

Boas Práticas Sanitárias - Creche



EducaVisa



VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL DE
VARGINHA/SEMUS
11/07/2024



Programação



8:00 - Apresentação

8:15 - Classificação dos estabelecimentos de ensino

8:45 - Registros e Documentações

9:30 - Infra estrutura física das Creches

10:00 - Boas Práticas de limpeza e higienização

10:30 - Boas Práticas nos Serviços de Alimentação

11:00 - Esclarecimentos de Dúvidas



Classificação dos estabelecimentos de ensino



Nara Alvarenga Mendes Viana
Coordenadora do Setor de Vigilância Sanitária

Classificação dos estabelecimentos

Grau de risco

Resolução SES MG n.º 8.765/2023 - Lei Complementar n.º 3/2019

Classificação em níveis de risco de acordo com as atividades econômicas



Nível I

Dispensa Alvará Sanitário

Nível II

Alvará Sanitário sem inspeção prévia

Nível III

Alvará Sanitário posteriormente a inspeção favorável

Análise prévia do projeto arquitetônico

Educação infantil



- creche (0 a 3 anos)

- pré-escola (4 e 5 anos)

Ensino fundamental (1º ao 9º)

Ensino médio (1º ao 3º)



alto risco



médio risco



baixo risco

ALVARÁ SANITÁRIO

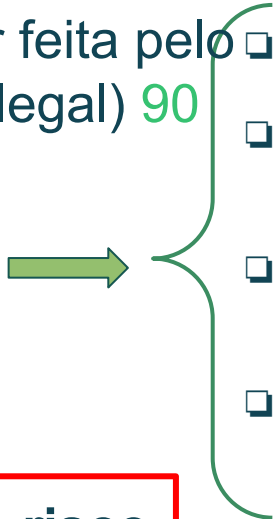
Deve ser renovado conforme o prazo de validade estabelecimento e a solicitação deve ser feita pelo estabelecimento (responsável técnico e legal) **90 a 120 antes do vencimento**

Quando solicitar o Alvará Sanitário?

Qual a validade do Alvará Sanitário?

03 anos - médio risco
Pré escola

01 ano - alto risco
Creche

- 
- ☐ abertura
 - ☐ alteração de endereço
 - ☐ renovação conforme prazo
 - ☐ alteração de Responsável Técnico ou Legal

Como e onde solicitar o Alvará Sanitário?



Onde?

No Setor de Vigilância Sanitária
- Rua Alferes Joaquim Antônio,
160 1º andar - Vila Pinto

Creche

https://www.varginha.mg.gov.br/arquivos/relacao_dos_documentos_para_requerimento_do_alvara_sanitario_18102558.pdf

Documentos necessários?

Varia de acordo com o risco sanitário...



Pré escola

https://www.varginha.mg.gov.br/arquivos/relacao_dos_documentos_para_requerimento_do_alvara_sanitario_18102619.pdf

ALVARÁ SANITÁRIO

Relação dos documentos



Relação dos documentos

- 1- 2 vias do Requerimento
- 2- 1 via do Termo de Responsabilidade Técnica (**Diretora da Creche**)
- 3- Cópia do Alvará de Localização e Funcionamento (**para os casos de renovação do Alvará Sanitário**);
- 4- Cópia do CNPJ (**Prefeitura**)
- 5- Documento comprobatório de vínculo do RT com a empresa (contrato de trabalho, **nomeação**, contrato social, dentre outros, se aplicável).
- 6- Projeto arquitetônico previamente aprovado pela Vigilância Sanitária municipal (**creche**);
- 7- Comprovante de pagamento da Taxa de Serviços – **Estabelecimentos públicos são isentos!**



- RESOLUÇÃO SES Nº 8115, 18 DE ABRIL DE 2022.
- PORTARIA Nº 321 DE 26 DE MAIO DE 1988

Registros e Documentações



Nara Alvarenga Mendes Viana
Coordenadora do Setor de Vigilância Sanitária

DOCUMENTAR



- Provar (alguma coisa) através de documentos

REGISTRAR



- Fazer lançamento por escrito em livro de registro, por exemplo

→ Alvará de Localização e Funcionamento

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE VARGINHA
ESTADO DE MINAS GERAIS

ALVARÁ PARA LOCALIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO

ESTE ESTABELECIMENTO TEM LICENÇA PARA LOCALIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO CONCEDIDA PELA PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGINHA NOS TERMOS DA LEGISLAÇÃO VIGENTE

INSC. MUNICIPAL: [REDACTED] DATA ABERTURA: [REDACTED] CNPJ/CPF: [REDACTED] INSC. ESTADUAL: [REDACTED]

RUA SOCIAL: [REDACTED]

ENDEREÇO: [REDACTED] NÚMERO: [REDACTED] COMPLEMENTO: [REDACTED]

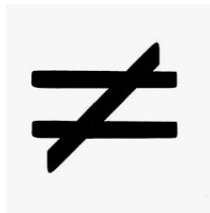
ATIVIDADES DE PSICOLOGIA E PSICANALISE: [REDACTED]

EMISSÃO: 11/10/2022 VALIDADE: 08/02/2023 REGISTRO: [REDACTED]

[Assinatura]
Secretaria Municipal de Saúde
Diretor do Depto. de Controle de Análises e Controle Sanitário

[Assinatura]
Agente Fiscal - RGT - 233731

ALVARÁ EXPEDIDO EM CONFORMIDADE COM O DECRETO MUNICIPAL Nº. 9699/2020. O PRESENTE É VÁLIDO EXCLUSIVAMENTE PARA OS FINS NELE MENCIONADO E NÃO ISENTA OS RESPONSÁVEIS DE QUALQUER PENALIDADE, FINDO A VALIDADE NELE INFORMADA, O MESMO PERDE SEU VALOR PARA QUAISQUER EFEITOS.



