a confecção de palmilhas e calçados ortopédicos em oficina própria, efetuando as provas, as adaptações, devendo a entrega se efetuar no centro de reabilitação/clínica, na presença do médico que a prescreveu, ou substituto igualmente habilitado. Estes estabelecimentos poderão também comercializar produtos ortopédicos pré-fabricados, aparelhagem de auxílio e artigos relacionados ao seu ramo de negócio; empresas de confecção de calçados ortopédicos; empresas de comercialização de artigos ortopédicos)

Observação:	Há necessidade de observar se não constitui um estabelecimento distribuidor
Consiste em:	Vistoriar estrutura física, equipamentos, produtos (procedência, lote, validade, condições de conservação, registro no ministério da saúde), equipamentos de proteção individual, procedimentos, documentação, riscos ambientais e ocupacionais, higiene e limpeza no ambiente de trabalho e de atendimento à clientela, em estabelecimentos que comercializam correlatos. Verificar documentos – autorização federal de funcionamento e licenças.
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	Lei Federal 6.360/76, Decreto Federal 79.094/77, Resolução RDC 185/01, Resolução RDC 260/02, Resolução RDC nº 192/02.
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5), sendo que o jaleco deve ser branco, descartável, de comprimento até o joelho, manga longa, botão embutido ou velcro e sem bolso.

Estabelecimento de Armazenamento de Produto para a Saúde – Correlato (depósitos de equipamentos, instrumentos e artigos médico-hospitalares tais como tomógrafos, mamógrafos, aparelhos de raio X, algodão, gaze, papel higiênico, instrumental cirúrgico, gel para eletrocardiografia, equipamentos, aparelhos e produtos para correção estética e embelezamento tais como toca térmica, secador de cabelo, lixa de unha)

Observação:	Atualmente os correlatos são denominados “Produtos para a Saúde”.
Consiste em:	Vistoriar estrutura física, equipamentos, produtos (procedência, condições de conservação), equipamentos de proteção individual, procedimentos, riscos ambientais e ocupacionais, documentação (Autorização Federal para Armazenagem no endereço inspecionado, higiene e limpeza no ambiente de trabalho).
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	Lei Federal 6.360/76, Decreto Federal 79.094/77.
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5), sendo que o jaleco deve ser branco, descartável, de comprimento até o joelho, manga longa, botão embutido ou velcro e sem bolso.

Estabelecimento Industrial de Produto para Saúde – Correlato (fabricantes de kits diagnóstico de uso *in vitro*, equipamentos médico odontológicos como: cadeiras para dentistas, autoclaves hospitalares, aparelhos de raio x, outros)

Consiste em:	verificar as Boas Práticas de Fabricação de Produtos Médicos, vistoriar com auxílio do roteiro oficial de inspeção: 1- Edificações e instalações (áreas externas e internas; piso, parede, teto, portas, janelas e outras aberturas; instalações sanitárias e vestiários; iluminação e ventilação, exaustão e climatização; controle de vetores e pragas; abastecimento de água para consumo humano e obtenção de água purificada; manejo de resíduos; esgotamento sanitário; layout (fluxo de produção). 2- Equipamentos, móveis e utensílios. 3- Vestuário; hábitos higiênicos; controle de riscos ambientais; controle de saúde dos funcionários, programa de capacitação dos funcionários, envolvimento da alta direção da empresa com a Política da Qualidade da mesma. 4- Matérias-primas e embalagens (recepção, armazenamento e expedição). 5- Produção dos equipamentos, materiais, artigos, processo. 6- Autonomia da Garantia da Qualidade e documentos pertinentes. 7- Controle de Qualidade, validação de metodologias analíticas, controle de padrões. 8- Desenvolvimento de Projeto. 9- Inspeção e testes. 10- Documentação e registro (Manual de Boas Práticas, POPs, Política da Qualidade, Licenças Oficiais).
Perfil profissional:	Equipe multidisciplinar, composta por profissionais de nível superior de profissão de saúde ou outro profissional de nível superior, todos com capacitação em Ações Básicas de VISA.
Referência legal:	Lei Federal nº 6360/76, Decreto Federal nº 79.094/77, Resolução RDC nº 59/00.
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5), sendo que o jaleco deve ser branco, descartável, de comprimento até o joelho, manga longa, botão embutido ou velcro e sem bolso + óculos

Estabelecimento Importador e Distribuidor de Produto para Saúde em Geral (empresa distribuidora e importadora de <i>kits</i> diagnósticos <i>in vitro</i> produtos para diagnóstico de doenças infecto-contagiosas do grupo C; produtos destinados ao diagnóstico de doenças não transmissíveis; produtos para diagnóstico, destinados à detecção de doenças infectocontagiosas, sexualmente transmissíveis ou veiculadas pelo sangue e seus derivados, bem como, a identificação de grupos sanguíneos, transfusão ou preparação dos derivados do sangue do grupo D); importadora de artigos médico hospitalares; equipamentos médicos como: raio x, ressonância magnética, tomógrafo)	
Observação:	Estabelecimentos distribuidores, importadores e os fabricantes, necessitam de Autorização Federal de Funcionamento de Empresa - AFE, condição que é um pré-requisito para a posterior liberação do Alvará Sanitário.
Consiste em:	Verificar as Boas Práticas de Importação e Distribuição de Produtos: 1- Edificações e instalações (áreas externas e internas; piso, parede, teto, portas, janelas e outras aberturas; instalações sanitárias e vestiários; iluminação e ventilação; controle de vetores e pragas; manejo de resíduos. 2- Equipamentos, móveis e utensílios. 3- Vestuário; hábitos higiênicos; controle de riscos ambientais; controle de saúde dos funcionários, programa de capacitação dos funcionários, envolvimento da alta direção da empresa com a Política da Qualidade da mesma. 4- Autonomia da Garantia da Qualidade e documentos pertinentes. 5- Documentação e registro (Manual de Boas Práticas, POPs, Política da Qualidade, Licenças Oficiais).
Perfil profissional:	Equipe multidisciplinar, composta por profissionais de nível superior, de profissão de saúde ou outro profissional de nível superior, todos com capacitação em Ações Básicas de VISA.
Referência legal:	Lei Federal 6.360/76, Resolução RDC nº 59/00 e resolução RDC 56/01. Outras disponíveis na página eletrônica da ANVISA, Portaria nº08/MS/SVS de 23/01/96 - grupo B, C e D.
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5), sendo que o jaleco deve ser branco, descartável, de comprimento até o joelho, manga longa, botão embutido ou velcro e sem bolso

SERVIÇOS DE SAÚDE E DE INTERESSE DA SAÚDE

Hospital e Outra Unidade Assistencial Com Procedimento Cirúrgico e/ou Internação: Hospitais Gerais, Hospitais Especializados, Maternidades, Clínicas Médicas Cirúrgicas, Serviços de Urgência e Emergência, Hospital-Dia

Consiste em:	Proceder a identificação do estabelecimento quanto aos responsáveis legal e técnico, especialidade(s) e serviços oferecidos, capacidade instalada, recursos humanos e localização, bem como, vistoriar a estrutura físico-funcional de todas as áreas – técnicas, administrativas, operacionais, apoio e de internação, avaliando o dimensionamento das áreas de acordo com as atividades, a ocupação e o fluxo de pacientes, equipe de trabalho e clientela; observar a disponibilidade e as condições de funcionamento dos mobiliários, equipamentos, aparelhos (inclusive de ar condicionado) e instrumentais, identificando o estado de limpeza e conservação, os procedimentos sistemáticos de manutenção preventiva e corretiva, assim como os registros de desratização e de desinsetização das áreas; verificar a atuação da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar e da Comissão Interna de Prevenção de Acidentes – CIPA e a comprovação do controle de estado de saúde e de vacinação dos servidores, em especial, o atestado de saúde dos manipuladores de alimentos; observar a existência de Manuais de Normas e Rotinas para todos os Serviços e responsabilidade técnica para as áreas de Enfermagem, Farmácia, Nutrição e Dietética e outros serviços de alta complexidade; observar as condições e técnicas de limpeza e desinfecção de superfícies, equipamentos e ambientes, bem como, de assepsia, preparo e esterilização de materiais; avaliar o tipo de revestimento das paredes, piso e teto, as condições de iluminação, ventilação, climatização, exaustão de todos os setores e atividades; observar as instalações elétricas, hidráulicas e de combate à incêndios; verificar os sistemas de abastecimento de água - origem, reservatórios, procedimentos de limpeza, controle de qualidade (laudos das análises) e a facilidade de acesso à ingestão – por pacientes e funcionários, o tipo de esgotamento sanitário (ligado à rede pública ou outro) e o Programa de Gerenciamento dos Resíduos Sólidos, em especial, o acondicionamento e destino final dos materiais biológicos e perfuro-cortantes; verificar, quando for o caso, a facilidade de acesso a rampas, escadas e elevadores e as condições adequadas de armazenamento e de funcionamento dos cilindros de oxigênio; avaliar a composição do carro de emergência (oxigênio, desfibrilador, cânulas); verificar a existência e condições de uso dos equipamentos de proteção individual (EPIs) – para os procedimentos técnicos e de limpeza; verificar a procedência, registro no Ministério da Saúde, prazo de validade, embalagem, rotulagem e armazenamento dos medicamentos e outros insumos terapêuticos e de diagnóstico, produtos para a saúde (correlatos) e produtos de limpeza; verificar os procedimentos de troca e higienização da roupa – lençóis/campos descartáveis, fronhas, cobertas, aventais, camisolos, toalhas; verificar as rotinas de desinfecção dos recipientes usados para acondicionamento de soluções, utilizadas nos procedimentos técnicos e de limpeza, bem como, observar a identificação, concentração e substituição dos produtos; comprovar o registro dos profissionais nos respectivos Conselhos de Classe e os programas periódicos de treinamento em serviço e outras capacitações, para todos os servidores; conferir a documentação – licenças (Alvará Sanitário) e os impressos adotados.
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	RDC ANVISA 50/02; RDC ANVISA 189/03; Portaria MS 2.616/98; Lei Federal 9.431/97; RDC ANVISA 48/00; Portaria MS 344/98; RDC ANVISA 328/99; NR 32 MS/MT; Resolução ANVISA 2.606/06.
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5), sendo que o jaleco deve ser branco, descartável, de comprimento até o joelho, manga longa, botão embutido ou velcro e sem bolso

Unidade de Saúde Com Procedimento Invasivo - Clínica Médica, Centro de Saúde, Ambulatório e Consultório Médico Com Procedimento Invasivo (administração de medicamentos, vacinação, curativos, retirada de pontos, colposcopia, cauterizações, coleta de materiais para exames, biópsias, anestesia)

Consiste em:	Proceder a identificação do estabelecimento quanto aos responsáveis legal e técnico, registros, horário de funcionamento, especialidade(s), bem como, vistoriar a estrutura físico-funcional quanto à: localização e dimensionamento de todas as áreas – recepção; espera; registro e arquivo de pacientes; salas de consultas (com pia, sabão líquido e papel toalha para higiene das mãos); salas de procedimentos técnicos (com pia, balcão), salas de procedimentos de limpeza e esterilização de materiais (com pia e balcão), local para guarda de equipamentos, materiais e produtos utilizados nos procedimentos, sanitários – para pacientes e funcionários (com pia, sabão líquido e papel toalha); verificar a compatibilidade das dimensões das áreas com as atividades desenvolvidas; avaliar o tipo de revestimento das paredes, piso e teto; condições de iluminação, ventilação, exaustão, instalações elétricas, hidráulicas e de combate à incêndios; verificar os sistemas de abastecimento de água (origem, reservatórios e procedimentos de limpeza) e a facilidade de acesso à ingestão – por pacientes e funcionários; tipo de esgotamento sanitário (ligado à rede pública ou outro) e o tratamento e destino final dos resíduos sólidos e dos materiais perfuro-cortantes; verificar, quando for o caso, a facilidade de acesso a rampas, escadas e elevadores; condições adequadas de armazenamento e de funcionamento dos equipamento, aparelhos, mobiliários e dos cilindros de oxigênio, verificar a existência e condições de uso dos equipamento de proteção individual (EPIs) – para os procedimentos técnicos e de limpeza; verificar registros, prazos de validade, embalagens e armazenamento dos medicamentos, produtos para a saúde (correlatos) e produtos de limpeza; verificar técnicas e condições de descontaminação e limpeza de superfícies e ambientes e da limpeza, desinfecção e esterilização dos materiais; verificar os procedimentos de troca e higienização da roupa – lençóis, fronhas, cobertas, aventais, toalhas, etc; verificar as rotinas de desinfecção dos recipientes usados para acondicionamento de soluções, utilizadas nos procedimentos técnicos e de limpeza, bem como, observar a identificação, concentração e substituição dos produtos; comprovar o registro dos profissionais nos respectivos Conselhos de Classe, as ações de controle da saúde e de vacinação dos servidores; conferir a documentação – licenças (Alvará Sanitário) e a regularidade dos impressos adotados. Sala de vacinação – verificar, além dos aspectos mencionados, se a sala e o refrigerador são exclusivos para vacina, as condições de conservação e controle da temperatura dos imunológicos e o cumprimento do Calendário e das Normas de Vacinação, instituídos pelo Ministério e Secretaria Estadual da Saúde.
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	Lei Federal 5.991/73; Decreto 77.052/76; Lei 9.431/97; Portaria 3.523/98 GM/MS; Portaria 2.616/98; Portaria 344/98 SVS/MS; Portaria 479/99 GM/MS; Portaria Interministerial 482/99 MS/TEM; Resolução RDC nº50/02; RDC nº189/03; Resolução nº09/03; Portaria 485/05 GM/TEM; RDC 283/05.
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5), sendo que o jaleco deve ser branco, descartável, de comprimento até o joelho, manga longa, botão embutido ou velcro e sem bolso

Unidade de Saúde Sem Procedimento Invasivo – Adulto e/ou Pediátrico

Consiste em:	Vistoriar a estrutura físico-funcional quanto a: - localização e dimensionamento dos ambientes - sala de espera, sala de consultas, áreas para registro de pacientes, arquivo para a guarda de prontuários ou de fichas clínicas, para guarda de produtos e equipamentos de limpeza, sanitários (com pias, sabão líquido, papel toalha) para pacientes e funcionários, pias para higienização das mãos nas áreas onde há manipulação de pacientes, água para ingestão dos funcionários e pacientes, tipo de revestimentos das paredes, piso e teto, adequação para o acesso de deficientes físicos, compatibilidade das dimensões das áreas com as atividades desenvolvidas; condições de iluminação, ventilação, exaustão, instalações elétricas e de combate a incêndios; verificar os sistemas de abastecimento de água (origem, reservatórios
---------------------	--

Unidade de Saúde Sem Procedimento Invasivo – Adulto e/ou Pediátrico	
	e procedimentos de limpeza), de esgotamento sanitário (ligado a rede pública ou outro) e de tratamento de resíduos sólidos; verificar equipamentos (tipos, quantidade, estado de conservação, limpeza e acondicionamento), EPIs (existência e uso de luvas de borracha e avental impermeável para a realização da limpeza); conferir a documentação (identificação do estabelecimento, licenças, receituário médico com todos os impressos regularizados e do responsável técnico).
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5).

Estabelecimento que Realiza Radioagnóstico Médico e Diagnóstico por Imagem (equipamentos: I- raios x convencional; II- raios x convencional transportável; III- mamografia; IV- mamografia estereotáxica; V- densitometria óssea; VI- tomografia computadorizada; VII- fluoroscopia; VIII- litotripsia com técnica de rx; IX- equipamento odontológico intra-oral; X- equipamento odontológico extra-oral; XI- ressonância magnética; XII- ultra-som)	
Consiste em:	Vistoriar as condições físicas e higiênico-sanitárias das instalações (ambientes, ventilação, iluminação, fluxograma, compatibilidade das áreas com as atividades desenvolvidas, instalações sanitárias por sexo, revestimentos dos pisos, paredes e tetos, conservação e instalação dos equipamentos, registros das rotinas de higiene, limpeza e desinfecção das áreas, dos equipamentos, abastecimento de água, acondicionamento dos resíduos sólidos e sua destinação final). Quanto aos requisitos técnicos, verificar: termo de responsabilidade técnica e registros dos profissionais nos respectivos conselhos de classe; Contrato de Monitoração Individual; Laudo Radiométrico, testes de constância (Controle de Qualidade); contrato referente a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos radiológicos; Contrato com empresa habilitada a efetuar o recolhimento dos rejeitos químicos oriundos da processadora; arquivo dos treinamentos, para os profissionais ocupacionalmente expostos, entre outros, a serem observados em Roteiro de Inspeção específico; verificar a integridade e efetividade das blindagens (conforme análise técnica efetuada pela Diretoria de Vigilância Sanitária); conformidade (exatidão) técnica dos equipamentos; procedimentos adotados no processamento da Imagem (câmara escura); integridade dos equipamentos de proteção individual (EPIs); localização e efetividade da Cabine de Comando, *Requisitos Técnicos específicos para Mamografia (Controle Automático de Exposição, Phantom, Escala de Tensão do Tubo de Raios X, Distância Foco – Pele, Receptores de Imagem Específicos, Processadora exclusiva para Mamografia, entre outros itens elencados no respectivo Roteiro de Inspeção). Os itens supracitados não esgotam os requisitos técnicos presentes na Legislação como também no Roteiro de Inspeção específico para a atividade de Radiodiagnóstico.
Perfil profissional:	Equipe multidisciplinar, composta por profissionais de nível médio e superior (Físico-Médico, Tecnólogo em Radiologia, Odontólogo e Médico) ou outro de profissão de saúde, todos com capacitação em Ações Básicas de VISA.
Referência legal:	Diretrizes Básicas de Proteção Radiológica – CNEN 3.01/05, Guia de Radiodiagnóstico Médico – Segurança e Desempenho de Equipamento – ANVISA de 2005; NR nº32/05; RDC nº50/02; RDC 306/04.
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5).
Observação	Em casos de acidentes, envolvendo materiais radioativos, a Diretoria de Vigilância Sanitária/SES/SC fará disponibilização dos equipamentos específicos para averiguação de Laudos Radiométricos, verificação de Contaminação Pessoal e Ambiental, realização de Controle de Qualidade em Radiodiagnóstico, como também na utilização em casos de emergências radiológicas e radioativas: Câmara de Ionização;

Estabelecimento que Realiza Radioagnóstico Médico e Diagnóstico por Imagem (equipamentos: I- raios x convencional; II- raios x convencional transportável; III- mamografia; IV- mamografia estereotática; V- densitometria óssea; VI- tomografia computadorizada; VII- fluoroscopia; VIII- litotripsia com técnica de rx; IX- equipamento odontológico intra-oral; X- equipamento odontológico extra-oral; XI- ressonância magnética; XII- ultra-som)

- Contador Geiger Muller;
- Fontes de Referência para Calibração;
- Dosímetro (Monitoração Individual);
- Phanton para Mamografia;
- Vestuário específico para utilização em acidentes radiológicos e radioativos.

