**Manual de Orientação para**

**Instalação e Funcionamento**

**das Comunidades Terapêuticas**

**e Centro de Tratamento para**

**Dependentes Químicos**

A Política Nacional sobre Drogas do Governo Federal para enfrentamento do crack e outras drogas reconheceu a necessidade de se estabelecer parcerias entre o Estado e as instituições da sociedade civil que prestam relevantes serviços à comunidade na área da dependência química. A ANVISA publicou a Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 29, de 30 de junho de 2011, que estabelece requisitos de segurança sanitária para o funcionamento de instituições que prestem serviços de atenção a pessoas com transtornos decorrentes do uso, abuso ou dependência de substâncias psicoativas (SPA), em regime de residência e que utilizam como principal instrumento terapêutico a convivência entre os pares.

A RDC nº 29/2011 estabelece a diferenciação entre as instituições que prestam serviços de atenção a pessoas com transtornos decorrentes do uso ou abuso de substâncias psicoativas (SPA), em regime de residência, tendo como principal instrumento a convivência entre os pares, de um lado, e os serviços referidos pela legislação sanitária como estabelecimentos de saúde, de outro. Esses últimos podem ser considerados como equipamentos de saúde (caso dos hospitais, clínicas e congêneres), já os primeiros devem ser considerados “equipamentos sociais”.

A Comunidade Terapêutica e Centro de Tratamentos – é um modelo residencial de tratamento da dependência química de drogas ou substâncias psicoativas (SPA) que utiliza como método a experiência de vida e de convivência em uma cultura saudável, organizada como uma micro sociedade que provoca a participação e o envolvimento desta e nesta cultura.

Em seleção realizada em 2010 pela SENAD (Secretaria Nacional de Políticas sobre Drogas) e Ministério da Saúde e Prefeituras de diversos município do estado de MT assim como também de outros estados para financiamento de leitos em comunidades terapêuticas e Centro de Tratamento a maioria das instituições selecionadas não estava e ainda não estão no cadastro das vigilâncias sanitárias do estado, conforme levantamento realizado à época e no presente momento pela ANVISA e todos os órgãos competente.

Evidenciou-se, então, a necessidade de uma ação que incentive está e promova a segurança sanitária dessas instituições.

Solicitamos que a Secretaria de Estado da Saúde, através da Vigilância Sanitária Estadual se coloca à disposição da sociedade para promover o melhor entendimento da norma no contexto da Política Nacional sobre Drogas.

***Este manual não tem função normativa e, portanto, deve ser utilizado apenas como material de apoio à legislação.***

O papel da vigilância sanitária para gerenciamento do risco sanitário nestes estabelecimentos é:

**1 -** Promover ações de incentivo à regularização das instituições, com destaque para a obtenção da licença junto ao órgão de vigilância sanitária local competente;

**2 -** Orientar as instituições por meio de reuniões, oficinas ou seminários, com o objetivo de adequação à norma dentro do prazo estabelecido;

**3 -** Desenvolver ações de comunicação para que a sociedade possa identificar eventuais riscos na prestação dos serviços e colaborar com a melhoria das instituições;

**4 -** Encaminhar aos órgãos de segurança e de direitos humanos denúncias sobre maus tratos, envolvendo castigo, cárcere privado ou outras formas de violência;

**5 -** Estabelecer um canal de comunicação com as entidades representativas das instituições e com os Conselhos sobre Drogas para orientação e troca de informações;

**6 -** Instaurar os procedimentos cabíveis à vigilância sanitária nos casos de infração às normas.

**1 – APRESENTAÇÃO**

Considerando que no Mato Grosso e no Brasil como um todo, o uso abusivo de drogas licitas ou ilícitas cresce vertiginosamente, atingindo grandes percentuais da população, o lançamento deste manual está sendo oportuno, no momento ideal para renovarmos o compromisso com o desenvolvimento equilibrado do nosso Estado, abrindo caminhos, oferecendo subsídios e criando condições para que as ações positivas conquistem cada vez mais espaço na sociedade.

A partir da regulamentação dos estabelecimentos novas portas se abrem para o acolhimento e tratamento das pessoas com transtornos decorrentes do uso ou abuso de substâncias psicoativas (SPA) e espera se que o trabalho realizado por essas entidades de recuperação seja feito de forma cada vez mais qualificada.

**2 – OBJETIVO**

Prestar esclarecimentos e orientações sobre o funcionamento de instituições que prestem serviços de atenção a pessoas com transtornos decorrentes do uso, abuso ou dependência de substâncias psicoativas.

**3 – CONCEITO**

Segundo a **Resolução RDC ANVISA nº 29/11**, **CT** são instituições que prestam serviços de atenção a pessoas com transtornos decorrentes do uso, abuso ou dependência de substâncias psicoativas, em regime de residência, tendo como principal instrumento terapêutico a convivência entre os pares. São unidades que têm por função a oferta de um ambiente protegido, técnica e eticamente orientados, que forneça suporte e tratamento aos usuários abusivos e/ou dependentes de substâncias psicoativas (SPA), durante período estabelecido de acordo com programa terapêutico adaptado às necessidades de cada caso. Oferece uma rede de ajuda no processo de recuperação das pessoas, resgatando a cidadania, buscando encontrar novas possibilidades de reabilitação física e psicológica, e de reinserção social. A resolução RDC 29/11 **estabelece a diferenciação entre as instituições que prestam serviços de atenção a pessoas com transtornos decorrentes do uso ou abuso de SPA e os estabelecimentos de saúde.** As CTs são consideradas “equipamentos sociais”

**4 – LEGISLAÇÃO**

Para funcionar, todo serviço deve estar **devidamente licenciado** pela autoridade sanitária competente, atendendo aos requisitos da **Resolução RDC ANVISA nº 29/11** ou outra que a venha substituir.

As instituições que, em suas dependências, ofereçam serviços assistenciais de saúde ou executem procedimentos de natureza clínica distintos dos previstos nesta Resolução deverão observar, cumulativamente às disposições trazidas por esta Resolução, às normas sanitárias relativas a estabelecimentos de saúde.

A inobservância dos requisitos da **Resolução RDC ANVISA nº 29/11** constitui infração de natureza sanitária sujeitando o infrator ao processo e penalidades previstas na **Lei Estadual – do** Código de Saúde do Estado de mato grosso, conjugado com o código de saúde do município onde se localiza.

**4.1 – RESOLUÇÕES RDC ANVISA Nº 29/11 – comentários:**

**I – ASPECTOS GERAIS**

É vedado às CTs a admissão de pessoas que necessitem de serviços de saúde não disponibilizados pela instituição.

As Comunidades Terapêuticas e Centro de tratamento (CT) devem ter alojamento e estrutura adequados para comportar residentes, posto caracterizarem-se como serviço de interesse à saúde em regime de residência, sendo neste caso dispensado aprovação de projeto arquitetônico.

As CT que prestam assistência psicológica e social devem manter uma relação direta entre as atividades a serem desenvolvidas e os ambientes para a realização das mesmas.

A existência ou não de um determinado ambiente, depende da execução ou não da atividade correspondente, assim como existe a possibilidade de compartilhamento de alguns ambientes, quer seja pela afinidade funcional, quer seja pela utilização em horários ou situações diferenciadas.

A RDC não utiliza denominação especifica, abrange todas as instituições que prestem este tipo de serviço, independente de nomenclatura.

Indispensável profissional de nível superior de qualquer área de formação, e um substituto como Responsável Técnico, devidamente inscritos no conselho profissional.

**II – CONDIÇÕES ORGANIZACIONAIS**

As instituições objeto desta Resolução devem possuir licença sanitária atualizada de acordo com a legislação sanitária local, afixada em local visível ao público.

As instituições devem possuir documento atualizado que descreva suas finalidades e atividades administrativas, técnicas e assistenciais.