Estabelecimento que Realiza Radioterapia

Consiste em:	Vistoriar as condições físicas e higiênico-sanitárias das instalações (ambientes, ventilação, iluminação, fluxograma, compatibilidade das áreas com as atividades desenvolvidas, instalações sanitárias por sexo, revestimentos dos pisos, paredes e tetos, conservação e instalação dos equipamentos, registros das rotinas de higiene, limpeza e desinfecção das áreas, dos equipamentos, abastecimento de água, acondicionamento dos resíduos sólidos e sua destinação final); identificar a existência de Projeto Básico devidamente aprovado pelo órgão competente, como também Autorização para Construção e Operação, ambas expedidas pela Comissão Nacional de Energia Nuclear (CNEN). Quanto aos requisitos técnicos, verificar: termo de responsabilidade técnica; registro dos profissionais nos respectivos conselhos de classe (Conselho Regional de Medicina, Conselho Regional de Técnicos em Radiologia, Conselho Regional de Enfermagem, Associação Brasileira de Física Médica, Comissão Nacional de Energia Nuclear, entre outros); Autorização para Operação expedida pela Comissão Nacional de Energia Nuclear; Plano de Transporte (material radioativo), quando necessário, autorizado pela Comissão Nacional de Energia Nuclear e pela Vigilância Sanitária Estadual; Plano de Proteção Radiológica que garanta que as fontes e equipamentos emissores de radiação ionizantes sejam utilizados de forma segura, de acordo com as Normas de Segurança e Proteção Radiológica vigente e as restrições estabelecidas na Autorização para Operação; Avaliação do Inventário de Fontes de Braquiterapia, conferindo-o <i>in loco</i>; Programa de Manutenção Preventiva para os Equipamentos de Radioterapia definindo de maneira clara e objetiva os procedimentos e a periodicidade das ações a serem realizadas; Arquivo formal referente ao Comissionamento dos Equipamentos, contendo o levantamento de todos os parâmetros dosimétricos dos feixes de radiação, necessários para a prática clínica; Avaliação do Depósito de Rejeitos Radioativos; verificar os procedimentos formais e protocolos de descontaminação ambiental e pessoal, Contrato de Monitoração Individual; Integridade dos equipamentos de proteção individual (EPIs). • Os itens supracitados não esgotam os requisitos técnicos presentes nas Legislações Vigentes, como também no Roteiro de Inspeção específico para a atividade de Radioterapia.
Perfil profissional:	Equipe multidisciplinar, composta por profissionais de nível médio e superior (Físico-Médico, Tecnólogo em Radiologia, Odontólogo e Médico) ou outros de profissão de saúde, todos com capacitação em Ações Básicas de VISA.
Referência legal:	RDC nº 20/06, que estabelece o Regulamento Técnico para o Funcionamento de Serviços de Radioterapia, visando a defesa da saúde dos pacientes, dos profissionais envolvidos e do público em geral; Código Sanitário Estadual; CNEN 3.06/90 que estabelece os Requisitos de Radioproteção e Segurança para os Serviços de Radioterapia; CNEN 3.01/05 - Diretrizes Básicas de Proteção Radiológica; CNEN 3.03/99 - Certificação da Qualificação de Supervisores de Radioproteção; CNEN 6.02/98 - Licenciamento de Instalações Radioativas; CNEN 3.02/88 - Serviços de Radioproteção, NR nº 32, de 16 de novembro de 2005; RDC 50 de 21 de fevereiro de 2002 – Normas para Projetos Físicos de Estabelecimentos de Saúde e RDC 306, de 07 de dezembro de 2004 – Regulamento Técnico para o Gerenciamento de Resíduos de Saúde.
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5).

Estabelecimento que Realiza Radioterapia	
Observação	A Diretoria de Vigilância Sanitária disponibilizará os equipamentos para monitoração em situações de emergências e averiguação <i>in loco</i> de Contaminação Ambiental e Individual: • Câmara de Ionização; • Contador Geiger Muller; • Fontes de Referência para Calibração; • Dosímetro (Monitoração Individual); • Vestuário específico para utilização em acidentes radiológicos e radioativos..
Estabelecimento que Realiza Serviços de Diagnóstico e Tratamento – Medicina Nuclear	
Consiste em:	Vistoriar as condições físicas e higiênico-sanitárias das instalações (ambientes, ventilação, iluminação, fluxograma, compatibilidade das áreas com as atividades desenvolvidas, instalações sanitárias por sexo, revestimentos dos pisos, paredes e tetos, conservação e instalação dos equipamentos, registros das rotinas de higiene, limpeza e desinfecção das áreas, dos equipamentos, abastecimento de água, acondicionamento dos resíduos sólidos e sua destinação final); identificar a existência de Projeto Básico devidamente aprovado pelo órgão competente. Quanto aos requisitos técnicos, verificar: Termo de Responsabilidade Técnica, registro dos profissionais nos respectivos conselhos de classes (Conselho Regional de Medicina, Conselho Regional de Técnicos em Radiologia, Conselho Regional de Enfermagem, Associação Brasileira de Física Médica, entre outros). O serviço de Medicina Nuclear deve ser constituído por, no mínimo, um médico qualificado em Medicina Nuclear, um supervisor de Radioproteção com qualificação certificada pela Comissão Nacional de Energia Nuclear, e um ou mais técnicos de nível superior e/ou médio qualificados para o exercício de suas funções específicas conforme CNEN 3.02 – Serviços de Radioproteção; Licença de Operação expedida pela Comissão Nacional de Energia Nuclear, plano de transporte (material radioativo), quando necessário autorizado pela Comissão Nacional de Energia Nuclear e pela Vigilância Sanitária Estadual, atentar aos procedimentos formais de descontaminação ambiental e pessoal, contrato de monitoração individual; testes de instrumentação; teste de reprodutibilidade, teste de exatidão, teste de precisão, teste de linearidade, teste de uniformidade de campo; teste de sensibilidade; teste de resolução espacial; teste de resolução energética; teste de centro de rotação. No Plano de Proteção Radiológica devem constar os requisitos de organização e gerenciamento relacionados com a segurança radiológica, seleção e treinamento do pessoal, controle radiológico ocupacional, controle radiológico do público, procedimentos para atuação em emergências, contendo a identificação das situações potenciais de acidentes e a avaliação dessas situações, descrição do sistema de gerência de rejeitos radioativos, em conformidade com a CNEN 6.05 e RDC 306. Total atenção deve ser dada para a “Sala Quente” (Sala de Manipulação – área física onde acontece a manipulação dos radiofármacos, sobretudo a manipulação de doses terapêuticas de iodeto 131). Contrato formal referente à manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos dedicados (Gama Câmara, Curiômetro), contrato formal com empresa habilitada, responsável pelo controle de vetores, exames médicos dos profissionais ocupacionalmente expostos, arquivo formal no tocante ao treinamento periódico dos profissionais ocupacionalmente expostos, entre outros a serem observados no Roteiro de Inspeção específico. Iodoterapia – Dose acima de 30 mCi: Área física exclusiva (quarto terapêutico) autorizado pela Comissão Nacional de Energia Nuclear, Número de pacientes internados por quarto, Procedimentos de Proteção Radiológica aos paciente e ao Público em geral. Aspectos legais referentes a liberação do paciente, procedimentos legais em caso de óbito. * Os itens supracitados anteriormente não esgotam os requisitos técnicos presentes nas Legislações Vigentes, como também no Roteiro de Inspeção específico para a atividade de Medicina Nuclear.
Perfil profissional:	Equipe multidisciplinar, composta por profissionais de nível médio e superior (Físico-Médico, Tecnólogo em Radiologia, Odontólogo e Médico) ou outros de profissão de saúde, todos com capacitação em Ações Básicas de VISA.

Estabelecimento que Realiza Serviços de Diagnóstico e Tratamento – Medicina Nuclear	
Referência legal:	CNEN 3.05 Requisitos de Radioproteção e Segurança para os Serviços de Medicina Nuclear de abril de 1996, CNEN 3.01 Diretrizes Básicas de Proteção Radiológica de janeiro de 2005, CNEN 3.03 Certificação da Qualificação de Supervisores de Radioproteção de setembro de 1999, CNEN 6.02 Licenciamento de Instalações Radioativas de julho de 1998, CNEN 3.02 Serviços de Radioproteção de agosto de 1988, NR nº 32 de 16 de novembro de 2005, RDC 50 de 21 de fevereiro de 2002 – Normas para Projetos Físicos de Estabelecimentos de Saúde e RDC 306 de 07 de dezembro de 2004 – Regulamento Técnico para o Gerenciamento de Resíduos de Saúde.
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5).
Observação	A Diretoria de Vigilância Sanitária disponibilizará os equipamentos para monitoração em situações de emergências e averiguação <i>in loco</i> de Contaminação Ambiental e Individual: • Câmara de Ionização; • Contador Geiger Muller; • Fontes de Referência para Calibração; • Dosímetro (Monitoração Individual); • Vestuário específico para utilização em acidentes radiológicos e radioativos.

Estabelecimento que Realiza Serviços de Diagnóstico e Tratamento – Medicina Nuclear	
Consiste em:	Vistoriar as condições físicas e higiênico-sanitárias das instalações (ambientes, ventilação, iluminação, fluxograma, compatibilidade das áreas com as atividades desenvolvidas, instalações sanitárias por sexo, revestimentos dos pisos, paredes e tetos, conservação e instalação dos equipamentos, registros das rotinas de higiene, limpeza e desinfecção das áreas, dos equipamentos, abastecimento de água, acondicionamento dos resíduos sólidos e sua destinação final); identificar a existência de Projeto Básico devidamente aprovado pelo órgão competente. Quanto aos requisitos técnicos, verificar: Termo de Responsabilidade Técnica, registro dos profissionais nos respectivos conselhos de classes (Conselho Regional de Medicina, Conselho Regional de Técnicos em Radiologia, Conselho Regional de Enfermagem, Associação Brasileira de Física Médica, entre outros). O serviço de Medicina Nuclear deve ser constituído por, no mínimo, um médico qualificado em Medicina Nuclear, um supervisor de Radioproteção com qualificação certificada pela Comissão Nacional de Energia Nuclear, e um ou mais técnicos de nível superior e/ou médio qualificados para o exercício de suas funções específicas conforme CNEN 3.02 – Serviços de Radioproteção; Licença de Operação expedida pela Comissão Nacional de Energia Nuclear, plano de transporte (material radioativo), quando necessário autorizado pela Comissão Nacional de Energia Nuclear e pela Vigilância Sanitária Estadual, atentar aos procedimentos formais de descontaminação ambiental e pessoal, contrato de monitoração individual; testes de instrumentação; teste de reprodutibilidade, teste de exatidão, teste de precisão, teste de linearidade, teste de uniformidade de campo; teste de sensibilidade; teste de resolução espacial; teste de resolução energética; teste de centro de rotação. No Plano de Proteção Radiológica devem constar os requisitos de organização e gerenciamento relacionados com a segurança radiológica, seleção e treinamento do pessoal, controle radiológico ocupacional, controle radiológico do público, procedimentos para atuação em emergências, contendo a identificação das situações potenciais de acidentes e a avaliação dessas situações, descrição do sistema de gerência de rejeitos radioativos, em conformidade com a CNEN 6.05 e RDC 306. Total atenção deve ser dada para a “Sala Quente” (Sala de Manipulação – área física onde acontece a manipulação dos radiofármacos, sobretudo a manipulação de doses terapêuticas de iodo 131). Contrato formal referente à manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos dedicados (Gama Câmara, Curiômetro), contrato formal com empresa habilitada, responsável pelo controle de vetores, exames médicos dos profissionais ocupacionalmente expostos, arquivo formal no tocante ao treinamento periódico dos profissionais ocupacionalmente expostos,

Estabelecimento que Realiza Serviços de Diagnóstico e Tratamento – Medicina Nuclear	
	entre outros a serem observados no Roteiro de Inspeção específico. Iodoterapia – Dose acima de 30 mCi: Área física exclusiva (quarto terapêutico) autorizado pela Comissão Nacional de Energia Nuclear, Número de pacientes internados por quarto, Procedimentos de Proteção Radiológica aos paciente e ao Público em geral. Aspectos legais referentes a liberação do paciente, procedimentos legais em caso de óbito. * Os itens supracitados anteriormente não esgotam os requisitos técnicos presentes nas Legislações Vigentes, como também no Roteiro de Inspeção específico para a atividade de Medicina Nuclear.
Perfil profissional:	Equipe multidisciplinar, composta por profissionais de nível médio e superior (Físico-Médico, Tecnólogo em Radiologia, Odontólogo e Médico) ou outros de profissão de saúde, todos com capacitação em Ações Básicas de VISA.
Referência legal:	CNEN 3.05 Requisitos de Radioproteção e Segurança para os Serviços de Medicina Nuclear de abril de 1996, CNEN 3.01 Diretrizes Básicas de Proteção Radiológica de janeiro de 2005, CNEN 3.03 Certificação da Qualificação de Supervisores de Radioproteção de setembro de 1999, CNEN 6.02 Licenciamento de Instalações Radioativas de julho de 1998, CNEN 3.02 Serviços de Radioproteção de agosto de 1988, NR nº 32 de 16 de novembro de 2005, RDC 50 de 21 de fevereiro de 2002 – Normas para Projetos Físicos de Estabelecimentos de Saúde e RDC 306 de 07 de dezembro de 2004 – Regulamento Técnico para o Gerenciamento de Resíduos de Saúde.
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5).
Observação	A Diretoria de Vigilância Sanitária disponibilizará os equipamentos para monitoração em situações de emergências e averiguação <i>in loco</i> de Contaminação Ambiental e Individual: • Câmara de Ionização; • Contador Geiger Muller; • Fontes de Referência para Calibração; • Dosímetro (Monitoração Individual); • Vestuário específico para utilização em acidentes radiológicos e radioativos.

Unidade de Terapia Anti-Neoplásica (quimioterapia), Intra e Extra-Hospitalar	
Consiste em:	Vistoriar as instalações, atividades desenvolvidas e serviços fornecidos pela unidade, utilizando Roteiro de Inspeção instituído pela DIVS/SES/SC para fins de: 1- Conferir os documentos sobre a identificação e as licenças que possui; o tipo de unidade (se com ou sem internação); responsabilidades técnicas e demais profissionais da equipe (registros nos conselhos de classe, formação/titulação, período de trabalho); programa de capacitação de recursos humanos e atualização permanente sobre todas as áreas de atuação inclusive sobre o uso de equipamentos de proteção individual e prevenção de acidentes; manual de rotinas e procedimentos de manutenção, limpeza, descontaminação e desinfecção das Cabines de Segurança Biológica, dos equipamentos, canos de emergência e ambientes; mecanismos utilizados para o desenvolvimento da farmacovigilância e biossegurança de todas as etapas da terapia anti-neoplásica; protocolos escritos sobre a prescrição e acompanhamento dos pacientes; programas de controle de saúde dos funcionários e Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde; projeto das instalações, aprovado. 2- Verificar a situação e condições sanitárias (higiene, limpeza, desinfecção, integridade, conservação) dos equipamentos, maquinários, eletrodomésticos, bancadas, pias, armários e revestimentos das paredes, pisos e teto de todos os ambientes (consultório de atendimentos, sala de aplicação, posto de enfermagem, sala de espera, de utilidades, sanitários para pacientes e funcionários, depósito material de limpeza, salas administrativas, copa, depósito para macas e cadeiras de rodas, vestiário e outros). 3- Verificar a existência e localização estratégica de armários para guarda de material estéril e de medicamentos controlados, lixeiras completas, refrigerador com controle

Unidade de Terapia Anti-Neoplásica (quimioterapia), Intra e Extra-Hospitalar	
	de temperatura, equipamentos de proteção individual (luvas cirúrgicas, de procedimentos, avental ou jaleco de material impermeável), lava-olhos, ducha higiênica, chuveiro de emergência, saneantes e demais produtos utilizados regularizados junto a ANVISA/MS, formulários de notificação de reações adversas, <i>Kit</i> de Derramamento (com luvas de procedimentos, avental de baixa permeabilidade, compressas absorventes, proteção respiratória, proteção ocular, sabão, descrição do procedimento e o formulário para o registro do acidente, recipiente identificado para recolhimento dos resíduos), veículo de emergência dotado, de monitor cardíaco, desfibrilador, ventilador pulmonar, medicamentos de emergência, ponto para oxigênio, aspirador portátil e material para entubação.
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	NR 32/05, RDC ANVISA 33/03, PORTARIA GM/MS 2.616/98, RDC ANVISA 50/02.
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5).