As instituições abrangidas por esta Resolução deverão manter responsável técnico de nível superior legalmente habilitado, bem como um substituto com o mesmo nível de formação.

As instituições devem possuir profissional que responda pelas questões operacionais durante o seu período de funcionamento, podendo ser o próprio responsável técnico ou pessoa designada para tal fim.

Cada residente das instituições abrangidas por esta Resolução deverá possuir ficha individual em que se registre as atividades realizadas pelo mesmo.

As informações constantes nas fichas individuais devem permanecer acessíveis ao residente e aos seus responsáveis.

As instituições devem indicar os serviços de atenção integral à saúde disponíveis no município, para os residentes, sejam eles públicos ou privados.

**III – GESTÃO DE PESSOAL**

As instituições devem manter recursos humanos em período integral, em número compatível com as atividades desenvolvidas. Devem proporcionar capacitação à equipe, mantendo o registro através de assinaturas e fotografias.

**IV – SETOR DE HOSPEDAGEM (Alojamento coletivo ou individual)**

Quando em quarto coletivo deve ser respeitada a distância de 0,5m entre as camas, um criado mudo em cada lado e espaço fechado para guarda de roupas e de pertences com dimensionamento compatível com o número de residentes e com área que permita livre circulação;

Deve ter 01 banheiros dotado de vaso sanitário, lavatório e chuveiro com dimensionamento compatível com o número de residentes.

**V – SETOR DE REABILITAÇÃO E CONVIVÊNCIA**

Infraestrutura deve ser compatível com número de residentes da instituição, com cômodo de convivência interior à construção, coberto, mobiliado confortavelmente com receptores de televisão, poltronas, mesas, e demais instrumentos que favoreçam a socialização dos internos e para práticas laborais. Deve ainda ter:

a) Sala de atendimento individual;

b) Sala de atendimento coletivo;

c) Área para prática de atividades desportivas ou utilização de equipamentos da comunidade ou outras possibilidades que incentivem a prática de esportes/atividades físicas, utilizando equipamentos próprios ou comunitários ou recursos naturais.

**VI – SETOR ADMINISTRATIVO**

Deve ter setor administrativo que contemple no mínimo:

a) Sala de acolhimento de residentes, familiares e visitantes;

b) Sala administrativa contemplando arquivo de documentos; e

c)Sanitários para funcionários (ambos os sexos).

d) Área para arquivo das fichas dos residentes.

**VII – PROCESSOS OPERACIONAIS ASSISTENCIAIS**

**1**. Cabe ao responsável técnico da instituição a responsabilidade pelos medicamentos em uso pelos residentes, **sendo vedado o estoque de medicamentos sem prescrição médica.**

**2**. As instituições devem manter fichas do residente com registro de atividades do mesmo,

**3**. No processo de admissão do residente, as instituições devem garantir:

a). Respeito à pessoa e à família, independente da etnia, credo religioso, ideologia, nacionalidade, orientação sexual, antecedentes criminais ou situação financeira;

b) Orientação clara ao usuário e seu responsável sobre as normas e rotinas da instituição, incluindo critérios relativos a visitas e comunicação com familiares e amigos, devendo a pessoa a ser admitida declarar por escrito sua concordância, mesmo em caso de mandado judicial;

c) A permanência voluntária e compulsória (Em casos extremos, a Justiça pode decidir pela internação compulsória do dependente).

d) A possibilidade de interromper o tratamento a qualquer momento, resguardadas as exceções de risco imediato de vida para si e ou para terceiros ou de intoxicação por substâncias psicoativas, avaliadas e documentadas por profissional médico e quando encaminhado via medida judicial;

e) O sigilo segundo normas éticas e legais, incluindo o anonimato;

f) A divulgação de informação a respeito da pessoa, imagem ou outra modalidade de exposição somente se ocorrer previamente autorização, por escrito, pela pessoa ou seu responsável.

**4.** Durante a permanência do residente, as instituições devem garantir:

a) O cuidado com o bem estar físico e psíquico da pessoa, proporcionando um ambiente livre de SPA e violência;

b) A observância do direito à cidadania do residente;

c) Alimentação nutritiva, cuidados de higiene e alojamentos adequados;

d) A proibição de castigos físicos, psíquicos ou morais;

e) A manutenção de tratamento de saúde do residente; e

f) Garantia de registro, no mínimo três vezes por semana, das avaliações e cuidados dispensados às pessoas em tratamento na ficha individual/prontuário constando as seguintes informações: identificação e anamnese do residente, evolução, atendimentos realizados no serviço de saúde mental de referencia. Devem ser guardados resultados de exames laboratoriais e outros auxiliares, registro de resumo de alta, registro de sinais vitais, intercorrências, etc.

**5.** Nos estabelecimentos não poderá ocorrer estoque de medicamentos sendo o Responsável Técnico responsável pelos medicamentos em uso pelos residentes (guarda de administração).

6.Em caso de medicamentos que necessitem de refrigeração, devem ser acondicionados em recipientes plásticos com tampa, devidamente identificados, evitando a contaminação cruzada por alimentos.

7. As instituições devem definir e adotar critérios quanto a:

a) Alta terapêutica;

b) Desistência (alta a pedido);

c) Desligamento (alta administrativa);

d) Desligamento em caso de mandado judicial;

e) Evasão (fuga); e

f) Fluxo de referência à rede de atenção a saúde mental. As instituições devem registrar na ficha individual do residente e comunicar a família ou responsável qualquer umas das ocorrências acima.

8.As instituições devem indicar os serviços de atenção integral à saúde disponível para os residentes, sejam eles públicos ou privados.

**VIII – RECOMENDAÇÕES ADICIONAIS AO NÚCLEO ESPECIAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

**1 – EDIFICAÇÃO**

**1.1 – ASPECTOS GERAIS**

1. Todos os estabelecimentos, objeto deste Manual, devem garantir a acessibilidade às pessoas com deficiência ou com mobilidade reduzida, de acordo com as legislações específicas vigentes, em especial o Decreto Federal nº. 5.296/2004, a NBR 9050/2004 da ABNT; a Lei Estadual nº e as legislações municipais.

**1.2 – ASPECTOS ESPECÍFICOS**

**A - Rampas**

**1**. O acesso deve ser efetuado por intermédio de rampa, sempre que houver um desnível entre um bloco e outro da construção, bem como no pavimento de ingresso da edificação, quando houver desnível em relação ao logradouro público.

**2**. O piso das rampas deve ser de material antiderrapante; a declividade e largura da rampa devem obedecer aos critérios estabelecidos nas normas técnicas de acessibilidade da ABNT e na legislação específica vigente.

**B - Escadas**

**1**. As escadas devem apresentar corrimão instalado entre 0,80m e 1,00m de altura. Aquelas que possuem largura igual ou superior a 1,20m e inferior a 2,40m devem apresentar corrimão bilateral. Escadas com largura igual ou superior a 2,40m devem apresentar, também, corrimão intermediário.

2. Sempre que houver escadas ou rampas com desnível maior do que 19 cm devem ser previstos peitoris ou guarda-corpos, contínuos, conforme disposto na NBR 9077.

**C - Pisos**

**1**. Todos os pisos das áreas e cômodos em que há circulação devem ser de material de fácil higienização, lavável, resistente, antiderrapante e em bom estado de conservação.

**2**. Na cozinha, despensa, refeitório, lavanderia e instalações sanitárias, o piso deve ser ainda de material liso, resistente, impermeável e antiderrapante.

**D - Paredes**

**1**. As paredes das áreas e cômodos em que há permanência e circulação devem apresentar acabamento liso, impermeável, lavável, em bom estado de conservação e serem pintadas com tinta atóxica. Devem ser livres de rachadura, umidade e descascamento.