Unidade de Diálise – Intra e Extra Hospitalar (hemodiálise, diálise peritoneal)	
Consiste em:	Verificar todos os documentos referentes a data de início das atividades, identificação da Unidade, tipo (se intra-hospitalar, intra-hospitalar autônoma ou se extra-hospitalar), entidade mantenedora (municipal, estadual, federal, universitária, outras), formação e inscrição no Conselho de Classe dos responsáveis técnicos pela unidade de diálise, serviço de enfermagem e pelo sistema de tratamento de água para diálise; verificar a existência de normas e rotinas escritas para a prevenção e controle das infecções hospitalares (existência de manuais e de orientações técnicas dirigidas às equipes de profissionais), manuais de normas e ou procedimentos, atualizados, nas áreas médica, de enfermagem, de processamento de artigos e superfícies, de controle do funcionamento do sistema de tratamento da água para diálise, operações, manutenção do sistema e verificação da qualidade da água, treinamento e desenvolvimento de pessoal, de manutenção dos equipamentos de biosegurança. Sobre a estrutura físico funcional: conferir a aprovação do projeto da unidade de diálise ou do estabelecimento assistencial de saúde onde a unidade está instalada, a existência de entradas e saídas independentes para gêneros alimentícios e materiais, resíduos de serviços de saúde, funcionários, fornecedores, prestadores de serviço, pacientes e acompanhantes e outros, a existência de ambientes e áreas individualizadas para registro (arquivo) e recepção de pacientes, espera de pacientes e acompanhantes, consultas médicas, recuperação de pacientes, tratamento hemodialítico, diálise peritoneal, reprocessamento de dialisadores, posto de enfermagem e serviços providos de pia, armazenagem de concentrados, medicamentos e material médico hospitalar, depósito de material de limpeza, processamento de roupas, vestiários de funcionários, copa, sanitários (ambos os sexos), sanitários para pacientes (ambos os sexos), abrigo para resíduos sólidos de serviços de saúde e sala administrativa, as condições de conservação e manutenção das instalações elétricas e hidráulicas (tubulações com conexões, lavatórios exclusivos para pacientes e para os funcionários (dotados de dispositivos com acionamento sem contato manual), estado de conservação e higiene do piso, paredes e teto (acabamento com material liso, impermeável, lavável e resistente à germicidas), das pias, cubas, prateleiras, balcões, mobiliários e equipamentos, periodicidade de análise laboratorial da água tratada para diálise. Sobre os sistemas de abastecimento de água, de esgoto sanitário e resíduos sólidos de serviços de saúde, verificar qual a origem da água de abastecimento, processo de cloração, pH, capacidade de reservação de água potável, periodicidade de limpeza dos reservatórios e de análise laboratorial. Quanto ao tratamento de água para diálise, verificar as condições de conservação e desinfecção dos equipamentos e dos seus componentes individualizados, as técnicas e

Unidade de Diálise – Intra e Extra Hospitalar (hemodiálise, diálise peritoneal)	
	métodos utilizados para a desinfecção dos componentes do sistema e para o controle do nível de resíduos de desinfetantes, a dimensão dos ambientes, o acesso às salas, a existência de reservatórios, capacidade de reservação, periodicidade de limpeza, estado de conservação e integridade das tubulações que carregam a água tratada armazenada até as salas para tratamento hemodialítico e de reprocessamento de dialisadores, 2- se a unidade de diálise está ligada à rede pública de coleta de esgoto sanitário, existência de ralos dotados de fecho hidráulico (sifão) e dispositivo de fechamento nos ambientes, 3- o tipo de coleta realizada, as condições dos saneantes locais de segregação e acondicionamento dos resíduos perfuro-cortantes, demais resíduos infectantes e dos resíduos comuns, das salas de armazenamento, transporte interno e externo à unidade e processo adotado para a destinação final dos resíduos; verificar a iluminação e ventilação existente em todos os ambientes, o estado de limpeza e higiene de toda a unidade/estabelecimento e conferir a existência e uso de equipamentos de proteção individual (EPIs) por todos os profissionais.
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	RDC 154/04
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5) + materiais necessários para coleta da água utilizada no preparo das soluções hemodialíticas (nos casos de ações de controle ou monitoramento da qualidade da água).

Unidade Hemoterápica – Intra e Extra Hospitalar (hemocentros, núcleos de hemoterapia, centrais de triagem laboratorial de doadores, unidades de coleta e de transfusão)	
Consiste em:	Vistoriar as instalações e as atividades/serviços fornecidos pela unidade, utilizando o Roteiro de Inspeção instituído pela ANVISA/MS, para fins de: 1- Conferir documentos referentes à identificação; natureza (pública, privada, outras); licenças e atualizações; responsabilidade técnica (registro no conselho de classe, especialidade); recursos humanos (número de funcionários da área técnica de nível superior e de nível médio, número de funcionários da área administrativa de nível superior e de nível médio, programas de capacitação e de controle de saúde, notificação de acidente de trabalho); dados da produção (média de coletas, transfusões e de sorologia por período identificado); terceirização e/ou prestação de serviços a terceiros; atividades realizadas; registros da unidade (informatizados, manuais, livros de entrada e de liberação de sangue). 2- Verificar a situação físico-funcional quanto a (ao) existência de acessos independentes para doadores, funcionários e materiais, sanitários para o público e para os funcionários, gerador próprio de energia elétrica; tipo de sistema de ventilação e manutenção; saídas de emergência sinalizadas e desobstruídas; existência de reservatórios de água, capacidade de reservação, periodicidade de limpeza e desinfecção (procedimentos escritos e impressos), estado de conservação e manutenção; existência de depósito de material de limpeza; destino dos resíduos (se está ligada à rede pública de coleta de esgoto sanitário, depósito próprio para a guarda dos resíduos, transporte interno e externo, tratamento dos resíduos infectantes, coleta e destinação); dimensionamento dos ambientes (área de triagem de doadores e coleta de sangue, fracionamento, armazenamento e distribuição, sorologia, terapia transfusional e outras) compatível com as atividades realizadas, permitindo um fluxo racional de operacionalização; sendo a ventilação natural, verificar a existência de telas nas janelas, se existe proteção contra a entrada de insetos e roedores e programa de controle. 3- Verificar as condições sanitárias (higiene, limpeza, desinfecção, integridade, conservação e manutenção) das paredes, pisos, teto, elementos fixos (bancadas, cubas, pias, prateleiras e balcões de trabalho) – revestidos com material liso, lavável e resistente a ação de detergentes e produtos desinfetantes, dos ralos (fecho hidráulico

Unidade Hemoterápica – Intra e Extra Hospitalar (hemocentros, núcleos de hemoterapia, centrais de triagem laboratorial de doadores, unidades de coleta e de transfusão)	
	e tampa rotativa); dos bebedeiros para o público e para profissionais; dos equipamentos (períodicidade de calibração, manual de procedimentos operacionais atualizado e disponível); dos equipamentos de proteção individual (EPIs) – seu uso, estado de conservação e guarda, de todos os ambientes e áreas da unidade.
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio e superior, de profissão de saúde (Enfermeiro, Biólogo, Farmacêutico, Médico, Bio-Médico, Odontólogo) todos com capacitação em Ações Básicas de VISA.
Referência legal:	RDC 151/01; RDC 153/04; RDC 154/04.
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5).

Banco de Olhos (captação, transporte, processamento e armazenamento de tecidos oculares de procedência humana para fins terapêuticos, de pesquisa ou de ensino)	
Consiste em:	1- Quanto a parte documental, verificar as informações de identificação do estabelecimento; licenças que possui; natureza do estabelecimento (pública ou privada); protocolos utilizados para garantir a qualidade dos tecidos oculares captados, transportados, processados e distribuídos; manual técnico operacional sobre: a) Busca de doadores, captação, transporte, processamento dos tecidos oculares, armazenamento, liberação, descarte e registros sobre os doadores. b) Responsável técnico e substituto (registros no conselho de classe, habilitação); equipe técnicocientífica e administrativa. c) Normas de biosegurança. d) Programa de treinamentos de toda a equipe para a execução das atividades bem como para o uso dos equipamentos de proteção individual (EPIs). 2- Quanto as instalações, verificar as condições físicas e higiênico-sanitárias dos ambientes onde são desenvolvidas as atividades de apoio técnico ou logístico (serviços de lavanderia, rouparia, limpeza e esterilização de materiais, sanitários, vestiários, farmácia e outros), as quais poderão ser compartilhadas com o hospitalar onde está sediado o Banco; conferir o Projeto das instalações prediais (sua análise e aprovação); verificar o estado de limpeza, higiene, integridade e conservação das paredes, pisos, tetos, bancadas, pias, ralos de todos os ambientes (semicríticos e não críticos). 3- Quanto aos equipamentos, verificar a existência de refrigeradores com temperatura de 2 a 8°C para o exclusivo armazenamento dos tecidos liberados e meios de preservação e para o exclusivo armazenamento dos tecidos não liberados, caixas térmicas para o transporte dos tecidos oculares, material cirúrgico para a obtenção e processamento dos tecidos, lâmpada de fenda com magnificação mínima de 40x, câmara de segurança biológica classe II tipo A, suporte para avaliação de córneas. 4- Quanto aos registros, verificar a existência de livro próprio, com abertura e encerramento feitos pelo órgão VISA, ou em arquivo informatizado contendo a identificação do doador, idade e sexo do doador, data e horário do óbito, data e horário da enucleação, local da captação, data e horário de entrada no Banco de Olhos, número de globos oculares, resultados dos marcadores sorológicos, avaliação do globo ocular.
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	RDC ANVISA 347/03; RDC ANVISA 50/02.
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5).

Banco de Leite Humano (obrigatoriamente vinculado a um Hospital Materno ou Instituição Similar) e Posto de Coleta de Leite Humano (obrigatoriamente vinculado a um Banco de Leite)	
Consiste em:	Identificar o responsável técnico e outros profissionais (e respectivos registros nos Conselhos de Classe) e, em vistoriar as instalações com o objetivo de verificar: ▪ Quanto a estrutura física: dimensões, quantificação e instalações prediais e funcionais (de acordo com a Legislação (RDC/ANVISA/Nº 50 – 2002), composta por: Banco de Leite Humano (BHL), sala de recepção, registro e triagem dos doadores, área de estocagem de leite coletado, área para recepção da coleta externa, arquivo de doadores, vestiário de barreira, sala para ordenha, sala de processamento (de gelo, seleção, classificação, reenvase, pasteurização, estocagem, liofilização e distribuição), Laboratório de Controle de Qualidade Microbiológico, sala de porcionamento, sala para lactentes e acompanhantes e ambientes de apoio (exclusivos ou não): central de material esterilizado, sanitários (separados por sexo), sanitário para deficientes, depósito de material de limpeza, sala administrativa, copa, consultório, sala de demonstração e educação em saúde; Quanto a operacionalização e funcionamento, equipamentos, instrumentos e materiais em quantidade necessária ao atendimento à demanda e em condições adequadas de conservação e limpeza; normas, rotinas e procedimentos, técnicas (seleção, triagem, coleta/ ordenhamento, estocagem, conservação (refrigeração/congelamento), classificação, pasteurização, controle de qualidade, liofilização), operacionais (limpeza/desinfecção/esterilização de materiais, equipamentos, superfícies e ambientes; reenvase, embalagem, rotulagem e distribuição do leite coletado) e administrativos (registros, fluxos, boletins, relatórios), orientados por Manuais atualizados (inclusive de Boas Práticas de Manipulação de Leite Humano); programa de manutenção preventiva dos equipamentos, registrados e comprovados; uso de equipamentos de proteção individual – EPIs, pelos profissionais envolvidos com a manipulação do leite humano e uso de paramentação (gorro, máscara e avental fenestrado), pelos doadores
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	Resolução RDC 171/06, Portaria 322/88.
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5).

Lavanderia Hospitalar – Intra e Extra	
Consiste em:	Consiste na identificação do estabelecimento – responsável legal, documentação/licenciamento (Alvará Sanitário), horário de funcionamento, número e formação da equipe de trabalho (e registro nos Conselhos de Classe, quando for o caso); levantar a capacidade instalada – maquinários e em vistoriar a estrutura físico-sanitária, como: recepção/espera, sala(s) de procedimentos operacionais, local para guarda de materiais e produtos de limpeza, sanitários exclusivos para funcionários (com pia, lixeiro de pedal, sabonete líquido e papel toalha e chuveiro); verificar a disponibilidade e condições de higiene da copa ou refeitório (para uso dos funcionários); verificar a compatibilidade das dimensões das áreas com as atividades desenvolvidas; avaliar a localização (se próxima ao sistema de geração de vapor ou ar comprimido); verificar o tipo de revestimento do piso, situação das paredes e teto e das telas de proteção nas janelas; observar se há separação total entre as áreas que processam roupas sujas e limpas; observar as condições de iluminação, ventilação, umidade, ruídos, vibrações, instalações elétricas (observar uso de duplicadores de tomadas – “benjamin” ou “T”), hidráulicas e de combate à incêndios; verificar se o estabelecimento possui Atestado de Vistoria do Corpo de Bombeiros; verificar os sistemas de abastecimento de água - origem, reservatórios (condições de conservação e higienização), potabilidade da água para consumo humano e tratamento da água utilizada na lavanderia (filtração da matéria orgânica, retirada do excesso de ferro e manganês, adequação do pH); verificar a localização, instalação, existência de equipamentos de controle

Lavanderia Hospitalar – Intra e Extra	
	(pressostatos, válvulas de alívio, alarmes sonoro e visual), condições de funcionamento, conservação e manutenção das caldeiras e do sistema de ar comprimido; verificar o tipo de esgotamento sanitário (ligado à rede pública ou outro) e o tratamento e destino final dos resíduos sólidos; constatar a existência e uso dos equipamentos de proteção individual – EPIs; observar as condições e as técnicas de descontaminação e limpeza das superfícies, ambientes e dos equipamentos; comprovar o programa de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, das instalações elétricas e hidráulicas; verificar a existência, implantação e atualização do Manual de Normas e Rotinas e de treinamento de pessoal, adotados; avaliar os métodos de controle e de processamento da roupa – recepção, separação, pesagem, identificação, lavagem, centrifugação, calandragem, secagem, prensagem, dobragem, acondicionamento, guarda, fluxo e distribuição; avaliar o cálculo demonstrativo da capacidade instalada e da capacidade operacional, face os métodos adotados; identificar a procedência e registros dos produtos utilizados; verificar se os maquinários possuem dispositivos automáticos de funcionamento e de segurança – sistemas de exaustão individual, válvulas, termômetros, termostatos, cronômetros, temporizadores, registros de fechamento rápido; e comprovar controle de saúde e de vacinação dos funcionários. Lavanderia hospitalar – extra hospitalar ou terceirizada: além dos aspectos mencionados, verificar as condições físicas do(s) veículo(s) e do(s) recipiente(s) utilizados para o acondicionamento e transporte das roupas limpas e sujas, bem como, os métodos de higienização e de desinfecção adotados; verificar se a lavanderia é exclusiva para unidades hospitalares ou outros estabelecimentos assistenciais de saúde.
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	Portaria 2.616/98 MS; Lei Federal 9.431/97. Manual de Processamento de Artigos e Superfícies em Estabelecimentos de Saúde – 2ª Edição – 1994 – Ministério da Saúde; Manual de Lavanderia Hospitalar Ministério da Saúde – 1986. NR nº32MT/06.
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5).

Serviço de Remoção em Ambulâncias	
Consiste em:	Verificar a documentação de identificação do estabelecimento ao qual pertence o(s) veículo(s), do responsável técnico, licenças junto aos órgãos competentes, inclusive os dados do(s) veículo(s) e dos demais profissionais (motorista, pessoal da limpeza, auxiliar de enfermagem, médico). 1- Ambulância de Transporte (veículo que apenas transporta o paciente sem risco de vida). O veículo deverá contar com equipamentos mínimos necessários para o transporte do paciente, que são: ▪ Sinalizador ótico e acústico; ▪ Maca com rodas; ▪ Suporte para soro; ▪ Cilindro de oxigênio com válvulas e manômetro. 2- Ambulância de Transporte Básico (veículo destinado a transporte pré hospitalar de paciente de risco de vida desconhecido). O veículo deverá contar com equipamentos mínimos necessários para o transporte do paciente, que são: ▪ Sinalizador ótico e acústico; ▪ Maca com rodas; ▪ Suporte para soro; ▪ Instalação de rede de oxigênio, com cilindro; válvula; manômetro; régua com dupla saída; ▪ Maleta de emergência (em acordo com a finalidade a que se propõe); ▪ Conjunto de parto; ▪ Rádio comunicação.

Serviço de Remoção em Ambulâncias	
	3- Veículo de Resgate – deve possuir os equipamentos mínimos necessários ao atendimento de emergência pré-hospitalar de pacientes com risco de vida desconhecido, que são: ▪ Todos do item 2; ▪ Prancha longa para imobilização da coluna; ▪ Tala para imobilização de membros; ▪ Cobertores; ▪ Coletes refletivos para tripulação; ▪ Lanterna de mão; ▪ Óculos de proteção, máscara e aventais; ▪ Material de salvamento em acordo com a finalidade a que se propõe). 4- Veículo U.T.I. – Suporte Avançado – deve possuir equipamentos mínimos necessários para o transporte de pacientes graves, que são: ▪ Sinalizador ótico e acústico; ▪ Maca com rodas; ▪ Suporte de soro; ▪ Cadeira de rodas dobrável; ▪ Rede de oxigênio que permita a alimentação de respirador; ▪ Respirador; ▪ Monitor cardioversor; ▪ Bomba de infusão; ▪ Kit vias aéreas; ▪ Kit de acesso venoso; ▪ Caixa de pequena cirurgia; ▪ Kit de parto; ▪ Equipamentos de proteção individual (EPIs) ▪ Cobertor ou filme metálico; ▪ Campo cirúrgico; ▪ Almotolias com antissépticos; ▪ Colares cervicais; ▪ Prancha longa para imobilização da coluna; ▪ Medicamentos; ▪ Rádio comunicação; ▪ Monitor, desfibrilador; ▪ Outros, conforme a finalidade a que se propõe. A inspeção deve ser realizada em todos os veículos para verificar o estado de conservação; procedimentos escritos de higiene e desinfecção do interior, bem como o local de realização; existência e uso de equipamentos como luvas, máscaras, roupas protetoras, protetores de olhos para o caso de transporte de pacientes com sangue ou fluídos corpóreos expostos ou suspeita de moléstia infecto-contagiosa; existência de sistema de ventilação forçada, cinto de segurança para os pacientes, janelas com vidros jateados, recipientes regulares para acondicionar materiais cortantes ou perfurantes, saco plástico regular para acondicionar material contaminado (sangue, secreções e outros).
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	Portaria 2.616/98 MS; Lei Federal 9.431/97. Manual de Processamento de Artigos e Superfícies em Estabelecimentos de Saúde – 2º Edição – 1994 – Ministério da Saúde; Manual de Lavanderia Hospitalar Ministério da Saúde – 1986. NR nº32MT/06.
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5).

Estabelecimento de Assistência Odontológica (consultório ou clínica com ou sem raio x clínica com ou sem raio x, que mantém laboratório de prótese em anexo; que realiza apenas raio x intra ou extra orais; que realiza raio x intra ou extra orais, moldagens, fotos intra e extra bucais e outros; policlínica (o conjunto dos itens anteriores); policlínica de ensino ou pesquisa)

Consiste em:	Classificar o estabelecimento através da análise dos documentos, o que permitirá verificar as condições sanitárias mínimas para o funcionamento, ou seja: as modalidades de execução dos procedimentos (intra estabelecimento), unidade móvel, atendimento portátil); a documentação de assistência e responsabilidade técnica; ventilação e luminosidade das áreas; integridade e proteção das redes hidráulica e elétrica em toda sua extensão; existência de lavatório com água corrente para uso da equipe, dotados de dispositivo próprio para evitar contato com as mãos, toalhas descartáveis e sabonete líquido; instalação de equipamentos de esterilização em área distinta da área de atendimento (para clínicas e policlínicas) ou contrato de prestação de serviços; existência de abastecimento de água potável, reservatório para coleta de fluídos nas unidades móveis e transportáveis; instalações sanitárias para o público e funcionários em perfeitas condições de higiene e limpeza; uso de equipamentos de proteção individual (EPIs) e em quantidade suficiente; luvas descartáveis, avental, máscaras descartáveis, óculos e gorro; registro das rotinas e cuidados com os instrumentais e aparelhos; utilização de equipamentos emissores de radiações ionizantes de acordo com as exigências de legislação específica; registro dos pacientes atendidos; acondicionamento e desprezo regulamentar dos resíduos (materiais descartáveis, mercúrio); pisos, paredes e teto revestidos com material impermeável, liso e claro; perfeitas condições de higiene e limpeza de todas as áreas, sem a presença de focos de insalubridade.
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	Lei Federal 5.081/60; Portaria 453/98 (quando houver Raio X).
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5).

Unidade de Esterilização, Reesterilização e Reprocessamento de Materiais e Artigos Médico-Hospitalares por Óxido de Etileno

Consiste em:	Desenvolver atividades de orientação e fiscalização de forma a garantir o cumprimento das determinações da legislação vigente quanto a: 1- Autorização, Registros, Cadastros e Responsabilidade Técnica a) Respeitar o Limite de Tolerância de concentração do gás óxido de etileno no ambiente de trabalho em 1,8 mg/m³ ou 1ppm (uma parte por milhão) de concentração no ar, para um dia normal de oito horas. b) Respeitar a concentração máxima permitida, em 9mg/m³ ou 5 ppm (cinco partes por milhão), para exposição ao gás óxido de etileno para períodos de até 15 minutos diários. c) Não utilizar ampolas de vidro ou outros materiais frágeis para envase do óxido de etileno. d) Não utilizar as instalações para esterilização, reesterilização, reprocessamento ou outros processos de redução de carga microbiana de produtos que não sejam materiais e artigos médico-hospitalares. e) Possuir Autorização de Funcionamento/MS e Alvará Sanitário da VISA estadual ou municipal, bem como, comprovação de registro/MS de todos os equipamentos de esterilização existentes na unidade e do agente esterilizante a base de óxido de etileno. f) Possuir veículos regularizados, em perfeitas condições higiênico-sanitárias, quando além do processo de esterilização, realizarem o transporte de produtos, materiais ou artigos médico-hospitalares esterilizados ou a esterilizar. g) Comprovar a realização do controle biológico e dos resíduos de óxido de etileno dos materiais esterilizados, em local próprio e adequado ao fim.
---------------------	--

Unidade de Esterilização, Reesterilização e Reprocessamento de Materiais e Artigos Médico-Hospitalares por Óxido de Etileno

- h) Possuir formulários próprios para a responsabilidade conjunta do solicitante, nos casos em que os materiais e artigos médico-hospitalares forem submetidos a reprocessamento por óxido de etileno.
 - i) Possuir responsável técnico (com curso de graduação que contemple disciplinas afins ao processo) e trabalhadores tecnicamente qualificados para todas as operações, ou seja, controle de qualidade, manutenção e segurança do sistema, garantia da eficácia do processo, controle da concentração de óxido de etileno nos ambientes de trabalho e controle dos seus resíduos e derivados, após os processos de esterilização, reesterilização ou reprocessamento.
 - j) Existência de programa de capacitação e qualificação técnica de todos os profissionais, com registros de todos os treinamentos já realizados, por área específica.
- 2- Área Física, Instalações e de Segurança Ambiental**
- 2.1-** As unidades de esterilização devem possuir, no mínimo, cinco ambientes distintos e independentes dos demais setores de apoio do estabelecimento:
- a) Área de comando,
 - b) Sala de esterilização,
 - c) Sala de aeração,
 - d) Sala ou área de depósito de recipientes de óxido de etileno,
 - e) Área de tratamento do gás;
- 2.2-** As unidades de esterilização que realizam reprocessamento devem, ainda, possuir ambientes exclusivos e independentes à recepção, limpeza, desinfecção, preparo de matérias e artigos, armazenamento de materiais de artigos já submetidos ao processo e aerados;
- 2.3-** As salas de esterilização e de depósito de recipientes de óxido de etileno e de suas misturas explosivas devem possuir teto ou parede frágil, de forma a permitir expansibilidade dos gases em caso de acidente, bem como, localizadas em área sem movimentação de pessoas, veículos ou quaisquer atividades;
- 2.4-** Devem possuir também:
- a) Sistema de renovação de ar independente dos demais setores, sistema de proteção contra descargas atmosféricas e instalações elétricas compatíveis com as atividades realizadas.
 - b) Porta exclusiva para emergência, localizada na sala de esterilização, com saída desbloqueada, sendo a abertura em sentido de fuga.
 - c) Lava-olhos e chuveiros de emergência localizados em lugar de fácil acesso e visualização, fora das instalações sanitárias, próximo ao depósito de recipientes e a outros locais aonde possam ocorrer acidentes com o óxido de etileno liquefeito.
 - d) Licença do Corpo de Bombeiros.
 - e) Sistema de alarme sonoro e luminoso para o caso de emergência (vazamento do gás).
 - f) Sinalização, para identificação dos ambientes (esterilização, quarentena, depósito de recipiente e tratamento de gás e dos sistemas de segurança).
 - g) Equipamento de monitoração do óxido de etileno no ambiente de trabalho.
- 3- Equipamentos**
- 3.1-** Os equipamentos de esterilização e de suas misturas devem possuir sistema automático de admissão e de remoção do gás na câmara; sistema que impossibilite abertura de portas das câmaras após o início do ciclo; sistema de aeração mecânica.
- 3.2-** Sistema de geração de relatório do ciclo de esterilização.
- 3.3-** Sistema que garanta o tratamento de todos os resíduos líquidos.
- 3.4-** Sistema de tratamento do óxido de etileno utilizado de forma a garantir a inocuidade do produto.
- 3.5-** Possuir tubulações e conexões dos cilindros ao equipamento quando utilizarem recipientes convencionais sendo que, os equipamentos que utilizam recipientes descartáveis devem possuir dispositivo interno à câmara para acoplamento e

Unidade de Esterilização, Reesterilização e Reprocessamento de Materiais e Artigos Médico-Hospitalares por Óxido de Etileno	
	acondicionamento dos mesmos. 4- Embalagem, Rotulagem, Transporte e Armazenamento de Recipientes de Óxido de Etileno e suas Misturas, de Matérias e Artigos Médico-Hospitalares - devem atender aos Regulamentos Técnicos e demais legislações no que se refere ao tipo de material, resistência, informações de rotulagem, registro no MS, destino e armazenamento dos recipientes vazios, eficácia quanto às características de penetração e exaustão do gás, integridade física e barreira microbiana da embalagem primária, tipo de embalagem utilizada para transporte de materiais e artigos, exclusividade de veículos de transporte externo. 5- Garantia da Eficácia e Repetibilidade do Processo de Esterilização – devem validar o processo e revalidar periodicamente, pelo menos uma vez ao ano. 6- As Unidades devem ainda: a) Elaborar rotina escrita disponível a todos os trabalhadores de todas as etapas do processo; b) Realizar treinamento técnico por ocasião da admissão e reciclagens semestrais e, monitoração passiva individual; c) Monitoração contínua da concentração ambiental de óxido de etileno; d) Manter prontuário da Unidade de Esterilização, contendo fluxograma do processo, desenhos das instalações dos equipamentos, descrição do funcionamento e dos dispositivos de segurança, livro de ocorrência e as especificações dos equipamentos.
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	Lei 6.437/77, Norma Técnica Brasileira – NBR 5.410, Portaria 121/96 do INMETRO, NBR – 5.419, NR – 26 da Portaria 3.214/78, NBR 7.500, Portaria Interministerial 482/99.
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5).

Serviços de Acupuntura	
Consiste em:	Proceder a identificação do estabelecimento – responsáveis legal e técnico, registro, horário de funcionamento e em vistoriar a estrutura físico-funcional quanto à: localização e dimensionamento de todas as áreas – recepção; espera; registro e arquivo de pacientes; salas de consultas (com pia, lixeiro de pedal, sabão líquido e papel toalha para higiene das mãos); salas de procedimentos técnicos – aplicação do tratamento (com lavatório), observar obrigatoriedade do uso de material descartável (agulhas): sala para guarda e procedimentos de limpeza e esterilização de materiais (com pia e balcão); sanitários – para pacientes e funcionários (com pia, lixeiro de pedal, sabão líquido e papel toalha); verificar a compatibilidade das dimensões das áreas com as atividades desenvolvidas; avaliar o tipo de revestimento das paredes, piso e teto; condições de iluminação, ventilação, instalações elétricas, hidráulicas e de combate à incêndios; verificar os sistemas de abastecimento de água (origem, reservatórios e procedimentos de limpeza) e a facilidade de acesso à ingestão – por pacientes e funcionários; tipo de esgotamento sanitário (ligado à rede pública ou outro) e o tratamento e destino final dos resíduos sólidos e dos materiais perfuro-cortantes; verificar, quando for o caso, a facilidade de acesso a rampas, escadas e elevadores); constatar a existência e uso dos equipamentos de proteção individual (EPIs) – para os procedimentos técnicos e de limpeza; verificar técnicas e condições de descontaminação e limpeza de superfícies e ambientes e os procedimentos de troca e higienização da roupa – lençóis/campos descartáveis, fronhas, cobertas, aventais, toalhas etc.; comprovar o registro dos profissionais nos respectivos Conselhos de Classe, as ações de controle da saúde e de vacinação dos servidores; conferir a documentação – licenças (Alvará Sanitário).
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência	Lei Federal 8078/90 (Código de Proteção e Defesa do Consumidor), Portaria MS/GM

Serviços de Acupuntura	
legal:	nº971/06, Manual de Processamento de Artigos e Superfícies em Estabelecimentos de Saúde/MS/97.
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5).

Serviços de Tatuagem e Piercing	
Consiste em:	Proceder a identificação do estabelecimento – responsáveis legal, registro, horário de funcionamento e em vistoriar a estrutura físico-sanitária, como: recepção/espera; registro e arquivo de clientes; sala de procedimento técnico – aplicação do procedimento (com lavatório, lixeiro de pedal, sabonete líquido e papel toalha), observar obrigatoriedade do uso de material descartável (agulha) e o registro da tinta utilizada, no Ministério da Saúde; sala para guarda de materiais; sanitários (com pia, lixeiro de pedal, sabão líquido e papel toalha); verificar a compatibilidade de dimensão das áreas com as atividades desenvolvidas; avaliar o tipo de revestimento das paredes, piso e teto; observar condições de iluminação, ventilação, instalações elétricas, hidráulicas e de combate à incêndios; verificar os sistemas de abastecimento de água (origem, reservatórios e procedimentos de limpeza; tipo de esgotamento sanitário (ligado à rede pública ou outro) e o tratamento e destino final dos resíduos sólidos e dos materiais perfuro-cortantes; constatar a existência e uso dos equipamentos de proteção individual – EPIs (luvas); verificar técnicas e condições de descontaminação e limpeza de superfícies e ambientes e os procedimentos de troca e higienização da roupa – lençóis/campos descartáveis, fronhas, cobertas, aventais, toalhas; comprovar controle de saúde e de vacinação dos aplicadores; conferir a documentação – licença (Alvará Sanitário).
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	Lei Federal 8.078/90 (Código de Proteção e Defesa do Consumidor), Manual de Processamento de Artigos e Superfícies em Estabelecimentos de Saúde/MS/97
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5).

Serviços de Tatuagem e Piercing	
Consiste em:	Proceder a identificação do estabelecimento – responsáveis legal, registro, horário de funcionamento e em vistoriar a estrutura físico-sanitária, como: recepção/espera; registro e arquivo de clientes; sala de procedimento técnico – aplicação do procedimento (com lavatório, lixeiro de pedal, sabonete líquido e papel toalha), observar obrigatoriedade do uso de material descartável (agulha) e o registro da tinta utilizada, no Ministério da Saúde; sala para guarda de materiais; sanitários (com pia, lixeiro de pedal, sabão líquido e papel toalha); verificar a compatibilidade de dimensão das áreas com as atividades desenvolvidas; avaliar o tipo de revestimento das paredes, piso e teto; observar condições de iluminação, ventilação, instalações elétricas, hidráulicas e de combate à incêndios; verificar os sistemas de abastecimento de água (origem, reservatórios e procedimentos de limpeza; tipo de esgotamento sanitário (ligado à rede pública ou outro) e o tratamento e destino final dos resíduos sólidos e dos materiais perfuro-cortantes; constatar a existência e uso dos equipamentos de proteção individual – EPIs (luvas); verificar técnicas e condições de descontaminação e limpeza de superfícies e ambientes e os procedimentos de troca e higienização da roupa – lençóis/campos descartáveis, fronhas, cobertas, aventais, toalhas; comprovar controle de saúde e de vacinação dos aplicadores; conferir a documentação – licença (Alvará Sanitário).
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência	Lei Federal 8.078/90 (Código de Proteção e Defesa do Consumidor), Manual de

Serviços de Tatuagem e Piercing	
legal:	Processamento de Artigos e Superfícies em Estabelecimentos de Saúde/MS/97
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5).

Gabinete de Podólogo	
Consiste em:	Vistoriar a estrutura físico-funcional quanto a dimensão, quantidade, instalações elétricas e hidráulicas, iluminação e ventilação, tipo de revestimentos das paredes, teto, piso e bancadas, conservação e higiene dos ambientes; sala de espera, sanitários, área de limpeza de instrumentais, área de esterilização, copa, sala de procedimentos, armazenamento de resíduos sólidos; verificar se possui acesso independente para transporte de materiais e resíduos, sistema de abastecimento de água tratada, reservatório de água potável, sistema de esgoto, acondicionamento, armazenamento e coleta de lixo especial; verificar se o estabelecimento possui fichário atualizado dos clientes; quanto aos instrumentais, verificar a quantidade e técnicas de desinfecção, descontaminação, lavagem e esterilização; verificar existência e estado de conservação e limpeza dos equipamentos e mobiliários, existência e utilização de EPIs (avental, luvas,), toalhas descartáveis, procedimentos de lavagem e acondicionamento das toalhas, antes e após o uso; conferir a documentação (identificação, licenças, tipos de profissionais, a quantidade e respectiva carga horária, inclusive do responsável técnico).
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5).

Estabelecimento Comercial / Industrial de Lentes Oftálmicas – Ótica e Laboratório Ótico	
Consiste em:	Vistoriar a estrutura físico-funcional dos ambientes e dos equipamentos, tipo de revestimentos do piso, paredes e teto, para desenvolver as atividades: 1- Comércio de óculos de sol - área de mostruário e vendas, sanitários para os funcionários, copa, depósito, mostruário de óculos, balcão de atendimento; compatibilidade da área física dos ambientes com os equipamentos e mobiliários existentes. 2- Comércio de óculos de grau – área de mostruário e vendas, sanitários para funcionários, copa, depósito, balcão de atendimento, espelho, pupilômetro, lensômetro, mostruário de óculos; verificar compatibilidade da área física dos ambientes com os equipamentos e mobiliários existentes. 3- Comércio de óculos de grau, montagem e surfacagem (laboratório de fabricação de lente) – além das áreas citadas no item 2, o estabelecimento deve dispor de área de laboratório, pia com decantador, rede de esgoto completa e adequada para recepção de pó, de forma a evitar acúmulos no final do processo, bancadas, equipamentos e maquinários específicos e em quantidade suficiente ao fim a que se propõe. 4- Comércio e montagem de óculos de grau – além das áreas citadas no item 2, o estabelecimento deve dispor de área de montagem, bancadas, equipamentos e maquinários específicos e em quantidade suficiente ao fim a que se propõe. 5- Comércio de lentes de contato – área de mostruário e vendas, sanitários para os funcionários, copa, depósito, balcão de atendimento, pia com bancada e torneira (manipulada sem o uso das mãos), material para higienização das mãos (sabonete líquido, antisséptico, escovas), equipamentos necessários ao fim a que se propõe; compatibilidade da área física dos ambientes com os equipamentos existentes e as atividades desenvolvidas. Em todas as situações verificar a documentação do

Estabelecimento Comercial/Industrial de Lentes Oftálmicas – Ótica e Laboratório Ótico	
	estabelecimento (identificação, licenças, tipo de atividade), dos recursos humanos (o tipo de profissional, a quantidade e a carga horária, inclusive o responsável técnico) e a existência de livro para registro de todas as receitas, legalizado com termo de abertura e encerramento, folhas numeradas e rubricadas pela autoridade sanitária competente.
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	Decreto Federal 20.931/32; Decreto Federal 24.492/34.
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5).