**E - Teto**

**1**. O teto deve estar em bom estado de conservação, livre de goteiras, umidade, trincas, rachaduras, bolores e descascamentos.

**F - Janelas**

**1**. As janelas devem apresentar bom estado de conservação e ser dotadas de telas milimétricas para proteção contra insetos nos seguintes locais: refeitório e cozinha. As telas devem ser ajustadas ao batente e removível para facilitar a higienização.

**2**. As janelas e sacadas de locais que ofereçam risco de queda devem apresentar grades ou telas resistentes para proteção.

**G - Portas**

**1**. As portas devem ser de superfície lisa e possibilitar fácil limpeza. Devem ser ajustadas ao batente.

**2**. As portas que apresentam comunicação com a área externa, com sanitários e com a cozinha devem ser dotadas de mola e na parte inferior possuir mecanismo de proteção contra insetos e roedores.

**3**. Os vidros de portas ou painéis, que chegam até 50 cm do piso, devem ser do tipo não estilhaçável.

**4**. Todas as portas dos ambientes de uso dos residentes devem ser instaladas com travamento simples sem o uso de trancas ou chaves.

**H - Ralos**

**1**. Em áreas que permitam existência de ralos e grelhas, estes materiais devem ser em número suficiente, sifonados, dotados de dispositivos que impeçam a entrada de vetores e removíveis para permitir a limpeza semanal.

**I - Esgotamento sanitário**

**1**. O esgotamento sanitário deve ser ligado à rede de esgoto e, quando não tratado e com destino aprovado pelo órgão competente do Município ou Estado.

**J - Instalações elétricas**

**1**. As instalações elétricas devem ser embutidas, sem fiação exposta ao ambiente. As externas devem ser perfeitamente revestidas por tubulações isolantes.

**2**. Os interruptores devem possuir protetores contra descarga elétrica.

**K - Iluminação e ventilação**

**1**. Para fins de iluminação, insolação e ventilação natural, todo compartimento em que há circulação e permanência de residente, bem como os locais de trabalho, deverão dispor de abertura comunicando-os diretamente com o exterior.

**2**. A área de ventilação natural deverá ter em qualquer caso de, no mínimo, a metade da superfície de iluminação natural.

**L - Mobiliário**

**1**. A instituição deverá dispor de mobiliário em bom estado de conservação e em quantidade suficiente à demanda atendida, devendo ser constituído de material lavável.

**2 – AMBIENTES DE APOIO**

**A - Instalações sanitárias destinadas ao público**

**1**. As instalações sanitárias destinadas ao público devem ser separadas por sexo e possuir descarga e bacia sifonada, com tampa, sendo vedada a privada turca ou similar. Deve haver cesto de lixo com pedal e tampa para guarda de papéis servidos, providas de pia para lavagem de mãos, contendo sabonete líquido e toalha de papel descartável, constituída de papel não reciclado.

**B - Instalações destinadas aos funcionários**

**1**. As instalações sanitárias destinadas aos funcionários devem ser separadas por sexo e apresentar bom estado de uso e conservação. Observar as orientações descritas para instalações sanitárias destinadas ao público.

**2**. O local deve ser dotado de armários individuais, chuveiros e pia para lavagem as mãos.

**E - Cozinhas/refeitório**

**1**. A área destinada ao refeitório deve ser compatível com o número de pacientes atendidos e não deve ter comunicação direta com as instalações sanitárias.

**2**. O mobiliário e outros elementos constituídos de material de fácil limpeza e desinfecção; bancada com pia, telas milimetradas nas janelas ou aberturas para o externo, geladeira, freezer, fogão.

**3**. Deve haver disponibilidade de lavatórios para lavagem das mãos, dotados de sabão líquido e toalha descartável, constituída de papel não reciclado. A lixeira deve ser provida de tampa e sem contato manual, revestida de saco plástico.