Lavanderia não Hospitalar	
Consiste em:	Consiste na identificação do estabelecimento – responsável legal, documentação/licenciamento (Alvará Sanitário), horário de funcionamento, tipo de atividades realizadas (lavagem, passagem, tingimento), número e formação da equipe de trabalho e, em vistoriar a estrutura físico funcional, identificando a capacidade instalada (maquinários), o fluxo e o dimensionamento das áreas de atendimento e operação, como: recepção/espera; sala(s) de procedimentos operacionais – lavagem, centrifugação, passagem, acondicionamento e guarda das roupas limpas; local para guarda de materiais e produtos de limpeza; sanitários exclusivos para funcionários (com pia, lixeiro de pedal, sabonete líquido, papel toalha e chuveiro); Verificar o tipo de revestimento do piso, situação das paredes e teto e das telas de proteção nas janelas; observar as condições de iluminação, ventilação, umidade, ruídos, vibrações, instalações elétricas (observar uso de duplicadores de tomadas – “benjamin” ou “T”), hidráulicas e de combate à incêndios (verificar se o estabelecimento possui Atestado de Vistoria do Corpo de Bombeiros); verificar os sistemas de abastecimento de água - origem, reservatórios (condições de conservação e higienização), tratamento da água servida; tipo de esgotamento sanitário (ligado à rede pública ou outro) e o tratamento e destino final dos resíduos líquidos e sólidos; constatar a existência e uso dos equipamentos de proteção individual – EPIs; observar as condições e as técnicas de limpeza das superfícies, ambientes e dos equipamentos; comprovar o programa de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos; verificar a existência, implantação e atualização do Manual de Normas e Rotinas e de treinamento de pessoal; identificar a procedência, rotulagem, embalagem e registro dos produtos utilizados; verificar se os maquinários possuem dispositivos automáticos de funcionamento e de segurança – válvulas, termômetros, termostatos, cronômetros, temporizadores, registros de fechamento rápido.
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5).

Laboratório Clínico – Intra e Extra Hospitalar	
Consiste em:	Proceder a identificação do estabelecimento (responsáveis legal e técnico, registro, horário de funcionamento, especialidade(s) que desenvolve, organograma) e em vistoriar a estrutura físico-funcional quanto à: localização e dimensionamento de todas as áreas, verificar a compatibilidade das dimensões e circulação das áreas de acordo com as atividades desenvolvidas; avaliar o tipo de revestimento das paredes, piso e teto; condições de iluminação, ventilação, climatização, instalações elétricas, hidráulicas e de combate à incêndios; verificar os sistemas de abastecimento de água (origem, reservatórios e procedimentos de limpeza) e a facilidade de acesso à ingestão – por pacientes e funcionários;

Laboratório Clínico – Intra e Extra Hospitalar	
	tipo de esgotamento sanitário (ligado à rede pública ou outro) e o tratamento e destino final dos resíduos sólidos, das vidrarias danificadas e dos materiais perfuro-cortantes; verificar, quando for o caso, a facilidade de acesso a rampas, escadas e elevadores; condições adequadas de armazenamento e de funcionamento dos equipamentos, aparelhos e mobiliários; identificar registros de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos; verificar a existência e condições de uso dos equipamentos de proteção individual (EPIs) – para os procedimentos técnicos e de limpeza; comprovar a existência e as condições de funcionamento e conservação dos equipamentos para atendimento de emergências; verificar registros, prazos de validade, embalagem, rotulagem e armazenamento dos reagentes e outros produtos utilizados, inclusive produtos de limpeza; verificar técnicas e condições de descontaminação e limpeza de superfícies e ambientes e da limpeza, desinfecção e esterilização dos materiais; verificar os procedimentos de troca e higienização da roupa – lençóis, aventais, toalhas; verificar as rotinas de desinfecção dos recipientes usados para acondicionamento de soluções utilizadas nos procedimentos técnicos e de limpeza, bem como, observar a identificação e concentração dos produtos; identificar os profissionais envolvidos, bem como, comprovar a habilitação, treinamentos periódicos, registro nos respectivos Conselhos de Classe, as ações de controle da saúde e de vacinação (especialmente a vacinação anti-hepatite) dos funcionários; conferir a documentação – licenças (Alvará Sanitário), Manual/Protocolo de Procedimentos Operacionais e de Qualidade e a regularidade dos impressos adotados; verificar a existência de áreas distintas para as diversas atividades: ▪ salas de espera/recepção e de coleta – providas de sanitários e lavatórios para ambos os sexos, papel toalha, lixeiro de pedal, sabonete líquido; ▪ box para coleta de material biológico/ginecológico – com sanitário e lavatório, lixeiro de pedal, papel toalha, sabonete líquido, maca ou cadeira reclinável, pia com bancada; ▪ sala para classificação, triagem e distribuição das amostras; ▪ laboratório dotado de lavatório para as mãos e bancadas para: Hematologia (bioquímica, sorologia); ▪ imunologia (imunofluorescência); Parasitologia (preparo de lâminas e microscopia); Microbiologia (bacteriologia, micologia, virologia – com ante câmara de paramentação e capela); e Biologia Molecular; ▪ sala de limpeza, preparo e esterilização de materiais; área de lavagem de vidrarias com coifa de captação para emanação de gases e ventilação adequada; ▪ áreas de apoio - para registro, digitação, documentação e arquivo (de lâminas e laudos); administração; copa; vestiários, sanitários e lavatórios para os funcionários; depósitos de material de limpeza e para resíduos biológicos (externo).
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	Resolução RDC nº50/02; Resolução RDC nº302/05; Resolução RDC nº306/04.
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5).

Posto de Coleta – Intra e Extra Hospitalar	
Consiste em:	Proceder a identificação do estabelecimento - responsáveis legal e técnico, registro, horário de funcionamento, especialidade(s) que desenvolve, organograma e, em vistoria a estrutura físico-funcional quanto à: localização e dimensionamento de todas as áreas, verificar a compatibilidade das dimensões e circulação das áreas de acordo com as atividades desenvolvidas; avaliar o tipo de revestimento das paredes, piso e teto; condições de iluminação, ventilação, climatização, instalações elétricas, hidráulicas e de combate à incêndios; verificar os sistemas de abastecimento de água (origem, reservatórios e procedimentos de limpeza) e a facilidade de acesso à ingestão – por pacientes e funcionários; tipo de esgotamento sanitário (ligado à rede pública ou outro) e o tratamento e destino final

Posto de Coleta – Intra e Extra Hospitalar	
	dos resíduos sólidos, das vidrarias danificadas e dos materiais perfuro-cortantes; verificar, quando for o caso, a facilidade de acesso a rampas, escadas e elevadores; condições adequadas de funcionamento dos equipamentos, aparelhos e mobiliários; identificar registros de manutenção sistemática - preventiva e corretiva dos equipamentos; verificar a existência e condições de uso dos equipamentos de proteção individual (EPIs) – para os procedimentos técnicos e de limpeza); comprovar a existência e as condições de funcionamento e conservação dos equipamentos para atendimento de emergência, verificar registros, prazos de validade, embalagem, rotulagem e armazenamento dos produtos e materiais utilizados, inclusive produtos de limpeza; verificar técnicas e condições de descontaminação e limpeza de superfícies e ambientes e da limpeza, desinfecção e esterilização dos materiais; verificar os procedimentos de troca e higienização da roupa – lençóis/campos descartáveis, aventais, toalhas; verificar as rotinas de desinfecção dos recipientes usados para acondicionamento de soluções utilizadas nos procedimentos técnicos e de limpeza, bem como observar a identificação e concentração dos produtos; identificar os profissionais envolvidos, bem como, comprovar a habilitação e treinamentos periódicos, registro nos respectivos Conselhos de Classe, ações de controle da saúde e de vacinação (especialmente a vacinação anti-hepatite B) dos funcionários; conferir a documentação – licenças (Alvará Sanitário), Manual/Protocolo de Procedimentos Operacionais e de Qualidade; verificar se a área física e infra-estrutura existente é específica ou adequadamente adaptada e composta pelas áreas distintas: ▪ salas de espera/recepção e de coleta – providas de sanitários e lavatórios para ambos os sexos, papel toalha, lixeiro de pedal, sabonete líquido; ▪ box para coleta de material biológico/ginecológico – com sanitário e lavatório, maca ou cadeira reclinável, pia com bancada, papel toalha, sabonete líquido; ▪ sala para classificação, triagem e distribuição das amostras; ▪ áreas de apoio, como copa, vestiários e sanitários e lavatórios para os funcionários, depósito de material de limpeza e para os resíduos biológicos (externo).
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	Resolução RDC nº50/02; Resolução RDC 306/04; Resolução RDC 302/05.
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5).

Estabelecimento de Prótese Odontológica	
Consiste em:	Conferir os documentos de identificação do estabelecimento, as licenças e a responsabilidade técnica (Cirurgião Dentista ou Técnico em Prótese Dental); verificar as condições de iluminação, insolação, ventilação, instalações hidráulicas e elétricas das áreas físicas, bem como, se o piso, paredes e teto são revestidos de material liso e claro, em estado íntegro, de forma a propiciar a desinfecção e limpeza corretas; existência de lavatório com água corrente, instalações sanitárias para os funcionários, mobiliários (bancadas, arquivos) e equipamentos em perfeito estado de conservação e limpeza sendo que, a instalação destes, deve atender às normas de segurança específicas; existência e uso de equipamentos de proteção individual (EPIs): luvas antitérmicas, óculos, máscaras com filtro para vapores, avental ou jaleco; registros dos serviços executados e dos profissionais requisitantes; identificar o tipo de matéria prima utilizada (metais, resinas, porcelanas ou cerâmicas) e o procedimento de descontaminação dos moldes e das áreas físicas.
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	Lei Federal 6.710/79; Decreto 87.689/82.
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5).

Clínica ou Consultório de Fisioterapia

Consiste em:	Consiste na identificação do estabelecimento – responsáveis legal e técnico, registro, horário de funcionamento, especialidade(s) e em vistoriar a estrutura físico-funcional quanto à: localização e dimensionamento de todas as áreas – recepção; registro e arquivo de pacientes; salas de consultas/avaliação físico-terapêutico (com pia, lixeira, sabão líquido e papel toalha para higiene das mãos); salas de procedimentos fisioterápicos, depósito de equipamentos, materiais e produtos utilizados, sanitários separados para pacientes e funcionários (com pia, sabão líquido e papel toalha, lixeiro de pedal); verificar a compatibilidade das dimensões das áreas com as atividades desenvolvidas; avaliar o tipo de revestimento das paredes, piso e teto; condições de iluminação, ventilação, climatização, instalações elétricas, hidráulicas e de combate à incêndios; verificar os sistemas de abastecimento de água (origem, reservatórios e procedimentos de limpeza) e a facilidade de acesso à ingestão – por pacientes e funcionários; tipo de esgotamento sanitário (ligado à rede pública ou outro) e o tratamento e destino final dos resíduos sólidos; verificar, quando for o caso, a facilidade de acesso a rampas, escadas e elevadores; condições adequadas de acondicionamento e funcionamento dos equipamentos, aparelhos, materiais e mobiliários; observar os procedimentos de manutenção sistemática - preventiva e corretiva dos equipamentos; verificar as técnicas e rotinas de descontaminação e limpeza de superfícies e ambientes, de assepsia e desinfecção dos equipamentos, bem como, da obrigatoriedade de uso de lençóis/campos descartáveis ou de utilização individual/pessoal; observar a identificação, e a concentração dos produtos usados na limpeza e desinfecção; comprovar o registro dos profissionais nos respectivos Conselhos de Classe, as ações de controle da saúde e de vacinação dos servidores; conferir a documentação – licenças (Alvará Sanitário).
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	Lei Federal 8.078/90 (Código de Proteção e Defesa do Consumidor), Manual de Processamento de Artigos e Superfícies em Estabelecimentos de Saúde/MS/97.
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5).

Estabelecimento de Massagem

Consiste em:	Vistoriar a estrutura físico-funcional quanto a área total da unidade, tipo de ventilação e iluminação, acesso do público, existência de sala de espera, livro de registro dos procedimentos, manual de procedimentos ou técnicas padronizadas, mobiliários mínimos necessários, equipamentos cujo uso caracterizem o exercício ilegal de profissões, medicamentos, forração da maca; quanto aos produtos utilizados (cremes, líquidos e pomadas) verificar o armazenamento, registro no M.S. e prazo de validade; quanto aos recursos humanos, verificar o tipo de profissional, quantidade, e a carga horária, inclusive do responsável técnico; conferir a documentação do estabelecimento - identificação, licenças e a sua natureza (autônomo ou faz parte da estrutura formal de um serviço de saúde).
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5).

Salão de Beleza, Cabeleireira e Barbearia

Consiste em:	Vistoriar a estrutura físico-funcional quanto ao número de ambientes, dimensão, quantidade, instalações elétricas e hidráulicas, iluminação e ventilação, estado de conservação e higiene
---------------------	---

Salão de Beleza, Cabeleireira e Barbearia	
	dos ambientes (sala de espera, sanitários, área de limpeza de instrumentais, área de esterilização, copa, sala para manicure/pedicure, sala para cabeleireiro, depilação, procedimentos de podologia, área de abrigo dos resíduos sólidos), outros sendo que, no caso de não existir algum ambiente citado, ou seja, no caso de haver ambiente único para vários procedimentos, fazer as devidas anotações; verificar a existência de acesso independente para transporte de materiais e resíduos, sistema de esgoto, sistema de abastecimento de água tratada, reservatório de água potável, armazenamento do lixo, tipo de revestimento das paredes, teto, piso e bancadas; conferir a quantidade de instrumentos e os procedimentos de desinfecção/descontaminação, lavagem e esterilização e o seu armazenamento, o estado de conservação e limpeza dos equipamentos e mobiliários, a existência de proteção descartável nas bacias de pés e mãos, procedimentos de lavagem das toalhas e seu acondicionamento, antes e após o uso; verificar a documentação (identificação, licenças, formação do proprietário e dos demais profissionais).
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5).

Estabelecimento que Realiza Procedimentos de Bronzeamento Artificial (exposição a raios ultra violetas)	
Consiste em:	Vistoriar as condições físicas e higiênico-sanitárias das instalações, a ventilação e iluminação, rede elétrica e hidráulica; se o ambiente onde o equipamento de bronzeamento está instalado é específico e exclusivo, em adequadas condições de salubridade, proteção e de estabilidade elétrica; se possui registro ou isenção junto a ANVISA/MS e Instruções de Uso; verificar a existência de registros sobre as rotinas de limpeza e de desinfecção e manutenção preventiva; conferir os comprovantes de treinamentos dos profissionais que operam os equipamentos, os livros de registro de intercorrências e o cadastro de clientes; existência de sanitários para os dois sexos e em perfeitas condições de higiene e limpeza.
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	RDC nº308/02; Resolução DVS 0002/01; NBR IEC 6.0335-2-27; RDC 50/02.
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5).

Unidade Prisional	
Consiste em:	Proceder a identificação do estabelecimento – responsável legal, categoria (Penitenciária, Presídio, Colônia Penal, Delegacia, Hospital de Custódia), natureza (federal, estadual), característica da unidade (masculina, feminina, mista), tipo de regime (aberto, semiaberto, fechado), tipo de atividades desenvolvidas (educativas, assistenciais, culturais, esportivas), número de internos ou usuários e, em vistoriar a estrutura física e funcional de todos os módulos e setores, como: - Módulo de Guarda Externa: vias de acesso, sala de comando da guarda, sala para rádio, sala de apoio administrativo, sala de armas, cozinha/refeitório, sanitários (para ambos os sexos). - Módulo Agentes Penitenciários: alojamentos (com sanitários e rouparia), sala de recepção e revista de presos, sala de rádio, sala de comando (agentes), sala de pertences (dos presos), sala de apoio administrativo, cozinha/refeitório, sala de espera (visitas), sala de controle dos postos, portaria de acesso (com salas e sanitários).

Unidade Prisional	
	- Módulo de Administração: sala da direção, sala da recepção/secretaria, sala de reuniões, sala administrativa e arquivos, sanitários (para ambos os sexos). - Celas. Verificar as condições gerais de toda a Unidade, de modo a avaliar: situação do teto, paredes e piso – íntegros e com revestimento liso, impermeável, lavável; Sistema de abastecimento de água (fonte, capacidade, limpeza do reservatório, controle de qualidade); sistema de esgoto e de escoamento hídrico; Programa de Gerenciamento dos Resíduos Sólidos; Organização das áreas internas e externas (livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente e de animais); dimensionamento das áreas, em relação à ocupação, atividade desenvolvida e fluxo; circulação e saídas de funcionários, detentos, cargas e materiais e resíduos; sistema elétrico (íntegro e em funcionamento) e com dispositivo de emergência; sinalização interna de fácil visualização; medidas de segurança contra incêndio; manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos; controle de vetores; ventilação e iluminação adequadas; existência, disponibilização, atualização e cumprimento aos Manuais de normas e rotinas (técnicas, operacionais e administrativas), existência de escolta, barreira de proteção, vigilância e saídas de emergência (sinalizados e de fácil visualização) para os funcionários; existência de ouvidorias e outros instrumentos de comunicação, apuração e intervenção; assim como, registros diários de ocorrências; recursos humanos, por módulos ou setores – número, formação, sexo, treinamentos/capacitações; existência de Comissão Interna de Prevenção de Acidentes – CIPA (ou equivalente), turnos, escalas de serviço; capacidade instalada – estrutura física, equipamentos, mobiliários e materiais, em quantidade suficiente e qualidade adequada; - Unidade de Alimentação e Nutrição – verificar a infra-estrutura físico-funcional das áreas: recepção e inspeção de alimentos e utensílios; depósito; guarda de alimentos; preparo e cocção dos alimentos; recepção, lavagem e guarda de utensílios; refeitórios e sanitários para funcionários. Identificar a existência e adoção do Manual de Boas Práticas para o Manipulador de alimentos, verificando em todas as áreas: situação dos mobiliários (inclusive prateleiras e estrados), equipamentos e utensílios, quanto a limpeza e desinfecção; abertura teladas; segurança; condições de conservação dos materiais e alimentos; existência de nutricionista (com registro no respectivo Conselho de Classe); comprovação de controle do estado de saúde dos manipuladores; uso de equipamentos de proteção individual – EPIs (avental impermeável, gorro e calçado fechado); higiene alimentar; condições de distribuição e consumo dos alimentos. - Unidade de Processamento de Roupas – Lavanderia: vistoriar a estrutura física, a infra-estrutura material e funcionamento das áreas, conforme as orientações adotadas para a Lavanderia Comercial. Área limpa: salas para secagem, calandragem/passagem, acondicionamento e armazenagem (rouparia), confecção/reparo e transporte das roupas – equipada com carros para transporte da roupa molhada e seca/secadora, calandra/tábua ou prensa/ferro industrial/mesa para dobradura de roupas, mesa auxiliar, prateleiras, máquinas de costura e overloque, veículo para transporte de roupa limpa. Deve dispor ainda de: sanitários (dotados de lavatórios, dispensador com sabão líquido, suporte com papel toalha e lixeira acionada por pedal) e capa para os funcionários. Verificar o espaço físico, em relação o número de servidores e a demanda do serviço; a localização (em área de circulação restrita); a facilidade de acesso e a existência de barreira física entre as áreas-suja e limpa; as rotinas e os procedimentos operacionais adotados; a procedência, diluição e registro dos saneantes e outros produtos utilizados. * Em caso de serviços terceirizados, identificar a empresa, o número do Alvará Sanitário e o contrato de prestação de serviço. Almoxarifado: vistoriar as operações de recebimento, guarda, controle e distribuição dos recursos materiais necessários ao estabelecimento, observando: • Quanto a área física: condições de segurança, localização adequada, acesso externo coberto para transporte de carga e suprimento; existência de espaços próprios para

Unidade Prisional	
	recepção, inspeção, registro, armazenagem, distribuição, lavatório para as mãos; aberturas teladas; ralo sifonado. • Quanto ao armazenamento: circulação de ar e iluminação adequados; existência de mobiliários, prateleiras e estrados (de fácil limpeza e desinfecção); • Quanto à organização: rotinas para estocagem, controle de estoque e saída de materiais, adequadas; Oficinas Produtivas, Reducativas e Terapêuticas: vistoriar a área física quanto as condições de segurança, localização e higiene; disponibilidade de sanitários e lavatórios – uma pia destinada à higiene das mãos e outra para os trabalhos terapêuticos; disponibilidade de água potável para os reeducandos e funcionários; equipamento de proteção individual – EPIs (óculos, máscara, luvas, macacão, botas de borracha, protetor auricular), conforme a demanda e atividade desenvolvida. Serviços de Saúde: consiste em: identificar os serviços e atividades desenvolvidas (atendimento médico, odontológico, de enfermagem, assistência social, psicologia, laboratorial etc.); os responsáveis técnicos por cada área e os registros nos respectivos órgãos de classe. Vistoriar – a estrutura física e funcional, verificando: acesso externo (para embarque e desembarque de ambulâncias); ventilação e iluminação adequados: tipo de revestimento do piso, paredes, teto, rodapés (materiais e apresentação de fácil limpeza); espaços físicos, infra-estrutura material (equipamentos, mobiliários, materiais, roupa, utensílios) e procedimentos técnicos apropriados para o atendimento – consultório médico/psicológico/assistência social (com sanitário), consultório odontológico, posto de enfermagem, sala de coleta de materiais para exames de laboratório, sala de curativo e sutura, sala de vacinação, farmácia, cela de observação (com sanitários), central de material (limpeza, preparo e esterilização de materiais), roupa, depósito de materiais, sanitários para a equipe de saúde (separados por sexo); circulação e dimensões adequadas dos corredores e portas; higienização adequada das roupas (as roupas procedentes deste setor devem ser lavadas em lavanderia tipo “hospitalar”, ou serem totalmente descartáveis); sistema de esgoto apropriado (onde não houver rede pública de coleta, deverá haver tratamento do esgoto, antes de lançá-lo no meio ambiente (rios, lagos etc.); disponibilidade de água potável – para funcionários e internos. Verificar se a equipe de saúde é constituída por profissionais (em nº e formação), de acordo com o quadro estabelecido pelo Plano Operativo Estadual do Sistema Penitenciário; o fluxo de referência e contra-referência de atenção à saúde, para ações de maior complexidade ou para aquelas, oferecidas na Unidade; os instrumentos técnico-administrativos e registros relacionados à assistência (Prontuários, Livro de registros de pacientes, censos diários, notificação de agravos, cadernetas de vacinação), e à operacionalização das ações (Manuais de Normas Técnicas e rotinas, conservação das vacinas e outros procedimentos de enfermagem, odontologia, farmácia, posto de coleta etc.; as condições higiênico-sanitárias das superfícies, equipamentos, mobiliários, materiais, roupas e utensílios, bem como os procedimentos de limpeza, desinfecção adotados; equipamentos de proteção individual – EPIs (em quantidade suficiente e uso adequado); controle de vacinação dos funcionários e detentos Celas: observar as condições higiênico-sanitárias, o dimensionamento a ocupação (número de detentos por m²/capacidade máxima) e a disponibilidade e integridade dos colchões.
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	Portaria interministerial nº 1777/GM/2003.
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5).

Casas de Apoio e/ou Convivência para Crianças, Adolescentes e Adultos	
Consiste em:	Conferir a documentação, as licenças e a responsabilidade legal e/ou técnica; vistoriar as condições físicas e higiênico-sanitárias das instalações; verificar se os ambientes apresentam conformação e dimensões adequadas à função ou atividade a que se destinam, ao grau de dependência dos usuários e à complexidade dos procedimentos executados; verificar se o suprimento de água potável é feito através do Sistema de Abastecimento Público, se há ligação da edificação ao Sistema Público de Esgotamento Sanitário, ventilação, iluminação suficientes, se os resíduos são armazenados em área externa, de forma correta e a destinação final de acordo com a legislação (municipal e estadual); verificar a correta organização e higienização de todos os ambientes e áreas inclusive aquelas destinadas a atividades educativas, à acomodação, à higienização corporal; os pisos, paredes e teto deverão ser de material liso, impermeável, lavável e resistente às soluções desinfetantes; conferir as condições sanitárias da cozinha, refeitório, área de armazenamento de alimentos, da lavanderia, o estado de conservação dos equipamentos, instrumentais, utensílios e materiais de consumo; existência de manuais de rotinas e procedimentos incluindo as rotinas médicas e de enfermagem.
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	Portaria SEAS/MPAS nº73/01.
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5).

Estabelecimentos de Longa Permanência para Idosos	
Consiste em:	Conferir a documentação de identificação do estabelecimento, licenças, inclusive do Corpo de Bombeiros, diretor da entidade, responsabilidade técnica, tipo de entidade mantenedora, capacidade de instalação planejada e operacional, caracterização da clientela (sexo e idade), grau de dependência física e mental, tipo de albergamento e estrutura organizacional (estatuto, prontuário dos pacientes, livro de registro de entradas e saídas, relatórios mensais, rotinas de cuidados com os pacientes, de limpeza, desinfecção e esterilização de artigos e superfícies, registro diário de intercorrências, escala de serviço, programa de manutenção preventiva e corretiva de equipamentos e instalações, sistema de controle de almoxarifado e de compras; com relação a programação fisiofuncional e instalações, verificar: o tipo de construção (horizontal/vertical), existência de rampas ou elevadores (em acordo com a legislação) e manutenção preventiva e corretiva, existência de corrimões nas escadas e corredores, ausência de obstáculos à circulação nos corredores, conferir a área mínima dos dormitórios, bem como, o número de leitos e tipos de camas utilizadas, luz de vigília nos corredores, dormitórios e sanitários, campainhas ao alcance das mãos na cabeceira dos pacientes e nas instalações sanitárias, iluminação e ventilação natural ou artificial suficientes, localização dos sanitários, proporção de vasos sanitários, dotados de barras de apoio, existência de pias para lavagem das mãos, providas de sabonete líquido e papel toalha, material de revestimento das paredes, pisos e tetos, existência de áreas de lazer interna e externa e refeitório. Sobre o abastecimento de água verificar: origem da água, teor de cloro, existência de reservatório e capacidade, registros dos procedimentos de limpeza e periodicidade; sobre o sistema de esgoto sanitário, verificar: se o estabelecimento está efetivamente ligado à rede pública de coleta e tratamento ou se possui outro sistema; conferir se a disposição e o tratamento dos resíduos sólidos contaminados com material biológico são realizados conforme as normas vigentes antes de ser encaminhado para o aterro sanitário; quanto aos recursos humanos conferir o número de funcionários auxiliares, o quadro de profissionais de saúde ou se os serviços são contratados, registros de treinamentos sobre os cuidados gerais dos idosos, necessidades nutricionais básicas, utilização de equipamentos de proteção individual (EPIs), normas de biossegurança, limpeza de artigos e superfícies, lavanderia, primeiros socorros e reanimação cardiopulmonar. Sobre a saúde do trabalhador, verificar: a existência de CIPA (Comissão Interna de

Estabelecimentos de Longa Permanência para Idosos	
	Prevenção de Acidentes), comprovante de vacinação contra tétano (vacina dupla adulto), se os reparos na rede elétrica feitos por pessoal especializado, registros das ocorrências de acidentes de trabalho; quanto aos serviços de apoio como lavanderia, serviço de nutrição e dietética, dispensário de medicamentos e consultórios recomenda-se observar o detalhamento específico sobre cada um.
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	Lei Federal 10.741/03, RDC nº 283/05.
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5).

Estabelecimento de Ensino – Primeiro, Segundo e Terceiro Graus	
Consiste em:	Consiste na identificação do estabelecimento – responsável legal, capacidade instalada, número de alunos matriculados, horário de funcionamento, localização e vias de acesso, documentação (Alvará Sanitário) e, em vistoriar a estrutura físico-funcional, de acordo com as atividades desenvolvidas. Verificar a estrutura física e operacional das diversas áreas, observando as dimensões, ventilação, iluminação, condições de higiene e conservação ambiental, dos equipamentos, mobiliários e utensílios e, especificamente: ▪ salas de aula: número, localização, tipo de piso (resistente e antiderrapante), teto e paredes, ruído; ▪ sanitários: para ambos os sexos e separados - para alunos e para funcionários/professores, com lavatórios, lixeiros, papel toalha e sabonete líquido; ▪ áreas de alimentação - depósito, cozinha, copa/refeitório/cantina: preparo dos alimentos de acordo com o Manual de Boas Práticas e uso de equipamento de proteção individual, tipo de piso (antiderrapante), teto e paredes, portas e janelas com proteção contra insetos e roedores, água quente para higienização das louças, talheres e utensílios, dispositivos de retenção de gordura em suspensão (exaustão), botijão de gás (em área externa), mobiliários de fácil limpeza, cardápio variado e balanceado; ▪ áreas de recreação – pátios, quadras de esporte: alambrados de proteção, bebedouros, lixeiros, pisos adequados, escoamento pluvial, vestiários com sanitários e chuveiros; ▪ áreas de atendimento à saúde – existência de espaços conforme as atividades desenvolvidas (consultório médico, odontológico, sala de administração de medicamentos): com ambientes, equipamentos e materiais adequados e suficientes, equipe profissional qualificada e registrada nos respectivos Conselhos de Classe, uso de equipamentos de proteção individual. Caso não haja atendimento à saúde, identificar o(s) estabelecimentos de referência utilizados, nos casos de emergência; ▪ espaços culturais – auditórios e anfiteatros: com climatização adequada e disponibilidade de saídas de emergência. Verificar ainda, o sistema de abastecimento de água - origem, reservatórios, capacidade e procedimentos de limpeza, controle de qualidade (laudos das análises) e facilidade de acesso à ingestão, através de bebedouros – por alunos, professores e funcionários, o tipo de esgotamento sanitário (ligado à rede pública ou outro) e o acondicionamento e destino final dos resíduos sólidos e qualquer situação ou exposição a risco de acidente. Observar os boletins de atendimento à saúde e os relatórios de avaliação e acompanhamento de morbidade nos últimos meses, com o registro das medidas educativas e assistenciais adotadas e os encaminhamentos efetuados. Avaliar, quando for o caso, a facilidade de acesso a rampas, escadas e elevadores. * Quando houver cantina ou lanchonete, terceirizada ou não, esta deve obedecer às normas e padrões estabelecidos para a manipulação e comercialização de alimentos.
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência	

Estabelecimento de Ensino – Primeiro, Segundo e Terceiro Graus	
legal:	
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5).

Estabelecimento de Ensino – Creche e Pré – Escola	
Consiste em:	Consiste na identificação do estabelecimento – responsável legal, capacidade instalada, porte pequeno, médio ou grande (de acordo com o número de crianças matriculadas), horário de funcionamento, localização e vias de acesso, documentação (Alvará Sanitário) e, em vistoriar a estrutura físico-funcional, de acordo com as atividades desenvolvidas. Verificar os componentes existentes na estrutura física, avaliando as seguintes exigências: ▪ entrada principal - para crianças, responsáveis e familiares; ▪ entrada secundária - para os funcionários e o abastecimento da unidade; ▪ hall/sala de espera – com área mínima de 0,20 m por criança matriculada; ▪ sanitários com lavatório para o público – um para cada sexo; ▪ secretaria - com área mínima de 0,20 m por criança matriculada; ▪ sala da direção/coordenação – com área mínima de 10,00 m; ▪ depósito para equipamentos, aparelhos e material didático- armário ou sala, dependendo do porte; ▪ depósito para material de limpeza – armário ou recinto com mínimo de 1,00 m; ▪ sala de reuniões – para creches de médio e grande porte; ▪ auditório – para creches de médio e grande porte; ▪ unidade(s) de atendimento e cuidados – com sala(s) de recepção e troca de roupa (de acordo com o grupo etário), sanitário/lavatório/chuveiros (de acordo com a idade e o número de crianças); ▪ sala para amamentação - dotada de lavatório e com dimensões, conforme o número de crianças; ▪ consultório – dotado de lavatório, equipamentos e materiais adequados e suficientes e com área mínima de 9,00 m; ▪ enfermeira de observação – dotada de sanitário e com dimensão e número de leitos proporcionais ao número de crianças; ▪ berçário – com acesso direto à sala de recepção/troca de roupa e ao solário e com área mínima de 2,50 m por berço e capacidade máxima de 15 berços; ▪ solário – anexo ao berçário, possuindo berços (transportáveis) ou colchões e com área de 2,50 m por criança; ▪ sala de atividades/repouso/recreação coberta – dependendo do porte e faixa etária das crianças, com mínimo de 2,00 m por criança e capacidade máxima para 20 crianças; ▪ refeitório – interligado à cozinha, destinado às crianças de 2 à 4 anos e com área mínima de 1,20 m por criança; ▪ áreas de recreação descoberta – para crianças maiores de 1 ano de idade e com área mínima de 4,00 m por criança; ▪ lactário – para recepção, lavagem, preparo, distribuição e esterilização de mamadeiras das crianças com idade entre 3 meses e 1 ano. Deverá ter área mínima de 0,20 m por criança; ▪ cozinha – para o preparo da alimentação das crianças maiores de 1 ano de idade e área mínima de 0,40 m por criança; ▪ despensa – para a guarda e estocagem de mantimentos. Deve ser dotado de balança, mesa, escada, prateleiras, estrado e refrigerador; ▪ lavanderia – para higienização das roupas das crianças, em situações emergenciais; ▪ rouparia/sala de costura – armário ou área destinada à guarda das roupas limpas das crianças; ▪ almoxarifado – para armazenamento dos materiais de limpeza e outros relacionados ao funcionamento do estabelecimento; ▪ vestiários e sanitários para os funcionários – contendo lavatórios e chuveiros, de acordo

Estabelecimento de Ensino – Creche e Pré – Escola	
	com o número de servidores. Além das especificidades relacionadas, observar a compatibilidade dos espaços de acordo com as atividades realizadas, a ventilação, iluminação, insolação, circulação externa e interna (acessos, corredores, rampas, escadas, elevadores) e as condições de higiene e conservação ambiental, dos equipamentos, mobiliários e utensílios. Verificar também o tipo e as condições de revestimento do piso, paredes, teto, esquadrias (materiais resistentes e de fácil limpeza); tubulações expostas; piso antiderrapante; cores adequadas; portas e janelas com condições adequadas de segurança; portas dos sanitários das crianças sem fechaduras. Identificar qualquer situação de exposição ou risco de acidente, verificando: janelas teladas no berçário, sala de repouso, lavanderia, sala de observação e áreas de alimentação; vidros de portas ou painéis do tipo não estilhaçável; preparo dos alimentos de acordo com o Manual de Boas Práticas e uso de equipamento de proteção individual; botijão de gás (em área externa); área de recreação externa com alambrados de proteção, bebedouros, lixeiros e escoamento pluvial. consultório médico com equipamentos e materiais adequados e suficientes e profissional(is) qualificado(o) e registrado(s) nos respectivos Conselhos de Classe; uso de equipamentos de proteção individual. Verificar ainda, o sistema de abastecimento de água - origem, reservatórios, capacidade e procedimentos de limpeza, controle de qualidade (laudos das análises) e facilidade de acesso à ingestão, através de bebedouros – pelas crianças, professores e funcionários; o tipo de esgotamento sanitário (ligado à rede pública ou outro) e o acondicionamento e destino final dos resíduos sólidos, e os riscos físicos e ambientais em todas as áreas. Observar a área de atendimento à saúde, os registros e os relatórios de avaliação e acompanhamento de morbidade nos últimos meses, o controle da vacinação, bem como, a realização de medidas educativas e assistenciais adotadas e a notificação dos agravos sob notificação. * Caso não haja atendimento à saúde, identificar o(s) estabelecimento(s) de referência utilizado(s), nos casos de emergência.
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	Portaria Federal 321/88 – MS.
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5).