4.Neste local é permitido permanecer equipamentos de manutenção de alimentos tais como: balcão térmico, limpo diariamente com água tratada, trocada diariamente e com temperaturas entre + 80º C e + 90º C, estufas higienizadas diariamente e mantidas em temperaturas de + 65º C e balcões refrigerados, também higienizados diariamente e mantido à temperatura de + 10º C.

**E - Armazenagem de gêneros alimentícios**

Esta área é destinada a armazenagem de produtos alimentícios em temperatura ambiente e deve ser separada conforme os itens (grupos) a serem armazenados. Sacos (farinhas, açúcar, etc.). Devem ser dispostos sobre estrados com altura mínima de 25 cm e distarem da parede e das pilhas, no mínimo 10 cm e do forro 60 cm (não é recomendado o uso de estrados e estantes de madeira pelo fato delas serem porosas e serem veículos de contaminação). As prateleiras devem ter altura mínima de 25 cm do piso. Não devem existir no local, entulhos e materiais tóxicos; sendo que materiais de limpeza devem ser armazenados em local separado dos alimentos. Se houver necessidade de separar porções de alimentos, utilizar utensílios exclusivos e após a sua utilização, a embalagem deve ser fechada adequadamente.

Em caso de transferência do produto de sua embalagem para outras embalagens de armazenamento (sacos plásticos, caixas plásticas e outras) transferir também o rótulo do produto original ou desenvolver um sistema de etiquetagem que contenha as informações básicas: nome do produto, nome do fabricante, endereço, telefone para contato, número de registro no órgão competente, prazo de validade, forma de emprego, etc.

Na área de estoque não deve existir material/equipamentos em desuso ou produtos de limpeza. Os equipamentos de refrigeração ou de congelamento devem ser utilizados conforme a necessidade e o tipo dos alimentos processados e/ou armazenados.

A geladeira deve ser regulada para o alimento que necessite da temperatura mais baixa para conservação. No caso de instalação de câmaras frigorificas, observar: ante-câmara ou proteção térmica (como cortinas); revestimento com material lavável e resistente; nível do piso igual ao da área externa; termômetro permitindo a leitura pelo lado externo; interruptor de segurança localizado na parte externa da câmara, com lâmpada piloto indicadora de ligado/desligado; prateleira de aço inoxidável ou outro material apropriado; porta que permita a manutenção da temperatura interna; dispositivo de segurança que permita abri-la do lado interno. Separar sempre os produtos prontos dos produtos crus; dispor de prateleiras superiores para os produtos prontos, que devem estar sempre embalados conforme as suas características, a fim de evitar contaminações; não deixar produtos prontos, mesmo em bandejas ou papelões. Utilizar geladeiras e freezers nas capacidades recomendadas pelos fornecedores.

**F - Armazenagem de utensílios**

Na área destinada à higienização deve haver espaço para armazenamento, mesmo que temporário, de utensílios limpos e peças de equipamentos.

**G - Controle de saúde para os funcionários, quando for o caso:**

A periodicidade dos exames médicos-laboratoriais deve ser anual, entretanto, devido a algumas doenças endêmicas o período pode ser reduzido conforme verificado pelos serviços de Vigilância Sanitária e Epidemiológica.

Além desses controles obrigatórios, os funcionários que apresentarem lesões, feridas, chagas ou cortes nas mãos e braços, bem como gastroenterites crônicas ou agudas (diarreias, etc.), infecções pulmonares e faringites, não devem manipular alimentos.

A gerência ou diretoria deve garantir que os funcionários nessas condições sejam afastados para outras atividades, sem prejuízos de qualquer natureza.

**H - Áreas de serviço**

**1**. Deve ser previsto um recinto ou armário próprio para a guarda do material de limpeza, com área compatível com a quantidade de produtos armazenados, que impeça o acesso dos pacientes.

**2**. Prever tanque para lavagem de utensílios de limpeza geral.

**I - Almoxarifado**

Área utilizada para armazenagem de mobiliário, equipamentos, utensílios, material de expediente, controle e distribuição dos recursos materiais necessários ao funcionamento do estabelecimento. Deve ser um local ventilado, organizado, teto e paredes íntegras e de fácil limpeza, deve possuir lavatório com dispensador de sabão líquido, lixeiras com tampa e suporte de papel toalha. As prateleiras devem ser constituídas de material de fácil limpeza e desinfecção.