TOXICOVIGILÂNCIA

Investigação

Consiste em: Um conjunto de ações de Vigilância Sanitária, Epidemiológica e Ambiental, que, baseadas em informações relacionadas às doenças e outros eventos de interesse da saúde, proporcionam o conhecimento e a detecção de fatores determinantes e condicionantes dos agravos à saúde do homem. Tem a finalidade de confirmação do diagnóstico, determinação das características epidemiológicas e sanitárias do evento, identificação das causas do fenômeno e orientação quanto às medidas de prevenção e controle adequadas. Deverá ser aplicado em conjunto com a Vigilância Epidemiológica quando da ocorrência de casos de intoxicação por medicamentos, cosméticos, saneantes, correlatos e/ou substâncias químicas de uso doméstico, comercial, agrícola e/ou industrial e acidentes por animais peçonhentos.

Investigação de Intoxicações e Óbitos Relacionados a Medicamentos, Cosméticos, Saneantes, Correlatos e/ou Substâncias Químicas de Uso Doméstico, Comercial, Agrícola e/ou Industrial, Animais Peçonhentos	
Consiste em:	Investigar/inspecionar em conjunto com a Vigilância Epidemiológica os casos suspeitos ou confirmados de intoxicação detectados pelo SINAN e/ou outros sistemas a fim de apurar suas possíveis causas com o objetivo de coibir, reduzir, afastar, e/ou eliminar o risco prevenindo o surgimento de novos casos.
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas* na área.*Capacitação em: Toxicovigilância, Identificação e Controle de Animais Peçonhentos, Identificação, Prevenção, Diagnóstico e Tratamento de Acidentes por Animais Peçonhentos.
Referência legal:	Lei Federal 6.360/76; IN n. 01 de 07/03/2005.
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5). + <i>laptop</i> , máquina fotográfica, pesquisas e bases de dados bibliográficas, suporte laboratorial.

Inspeção Sanitária de Locais e Rastreabilidade de Substâncias (agrotóxicos, domissanitários, medicamentos, venenos, etc) que Determinaram Agravos Relacionados a Intoxicações e/ou Acidentes por Animais Peçonhentos	
Consiste em:	Avaliar situações de risco; inspecionar estrutura física, equipamentos, produtos (procedência, lote, validade, condições de conservação, transporte e armazenagem, uso), equipamentos de proteção individual, procedimentos, riscos ambientais e ocupacionais, documentação, higiene e limpeza no ambiente de trabalho, em todo local ou estabelecimento utilizado para guarda, estocagem e destinação de produtos químicos e/ou embalagens vazias. Com relação a animais peçonhentos buscar identificar o agente, as condições propícias para sua proliferação (lixo, entulhos etc.).
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas* na área.*Capacitação em: Toxicovigilância, em Identificação e Controle de Animais Peçonhentos, Identificação, Prevenção, Diagnóstico e Tratamento de Acidentes por Animais Peçonhentos.
Referência legal:	Lei Federal 6.360/76; IN n. 01 de 07/03/2005.
Material necessário:	Pinças, luvas grossas, chapéus, botas, jalecos de algodão (tecido grosso) e mangas compridas, óculos de proteção, caixas de madeira para envio de lonomias para produção do soro, vidrarias, máscaras para pós e gases, álcool 70°C, sacos plásticos leitoso, laptop, máquina fotográfica digital, pesquisas e bases de dados bibliográficas, material de expediente, suporte laboratorial.

Coleta e Envio de Amostras de Produtos Químicos Envolvidos em Intoxicações para Análise	
Consiste em:	Retirada de uma fração representativa de um determinado lote de produto químico envolvido em intoxicação, observando-se para isso os cuidados de procedimentos, bem como os quantitativos em conformidade com a legislação. Capacitação: em Toxicovigilância; em Ações Básicas e/ou de Média e/ou de Alta Complexidade em Vigilância Sanitária.
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas* na área. *Capacitação em: Toxicovigilância.
Referência legal:	Lei Federal 6.360/76; Lei Estadual 6.320/83 e seus decretos; IN n. 01 de 07/03/2005; Portarias federais e estaduais da área.
Material necessário:	Pinças, luvas grossas, chapéus, botas, jalecos de algodão (tecido grosso) e mangas compridas, óculos de proteção, caixas de madeira para envio de lonomias para produção do soro, vidrarias, máscaras para pós e gases, álcool 70°C, sacos plásticos leitoso.

Coleta de Animais Peçonhentos para Identificação e Controle	
Consiste em:	Coletar animais peçonhentos (aranhas, lagartas, escorpiões) para envio a fim de identificar, mapear geograficamente as espécies de interesse médico e controlar populações de animais peçonhentos em situações de risco de acidentes.
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas* na área. *Capacitação em: Identificação, Prevenção, Diagnóstico e Tratamento de Acidentes por Animais Peçonhentos.
Referência legal:	Lei Federal 6.360/76; IN n. 01 de 07/03/2005.
Material necessário:	Pinças, luvas grossas, chapéus, botas, jalecos de algodão (tecido grosso) e mangas compridas, óculos de proteção, caixas de madeira para envio de lonomias para produção do soro, vidrarias, máscaras para pós e gases, álcool 70°C, sacos plásticos leitoso.

PRODUTOS PARA A SAÚDE PÓS-COMERCIALIZAÇÃO**Investigação de Eventos Adversos e Desvio de Qualidade de Materiais Médico-Hospitalares, Medicamentos, Sangue e Hemoderivados, Saneantes e Kits Laboratoriais que Determinaram Agravos à Saúde**

Consiste em:	Investigar/inspecionar casos suspeitos ou confirmados de reação adversa, inefetividade/ineficácia terapêutica ou desvio de qualidade (alteração na qualidade e/ou afastamento dos parâmetros exigidos na obtenção do registro) notificados por usuários, profissionais de saúde, hospitais sentinelas e/ou colaboradores, a fim de apurar possíveis causas, com o objetivo de coibir, afastar, reduzir e/ou eliminar o risco em agravos a saúde, prevenindo o surgimento de novos casos.
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas* na área. *Capacitação em: Tecnovigilância; Hemovigilância; Farmacovigilância.
Referência legal:	Lei Federal 6.360/76.
Material necessário:	Luvas cirúrgicas, avental, toca cirúrgica, pró-pés, máscaras (paramentação cirúrgica descartáveis), óculos de proteção, sacos plásticos leitosos, Laptop, máquina fotográfica, pesquisas e bases de dados bibliográficas, material de expediente, suporte laboratorial.

Inspeção Sanitária de Locais e Rastreabilidade de Produtos Pós-Comercializados que Determinaram Agravos Relacionados à Saúde Humana

Consiste em:	Avaliar situações de risco; inspecionar estrutura física, equipamentos, produtos (procedência, lote, validade, condições de conservação, transporte e armazenagem, uso), equipamentos de proteção individual, processo de trabalho e validações, riscos ambientais e ocupacionais, documentação, higiene e limpeza no ambiente de trabalho, em todo local ou estabelecimento de saúde.
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas* na área. *Capacitação em: Tecnovigilância; Hemovigilância; Farmacovigilância.
Referência legal:	Lei Federal 6.360/76.
Material necessário:	Luvas cirúrgicas, avental, toca cirúrgica, pró-pés, máscaras (paramentação cirúrgica descartáveis), óculos de proteção, sacos plásticos leitoso, Laptop, máquina fotográfica digital, pesquisas e bases de dados bibliográficas, material de expediente, suporte laboratorial

Coleta de Medicamentos, Materiais Médico-Hospitalares, Kits para Laboratório, para Investigação de Possíveis Causas

Consiste em:	Retirada de uma fração representativa de um determinado lote de produto póscomercializado envolvido em agravos a saúde, observando-se para isso os cuidados de procedimentos, bem como, os quantitativos em conformidade com a legislação.
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas* na área. *Capacitação em: Tecnovigilância; Hemovigilância; Farmacovigilância.
Referência legal:	Lei Federal 6.360/76.
Material necessário:	Luvas cirúrgicas, avental, toca cirúrgica, pró-pés, máscaras (paramentação cirúrgica descartáveis), óculos de proteção, sacos plásticos leitoso.

DETALHAMENTO DAS AÇÕES DE VISA MEIO AMBIENTE

Coleta de Amostras de Água – Monitoramento da Qualidade da Água de Abastecimento	
Consiste em:	Retirada de uma fração representativa ou quantidade em volume suficiente para análise laboratorial, dos sistemas de abastecimento e/ou soluções alternativas (coletivas ou individuais), hidrômetros de residências, pontos considerados críticos (consumo por grande concentração de pessoas), como hospitais, creches, pontas de rede etc., para análise bacteriológica e físico-química (pH, turgidez, cloro e flúor). Tem o objetivo de avaliar e monitorar as etapas de captação, adução, tratamento, reservação e distribuição da água para consumo humano, garantindo a potabilidade dentro dos padrões técnicos necessários. O número de amostras a serem coletadas, obedece aos seguintes critérios populacionais: ▪ Até 20.000 hab.: 03 amostras/mês ▪ De 20.001 a 50.000 hab.: 06 amostras/mês ▪ De 50.001 a 100.000 hab.: 12 amostras/mês ▪ Acima de 100.001 hab.: 27 amostras/mês ▪ Coletas emergenciais em decorrência de denúncias e intoxicações alimentares.
Observação:	O número de amostras coletadas poderá exceder as quantidades acima, nos casos em que houver realização de coletas emergenciais, em decorrência de denúncias e intoxicações.
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	PAP/VS – Ambiental.
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5).

Estabelecimento que Realiza Atividade de Limpeza e/ou Desinfecção de Poços e Caixas d'Água	
Consiste em:	Vistoriar as condições físicas e higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e utensílios, materiais e produtos utilizados (procedência, lote, validade, condições de conservação), equipamentos de proteção individual (EPIs), rotinas e procedimentos, documentação (em acordo com a Legislação Estadual e Municipal), inclusive licenciamento do órgão ambiental, higiene e limpeza no ambiente de trabalho, transporte e destino final dos resíduos eventualmente coletados.
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5).

Estabelecimento que Realiza Atividade de Desinsetização e/ou Desratização de Ambientes	
Consiste em:	Vistoriar as condições sanitárias do depósito, área de fracionamento e diluição e vestiário, tipos de revestimentos do piso, paredes e teto, ventilação e iluminação, instalações elétricas, circulação, existência e utilização de EPIs (máscara com filtro para gases orgânicos ou pó, luvas de PVC, uniformes, botas de cano longo e material impermeável, óculos protetores, capacete ou boné ou gorro), existência de equipamentos de segurança (combate a incêndios, lava-olhos ou chuveiros e neutralizantes), registros atualizados das quantidades adquiridas, saídas e estoques, armazenamento dos saneantes para as formulações; verificar o gerenciamento da equipe de trabalho quanto a: procedimentos escritos para orientação do uso e guarda dos EPIs; programa de treinamentos para capacitação técnica de cada trabalhador, para armazenar, transportar, manipular ou aplicar saneantes; para proceder em caso de ocorrência de acidentes; para o uso correto e constante dos EPIs, bem como, da sua

Estabelecimento que Realiza Atividade de Desinsetização e/ou Desratização de Ambientes	
	manutenção; verificar as condições sanitárias do transporte: veículo de uso exclusivo, devidamente identificado e equipado [EPIs, uniformes sobressalentes, equipamentos de aplicação em perfeito estado de conservação (mangueiras, filtros, hastes, bicos, reguladores e outros)]; verificar as condições em que são realizados o destino final dos resíduos e o descarte das embalagens – existência de procedimentos escritos; verificar os documentos da empresa (identificação, licenças, recursos humanos, responsabilidade técnica, atividades que exerce e áreas de atuação).
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	RDC ANVISA 18/00.
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5).

Estabelecimento Comercial e/ou de Distribuição e/ou Transporte de Produtos Veterinários e/ou Agrotóxicos	
Consiste em:	Vistoriar as condições físicas e higiênico-sanitárias das instalações (área de venda, armazenagem, expedição) e veículos; materiais e produtos utilizados na limpeza dos ambientes; equipamentos de proteção individual (EPIs); documentação (de identificação, de pessoal, do responsável técnico e licenças, incluindo-se aquelas referentes à fiscalização de órgãos afins).
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5).

Estabelecimento que Realiza Recolhimento e/ou Transporte e/ou Destinação Final de Resíduos Sólidos Provenientes de Serviços de Saúde e de Indústrias	
Consiste em:	Vistoriar as condições físicas e higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e dos veículos, tipos de materiais e produtos desprezados, o local de desprezo do esgoto (fossas, filtros, sumidouros, manancial receptor) e sua capacidade; verificar os procedimentos de limpeza/manutenção e sua periodicidade; verificar a localização (proximidade a poço, área de plantio), profundidade, a responsabilidade técnica (para serviços de saúde), o monitoramento dos resíduos finais (lodo), o tipo de coleta e tratamento/destino final dos resíduos sólidos; verificar existência e uso dos equipamentos de proteção individual (EPIs); o acondicionamento, recolhimento e transporte dos resíduos; documentação (de identificação, de pessoal, licenças, inclusive do órgão ambiental).
Perfil profissional:	Equipe multidisciplinar, composta por profissionais de nível médio e nível superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5).

Estabelecimento Comercial de Animais de Pequeno Porte (cão, gato, ave, peixe, outros)	
Consiste em:	Vistoriar as condições físicas e higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos, materiais e produtos utilizados (procedência, lote, validade, condições de conservação), equipamentos de proteção individual (EPIs), rotinas e procedimentos de limpeza e higienização das áreas, documentação (de identificação, de pessoal e licenças).
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.

Estabelecimento Comercial de Animais de Pequeno Porte (cão, gato, ave, peixe, outros)	
Referência legal:	
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5).

Hotel/ Salão de Beleza/ Pet Shop para Animais de Pequeno Porte	
Consiste em:	Vistoriar as condições físicas e higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos, materiais e produtos utilizados (procedência, lote, validade, condições de conservação), equipamentos de proteção individual (EPIs), rotinas e procedimentos de limpeza e desinfecção das áreas, inclusive do destino final dos resíduos (pêlos, fezes...), documentação (de identificação, de pessoal e licenças).
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5).

Ambulatório e/ou Consultório Veterinário	
Consiste em:	Identificação do estabelecimento – responsáveis legal e técnico, capacidade instalada e atividades desenvolvidas (consultórios e ambulatórios não podem proceder internação ou cirurgia) e, em vistoriar as instalações físico funcionais das áreas, como: recepção e arquivo médico, sala de ambulatório com mesa impermeável de fácil limpeza, consultório(s), pias de higienização, armários próprios para equipamentos e medicamentos; sanitários – para clientes e profissionais. Verificar as condições e técnicas de limpeza e desinfecção de superfícies, equipamentos e ambientes, bem como, de assepsia, preparo e esterilização de materiais; avaliar o dimensionamento das áreas e o tipo de revestimento do piso, as condições de iluminação, ventilação, climatização; observar as instalações elétricas, hidráulicas e de combate à incêndios; verificar os sistemas de abastecimento de água - origem, reservatórios, procedimentos de limpeza e a facilidade de acesso à ingestão – por clientes e funcionários, o tipo de esgotamento sanitário (ligado à rede pública ou outro); o acondicionamento e destino dos resíduos sólidos, líquidos e infectantes; observar os equipamentos e procedimentos de conservação e controle das vacinas e verificar a procedência, registro no Ministério da Saúde/Ministério da Agricultura, prazo de validade, embalagem, rotulagem e armazenamento dos medicamentos e outros insumos terapêuticos e de diagnóstico, bem como dos produtos de limpeza. Verificar o registro dos profissionais nos respectivos Conselhos de Classe.
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	Resolução 670/00 do Conselho Federal de Medicina Veterinária.
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5).

Hospital e/ou Clínica Veterinária	
Consiste em:	Identificação do estabelecimento – responsáveis legal e técnico, capacidade instalada, atividades que desenvolve (consulta, imunização, laboratório, raio X, ultrassonografia, tomografia, internação (opcional), banco de sêmen, forno crematório (licenciado pelo órgão ambiental), recursos humanos (número, formação), e em vistoriar a estrutura físico-funcional de todas as áreas existentes:

Hospital e/ou Clínica Veterinária	
	▪ Setor de Atendimento: recepção, sala(s) de ambulatório, consultório e arquivo médico. ▪ Setor Cirúrgico: sala de preparo de pacientes, sala de anti-sepsia (com pia de higienização), sala de esterilização de materiais, sala de cirurgia/parto. O setor cirúrgico deverá possuir: mesa cirúrgica impermeável e de fácil higienização, oxigenioterapia, sistema de iluminação emergencial próprio, mesas auxiliares e Unidade de Terapia Intensiva. ▪ Setor de Internamento: é opcional para clínicas e obrigatório para hospitais veterinários. Deve ser composto por: mesa e pia de higienização, baias, boxes ou outras acomodações individuais e de isolamento, com ralos individuais para as espécies destinadas e de fácil higienização, e com coleta diferenciada do lixo. ▪ Setor de Sustentação: composto por local para manuseio de alimentos; lavanderia e instalações para repouso de plantonista e auxiliar (quando houver internação); sanitários/vestiários para ambos os sexos e dotados de pia, sabonete líquido, lixeiro, chuveiro e papel toalha; setor de estocagem de drogas e medicamentos. Devem também ser avaliados: o dimensionamento das áreas, de acordo com as atividades realizadas e o fluxo de clientes e funcionários; a disponibilidade e as condições de funcionamento, conservação e higienização dos materiais, instrumentais, mobiliários, equipamentos e aparelhos (inclusive de ar condicionado); os procedimentos sistemáticos de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, assim como os registros de desratização e de desinsetização das áreas; a existência de Manuais de Normas e Rotinas para todos os Serviços; a existência e composição do carro de emergência (oxigênio, cardioversor); equipamento de refrigeração exclusivo e controle de conservação das vacinas; as técnicas de limpeza e desinfecção de superfícies, equipamentos e ambientes; a assepsia, desinfecção e secagem das caixas, gaiolas, comedouros dos animais e o preparo e esterilização dos materiais; o tipo de revestimento das paredes, piso e teto, as condições de ventilação e climatização de todos os setores e atividades; as instalações elétricas, hidráulicas e de combate à incêndios; os sistemas de abastecimento de água - origem, reservatórios, procedimentos de limpeza e a facilidade de acesso à ingestão pelos funcionários, o tipo de esgotamento sanitário (ligado à rede pública ou outro) e o Gerenciamento dos resíduos Sólidos, em especial. O acondicionamento e destino final dos dejetos animais, pêlos e outros materiais biológicos e perfurocortantes. Verificar, quando for o caso, a facilidade de acesso a rampas, escadas e elevadores e as condições adequadas de armazenamento e de funcionamento dos cilindros de oxigênio. Verificar a existência e condições de uso dos equipamentos de proteção individual (EPIs) – para os procedimentos técnicos e de limpeza; a procedência, registro no Ministério da Saúde, prazo de validade, embalagem, rotulagem e armazenamento dos medicamentos e outros insumos terapêuticos e de diagnóstico, produtos para a saúde (correlatos) e produtos de limpeza e a concentração dos produtos diluídos, inclusive os de limpeza; comprovar o registro dos profissionais nos respectivos Conselhos de Classe e os programas periódicos de treinamento dos servidores. Conferir a documentação: licenças - Alvará Sanitário, da clínica e do serviço de radiação (se houver), receituários e outros impressos utilizados. Observar se há registro, acompanhamento e notificação de doenças, relativas aos animais.
Observação:	2. Os hospitais devem ter internamentos e tratamentos cirúrgicos, bem como, funcionar em período integral (24 horas), com a presença permanente de médico veterinário. 3. Clínicas com internamento devem manter no local, um auxiliar em período integral de 24 horas e à disposição, um médico veterinário. 4. Se houver atividade de PET SHOP, inspecioná-lo, de acordo com as exigências e orientações próprias. 5. A unidade móvel, vinculada a um estabelecimento veterinário, deverá ser destinada unicamente para o transporte de animais, sendo proibida a realização de qualquer

Hospital e/ou Clínica Veterinária	
	procedimento médico veterinário.
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	Resolução 670/00 do Conselho Federal de Medicina Veterinária.
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5).

Clubes, Parques Aquáticos e Congêneres	
Consiste em:	Vistoriar as condições físicas e higiênico-sanitárias das instalações, rotinas e procedimentos de limpeza e desinfecção das áreas e de manutenção dos equipamentos, documentação (de identificação, de pessoal, licenças e responsabilidade técnica).
Quanto às piscinas:	Classificar a piscina (quanto ao uso, suprimento de água, finalidade, temperatura, característica química da água, construção), verificar boletim de registro diário, registro do operador habilitado, médico responsável pelos exames médicos e sua periodicidade. Verificar as condições sanitárias dos bebedouros, vestiários, banheiros e roupeiros (higiene, tipo de revestimentos); acesso às duchas e lava-pés (obstáculos, profundidades, larguras, higiene, tipo de revestimento, cloro residual, turbidez, frequência de troca de água); sala de atendimento médico (equipamentos existentes, materiais de primeiros socorros); solários e tanques (turbidez, pH, cloro residual); casa de máquinas (ventilação, manutenção e funcionamento dos equipamentos de tratamento da água, de aquecimento (se houver), de cloração, existência e utilização de equipamentos de proteção individual (EPIs), armazenamento e transporte de produtos químicos.
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5) + turbidímetro, clorímetro, peagâmetro e frascos (estéreis e não estéreis).

Academia de Ginástica, Musculação e Condicionamento Físico	
Consiste em:	Vistoriar a estrutura físico-funcional (número de ambientes, dimensão, ventilação, iluminação, instalações elétricas e hidráulicas, estado de conservação e higiene dos equipamentos e dos ambientes (recepção, sala de condicionamento físico, sala de dança, ambulatório médico, cantina, cozinha, depósito de materiais esportivos, sanitários para o público (ambos os sexos), vestiário para o público (ambos os sexos), sala administrativa, sala de estética, outros); verificar o acesso para o público e para o transporte de materiais e resíduos, o sistema de esgotamento sanitário, o de abastecimento de água tratada e a existência de reservatório; no caso de existência de piscina, seguir as orientações do item anterior; verificar existência de lavatório no ambulatório médico (dotado de sabão/antisséptico, papel toalha, lixeira, outros) e de medicamentos (relacioná-los); com relação aos recursos humanos, especificar os tipos de profissionais, quantidades e respectiva carga horária de cada um, conferir a assistência e responsabilidade técnica (registro no Conselho de Classe, especialidade e carga horária), inclusive do responsável técnico pelo ambulatório médico; verificar os documentos de identificação e licenças do estabelecimento.
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5) + turbidímetro, clorímetro, peagâmetro e frascos (estéreis e não estéreis).

Hotel, Motel e Congêneres	
Consiste em:	Vistoriar as condições físicas e higiênico-sanitárias das instalações (apartamentos, sanitários, cozinha, copa, bar, lavanderia, rouparia e outros serviços eventualmente fornecidos), dos equipamentos de proteção individual (EPIs), materiais e produtos utilizados, procedimentos de limpeza e desinfecção de piscinas, saunas, se houver; verificar sistema de abastecimento e qualidade da água e destino final dos resíduos; documentação (de identificação, de pessoal, licenças).
Quanto à piscina:	ver item referente a Clubes, Parques e Congêneres.
Quanto à Sauna:	Consiste em observar a documentação (licenças, plantas física e hidro-sanitária, laudos médicos das pessoas escritas ou matriculadas) e localização, sob a conveniência dos aspectos físico-higiênico-sanitário e ambiental; identificar o responsável técnico (profissional de Educação Física – com registro no respectivo Conselho de Classe); e vistoriar a estrutura física e funcional, observando: o número de ambientes – recepção/sala de estar, vestiários e sanitários (separados por sexo e dotados de lavatórios e chuveiros), salas de saunas; tipo de calor/vaporização adotado; condições de higiene e organização das áreas; condições de aeração, iluminação, ventilação e internação; tipo de revestimento do teto, piso, paredes e superfícies – material impermeável, liso, lavável e de cor clara; lavatório provido de sabão líquido, lixeira e papel toalha; abastecimento de água (procedência, higienização do reservatório, disponibilidade de água potável para os funcionários e usuários); esgotamento sanitário; coleta e destino final dos resíduos sólidos; existência de local para guarda de objetos pessoais; disponibilidade e aplicação de normas e rotinas para limpeza e desinfecção e superfícies, equipamentos e rouparia (quando forem oferecidos toalhas, roupões); utilização de equipamentos de proteção individual – EPIs (para os procedimentos de limpeza e desinfecção); manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos.
Quanto aos recursos humanos:	Identificar o número a qualificação e o programa de treinamento oferecido.
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5) + turbidímetro, clorímetro, peagâmetro e frascos (estéreis e não estéreis).

Cinema, Teatro, Casa de Espetáculos e Congêneres	
Consiste em:	Vistoriar as condições físicas e higiênico-sanitárias das instalações (bilheteria, recepção, salas de espetáculo, sanitários), materiais e produtos utilizados na limpeza e manutenção, sistema de ventilação, climatização e iluminação, documentação (de identificação, licenças, inclusive referente ao controle de vetores e do Corpo de Bombeiros). Identificar e avaliar as saídas de emergência, abastecimento de água, esgoto e coleta/destino dos resíduos sólidos.
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5).

Estação Rodoviária e Ferroviária	
Consiste em:	Vistoriar as condições de higiene e limpeza do complexo, existência de bebedouros públicos, sanitários, lixeiras, depósito externo de lixo; periodicidade de desinfecção dos bebedouros e a troca dos seus filtros, dos sanitários e do depósito externo; o tipo de construção do depósito de lixo (revestimento das paredes e pisos, ralos, ponto de água para higienização e dispositivos que impeçam a ocorrência de catadores, animais e proliferação de vetores), sua localização e o responsável pela coleta; verificar qual a origem da água utilizada pelo público e funcionários; existência de reservatório de água e periodicidade da realização de limpeza técnica; verificar existência de rede de esgotamento sanitário; verificar existência de equipamentos de proteção individual (EPIs) para o pessoal da limpeza, localização do vestiário dos funcionários (com armários, chuveiros, sanitários), existência de refeitório e de local próprio para a guarda do material utilizado na limpeza; identificação do responsável pela administração geral e pelos serviços de limpeza.
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5).

Estação Rodoviária e Ferroviária	
Consiste em:	Vistoriar as condições de higiene e limpeza do complexo, existência de bebedouros públicos, sanitários, lixeiras, depósito externo de lixo; periodicidade de desinfecção dos bebedouros e a troca dos seus filtros, dos sanitários e do depósito externo; o tipo de construção do depósito de lixo (revestimento das paredes e pisos, ralos, ponto de água para higienização e dispositivos que impeçam a ocorrência de catadores, animais e proliferação de vetores), sua localização e o responsável pela coleta; verificar qual a origem da água utilizada pelo público e funcionários; existência de reservatório de água e periodicidade da realização de limpeza técnica; verificar existência de rede de esgotamento sanitário; verificar existência de equipamentos de proteção individual (EPIs) para o pessoal da limpeza, localização do vestiário dos funcionários (com armários, chuveiros, sanitários), existência de refeitório e de local próprio para a guarda do material utilizado na limpeza; identificação do responsável pela administração geral e pelos serviços de limpeza.
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5).

Cemitério / Necrotério / Crematório / Capela Mortuária (velório)	
Consiste em:	Vistoriar os aspectos construtivos – existência de muros, estado de conservação e vedação dos túmulos, existência de sala de descanso e espera e de vigília, existência de instalações sanitárias e bebedouros; verificar os aspectos operacionais – existência de vestiários com armários e chuveiros para utilização dos funcionários, utilização de equipamentos de proteção individual (EPIs: luvas, botas, máscaras, macacões etc.), destino dado aos restos da exumação (caixões, roupas e sapatos) e como é recolhido, queimado e descartado este material, depósito de ferramentas, local para limpeza e desinfecção de equipamentos e utensílios, periodicidade de desinfecção das caixas d'água e como é realizada, qual a orientação fornecida com relação aos vasos ou recipientes que acumulam água de chuvas; verificar o documento de aprovação da prefeitura, existência da rede pública de água, rede coletora de esgoto e coleta regular de resíduos sólidos, estudo do nível do lençol freático e

Cemitério / Necrotério / Crematório / Capela Mortuária (velório)	
	análise do tipo de solo.
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5).

Identificação de Áreas com Populações Expostas ou Sob Risco e Exposição a Solo Contaminado	
Consiste em:	Avaliar áreas de disposição final de resíduos industriais, áreas industriais, depósitos de agrotóxicos, áreas de mineração, áreas de passivo ambiental e áreas de contaminação natural, que possam ocasionar a contaminação do solo e exposição humana.
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	PAP/VS – Ambiental.
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5) +GPS (instrumento de localização e orientação das coordenadas geográficas e dos fusos horários).

SAÚDE DO TRABALHADOR

Inspeção Sanitária em Fábricas, Indústrias, Comércio e Similares

Consiste em:	Vistoriar as condições físicas e higiênico-sanitárias das instalações, equipe de trabalho (número, ocupação, faixas etárias, jornada e turno de trabalho), vínculo (direto ou terceirizado), equipamentos, materiais e produtos utilizados, equipamentos de proteção individual (EPIs), processo produtivo, monitorização biológica e ambiental dos riscos, incidência de acidentes e outros agravos relacionados ao trabalho, bem como, a assistência e os encaminhamentos adotados, documentação (inclusive dos comprovantes de controle periódico de saúde dos trabalhadores e das notificações de acidentes – CATs).
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	Resolução CONAMA nº 348 de agosto de 2004; Lei Federal nº 3.523 de 1998, Lei Federal nº 8.080 de 1990; C/C Art. 7º inciso XXII da CF/88; Utilização das Normas Regulamentadoras – NRs do Ministério do Trabalho e Emprego, somente como consulta técnica.
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5).

Inspeção Sanitária na Área da Construção Civil

Consiste em:	Vistoriar as condições físicas e higiênicas das instalações, especialmente dos alojamentos, refeitórios, do abastecimento e qualidade da água disponibilizada aos operários e dos locais utilizados como sanitários, bem como da destinação dos dejetos. Inclui ainda a avaliação da equipe de trabalho (número, ocupação, faixas etárias, jornada e turno de trabalho), vínculo (direto ou terceirizado); uso de equipamentos de proteção individual (EPIs), incidência de acidentes e outros agravos relacionados à ocupação e a assistência e aos encaminhamentos adotados; equipamentos, materiais e produtos utilizados (procedência, lote, validade, condições de conservação); documentação (em acordo com a legislação estadual e municipal).
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	Resolução CONAMA nº 348 de agosto de 2004; Lei Federal nº 3.523 de 1998, Lei Federal nº 8.080 de 1990; C/C Art. 7º inciso XXII da CF/88; Utilização das Normas Regulamentadoras – NR's do Ministério do Trabalho e Emprego, somente como consulta técnica.
Material necessário:	Kit inspeção (vide páginas 4 e 5).

Monitoramento dos Agravos Relacionados à Saúde do Trabalhador

Consiste em:	Acompanhar através do Sistema de Informação dos Agravos de Notificação – SINAN, a ocorrência dos 11 (onze) agravos, decorrentes do processo de trabalho, definidos por Portaria Ministerial. São eles: acidentes de trabalho fatal, acidentes de trabalho com mutilações, acidentes com exposição e material biológico, acidentes do trabalho em crianças e adolescentes, dermatoses ocupacionais, intoxicações exógenas (por substâncias químicas, incluindo agrotóxicos, gases tóxicos e metais pesados), lesões por esforços repetitivos (LER), distúrbio osteomusculares relacionados ao trabalho (DORT), pneumoconioses, perda auditiva induzida por ruído (PAIR), transtornos mentais relacionados ao trabalho e câncer relacionado ao trabalho. A captação dos casos de acidentes e doenças relacionados ao trabalho mencionados, constituirá o Banco de Dados Estadual.
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação específica na área de Saúde do Trabalhador.
Referência legal:	Portaria nº 777/GM de 28 de abril de 2004.
Material necessário:	Acesso <i>on line</i> ao Sistema de Informação de Agravos de Notificação (SINAN).

Investigação de Acidentes Graves e Fatais Relacionados à Saúde do Trabalhador	
Consiste em:	Investigar a ocorrência de acidentes graves e fatais decorrentes das atividades laborais, notificados pela rede assistencial municipal e estadual, ao Centro de Referência Estadual de Saúde do Trabalhador – CEREST, através do Comitê de Avaliação de Acidentes Graves e Fatais. O CEREST estadual poderá delegar a atividade de investigação aos CERESTs regionais. Entende-se por Acidente de Trabalho Grave – aquele que acarreta mutilação, física ou funcional, e o que leva à lesão cuja natureza implique em comprometimento extremamente sério, preocupante; que pode ter consequências nefastas ou fatais. Entende-se por Acidente de Trabalho Fatal – aquele que leva o óbito imediatamente após sua ocorrência ou que venha a ocorrer posteriormente, a qualquer momento, em ambiente hospitalar ou não, desde que a causa básica, intermediária ou imediata da morte seja decorrente do acidente.
Perfil profissional:	Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.
Referência legal:	Portaria nº 777/GM de 28 de abril de 2004.
Material necessário:	Impressos de comunicação e investigação dos casos graves e fatais relacionados à Saúde do Trabalhador.

DETALHAMENTO DAS AÇÕES DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

LAY-OUT DE APRESENTAÇÃO:

- José Lúcio dos Santos Costa (NADAV/ANVISA)

GRUPO DE TRABALHO

- Andréia Helena A. Ferraro
- Anna Maria B. Rego
- Benvenuto Juliano Gazzì
- Edna Maria Covem
- Eliseu Diniz
- Fábio José da Silva
- Ita de Cássia Aguiar Cunha
- Izolda Leite Fonseca
- Lenice G. da Costa Reis
- Luciana Braga Balsamão
- Mara Machado G. Corradi
- Mara Patrícia F. da Penha
- Marcelo Battesini
- Maria Aida Meda
- Marismar Horsth de Seta
- Raquel Ribeiro Bittencourt
- Suzana Costalunga
- Ullanes Passos Rios