**J - Higiene dos ambientes**

**1**. Todas as dependências internas e externas devem estar organizadas e limpas, bem como livres de focos de insalubridade, vazamento, umidade, acúmulo de lixo, objetos em desuso e vetores.

**2**. A higienização das instalações, dos equipamentos, dos móveis, dos utensílios e das superfícies deve ser efetuada de modo periódico e adequada, de acordo com rotinas de limpeza.

**3**. As rotinas devem mencionar a área e/ou equipamento a ser higienizado, o método, a frequência, o produto utilizado, a concentração, a temperatura e tempo de ação, a ação mecânica e funcionário (s) responsável( is) pela tarefa.

**K - Resíduos sólidos**

Todos os produtos descartados (lixo) devem ser dispostos adequadamente em recipientes dotados de tampa e que sejam de fácil limpeza. O lixo fora da área de preparo deverá ficar em local fechado, isento de moscas, roedores e outros animais.

**a**. Os resíduos sólidos devem ser armazenados nos ambientes em recipientes próprios, providos de tampa e pedal, constituídos de material de fácil limpeza, revestidos com saco plástico resistente, conforme a NBR 9191 da ABNT, recolhidos periodicamente e armazenados temporariamente em locais fechados (abrigos), que atendam as seguintes especificações:

**b**. Ventilação natural através de aberturas devidamente teladas ou outra forma de proteção contra entrada de vetores.

**c**. Dispor de ponto de água para higienização e de ralo para captação de água de lavagem, ligado à rede de esgoto.

**d**. Possuir pisos e paredes revestidos de material resistente e lavável.

**e**. Os abrigos destinados ao armazenamento temporário dos resíduos sólidos devem estar localizados de forma a facilitar a remoção pelo serviço de coleta.

**f**. Serão dispensados de necessidade de abrigos para resíduos sólidos, os estabelecimentos que, em função de alguma peculiaridade, apresentar soluções alternativas, sanitariamente aceitas pela autoridade sanitária.

**g**. É recomendável a coleta seletiva do lixo objetivando a reciclagem de materiais.

**h**. O depósito de lixo deve ser inacessível às crianças e animais.

**L - Botijões de gás**

De acordo com a Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT deve existir uma área exclusiva para armazenamento de recipientes de GLP e de seus acessórios. A delimitação dessa área deve ser com tela, grades vazadas ou outro processo construtivo que evite a passagem de pessoas estranhas à instalação e permita uma constante ventilação.

**M - Produtos relacionados à saúde**

**1**. Os produtos utilizados na limpeza e higienização devem ser devidamente registrados no órgão competente do Ministério da Saúde e dentro do prazo de validade.

**2**. É vedado reutilizar embalagens vazias de produtos de higiene e limpeza.

**N - Abastecimento de água**

**1**. O reservatório de água deve ser de material adequado, isento de rachaduras, limpo e tampado, a fim de manter os padrões exigidos de potabilidade da água para o consumo humano.

**2.** O reservatório de água deve ser higienizado e desinfetado semestralmente, na forma indicada pela autoridade sanitária, ou quando da ocorrência de fatos que possam comprometer a qualidade da água.

**3.** O estabelecimento deve estar conectado à rede pública coletora de esgoto sanitário ou na falta desta, ao sistema isolado de disposição e tratamento, em conformidade com as normas específicas da ABNT.

**4.** O estabelecimento deve dispor de sistema de drenagem de águas pluviais, em conformidade com as normas municipais e normas específicas da ABNT. As instalações prediais de água, esgoto, energia elétrica, proteção e combate a incêndio, telefonia e outras existentes, deverão atender às exigências dos códigos de obras e posturas locais, assim como às normas técnicas brasileiras pertinentes a cada uma das instalações.

**O - Controle integrado de pragas**

**1**. O programa de controle de pragas implementado pela instituição deve contemplar todas as medidas preventivas necessárias para minimizar a necessidade da aplicação de produtos saneantes domissanitários: desinfetantes, raticidas e inseticidas.

**2.** O serviço de aplicação de produtos saneantes domissanitários, quando necessário, deve ser executado por empresa controladora de vetores e pragas urbana, devidamente licenciada pelo órgão competente de Vigilância Sanitária.

**3**. As instituições deverão apresentar à autoridade sanitária competente, os seguintes documentos referentes ao controle de pragas:

**3.1** Certificado ou comprovante de execução do serviço de aplicação de produtos saneantes domissanitários, quando houver, deve conter todas as informações, indicações e orientações, conforme o preconizado na legislação sanitária vigente.

**P - Alimentação**

Escolha alimentos elaborados de forma higiênica e com procedência conhecida.

Leia com atenção o rótulo, siga as instruções do fabricante quanto a conservação depois de aberta a embalagem.

Alimentos perecíveis não podem ficar fora de refrigeração.

A geladeira deve ser regulada para ficar a 5º C ou menos. Os ovos devem ser mantidos na geladeira, o prazo de validade deve ser observado e os ovos trincados não devem ser utilizados.

Sempre descongele alimentos dentro da geladeira ou micro-ondas, nunca em cima da pia.

Cozinhe bem os alimentos, principalmente aves e ovos. Evite misturar alimentos crus com cozidos.

Consuma os alimentos logo após serem preparados. Quanto maior o tempo de espera, maior o risco de contaminação.

Guarde os alimentos cozidos sob refrigeração. Mantenha os alimentos fora de alcance de roedores, insetos e outros animais. Mantenha sempre limpas e secas as superfícies da cozinha.

Os panos de pratos e as esponjas devem estar limpos e secos. As tábuas para carne devem ser de plástico e lavadas com água quente.

O ralo da pia deve ser lavado e enxaguado com água fervente ou água sanitária. A pia deve estar sempre seca.

Evite lixeira de pia.

As mãos devem ser bem lavadas antes de lidar com os alimentos, principalmente após ir ao banheiro e mexer no lixo.

O lixo deve ser recolhido diariamente.

As carnes devem estar sob refrigeração, com cor e aspecto normais. Quando congeladas, não devem apresentar sinais de descongelamento ou amolecidas.

O peixe seco deve estar livre de sinais de umidade e manchas róseas; deverá estar exposto protegido da poeira, insetos e em local seco.

Observar as indicações da embalagem, quanto ao fabricante, endereço, data de validade, modo de conservação e preparo, peso e número de registro no SIF, SISP quando se tratar de origem animal;

As latas de conservas devem estar íntegras, sem sinais de estufamento e ferrugem.

As frutas secas devem estar armazenadas em local fresco, sem umidade e com embalagem íntegra.

No caso de produtos vendidos a granel, observar a ausência de mofo e de insetos.

Os manipuladores de alimentos devem estar com as mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte e adornos. Deve usar uniforme limpo e proteção no cabelo.

**R - Presença de animais**

Caso a instituição possua animais, deve respeitar a legislação pertinente e assegurar condições sanitárias adequadas visando o bem-estar animal e a proteção da saúde humana.

**Referências Bibliográficas:**

Lei 6066/99 - Código de Saúde o Estado do Espírito Santo.

Brasil. Ministério da Saúde. Resolução ANVISA - RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004

Brasil. Ministério da Saúde. Nota Técnica ANVISA – NOTA TECNICA Nº1/2011

Brasil. Ministério da Saúde. Portaria nº 344 de 12 de maio de 1998 – Aprova o

regulamento Técnico sobre Substâncias e Medicamentos Sujeitos a Controle Especial.

Brasil. Ministério da Saúde. Resolução ANVISA – RDC 29/2011.