→ Alvará Sanitário

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE VARGINHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
SETOR DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

ALVARÁ SANITÁRIO

Número: [REDACTED] 2
Validade: 10/10/2023

O(a) Coordenador(a) de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde de Varginha-MG, de acordo com a legislação vigente e tendo em vista a regularidade da pasta Nº ESAM/ 031, em que é(são) interessado(a) [REDACTED]

resolve conceder-lhe(s) **RENOVAÇÃO DO ALVARÁ SANITÁRIO**, pelo período de UM ano, que o(a) habilita a manter atividade [REDACTED]

SALA 105, bairro: VILA PINTO, Município: VARGINHA/MG, sob a responsabilidade técnica de [REDACTED] ADO – Inscrição nº.: [REDACTED]

CNAE'S - ATIVIDADE(S) LICENCIADA(S):
86.30-5-03 - Atividade médica ambulatorial restrita a consultas
86.40-2-08 - Serviços de diagnóstico por registros gráficos - ECG, EEG e outros exames gráficos

VARGINHA, 10 DE OUTUBRO DE 2022

[Assinatura]
Coordenador de Vigilância Sanitária
Nara A. Mendes Vianna
Coord. Serviço de Vig. Sanitária
RGT: 23119-1 - Varginha/MG

[Assinatura]
Secretário Municipal de Saúde
Dr. Armando Fortunato Filho
Secretário Municipal de Saúde
de Varginha - MG

OBSERVAÇÕES:
1- Este documento deverá ser afixado em local visível ao público.
2- O presente deverá ser renovado por períodos iguais e sucessivos e de acordo com a validade estabelecida em função do grau de risco sanitário das atividades desenvolvidas e poderá, a qualquer tempo, ser suspenso, cassado ou cancelado, quando observada infração sanitária que justifique a proteção dos interesses da saúde pública.
3- A renovação deste documento deverá ser solicitada, à autoridade competente, pelo responsável do estabelecimento, entre 90 (noventa) e 120 (cento e vinte) dias antes do vencimento, de acordo com o RGT nº. 23119-1 - Varginha/MG.

Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros (AVCB):

- **AVCB** é um documento emitido pelo corpo de bombeiros que avalia as condições de prevenção e combate a incêndio e desastres em estabelecimentos, edificações e áreas de reunião de público.
- Em algumas situações o corpo de bombeiros emitirá um laudo de dispensa do **AVCB**.
- O **AVCB** tem validade.

(Resolução SES/MG 8115/2022, art. 19)



AVCB
AUTO DE VISTORIA DO CORPO DE BOMBEIROS
www.bombeiros.mg.gov.br

Nº: PRJ20210035442 VALIDADE: 09/08/2028

O Corpo de Bombeiros Militar de Minas Gerais certifica que a edificação, ou área de risco, abaixo descrita, possui as medidas de segurança previstas na legislação estadual* de Segurança Contra Incêndio e Pânico vigente, considerando as informações no respectivo Processo de Segurança Contra Incêndio e Pânico (PSCIP).

Endereço: RUA DESEMBARGADOR PAULO MOTA, nº 1665

Bairro: ENGENHO NOGUEIRA Município: BELO HORIZONTE

Ocupação: A-2 Público: *****

Proprietário: 16.752.648/0001-65 - CONDOMÍNIO VILLA VENETO

Anexo: Lista de estabelecimentos que utilizam a edificação

Área Total: 25023,38 m²
Área Liberada: 25023,38 m²

Emitido em: 09/08/2023
Última Atualização: 09/08/2023 15:44:59

*Lei 14.130/2001 - Dispõe sobre prevenção Contra Incêndios Pânico do Estado de Minas Gerais e dá outras providências.

CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DE MINAS GERAIS

Limpeza dos Reservatórios de Água

- Limpeza e desinfecção semestral do reservatório de água (manter os registros arquivados no local);
- De forma própria (registrar conforme orientação abaixo) ou terceirizada (laudo fornecido pela empresa).

Registro da limpeza:

- Data
- Nome e assinatura do responsável pela limpeza
- POP



Limpeza da Caixa de Gordura

- Dimensão compatível ao volume de resíduos.
- Fora da área de preparação e armazenamento de alimentos.
- Adequado estado de conservação e funcionamento.
- As caixas de gordura devem ser periodicamente limpas (semestral).
- De forma própria (registrar conforme orientação abaixo) ou terceirizada (laudo fornecido pela empresa).

Registro da limpeza:

- Data
- Nome e assinatura do responsável pela limpeza



Controle de pragas e vetores:



ATENÇÃO: Não é feito somente com controles químicos (desinsetização/desratização). É um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas:

- Limpeza diária das instalações, incluindo áreas de alimentação e refeitórios;
- Remoção adequada de lixo e resíduos, utilizando lixeiras com tampas bem fechadas;
- Manter os ralos fechados quando não utilizados;
- Fechar fendas, buracos e outras aberturas em portas, janelas e paredes para impedir a entrada de pragas;
- Instalar tela “mosquiteiro” nas janelas dos ambientes (alimentos);
- Desinsetização e desratização realizada por empresa qualificada; etc.



POPs
(Procedimento
operacional
padrão)

SAÚDE OCUPACIONAL



- Os trabalhadores devem ser avaliados periodicamente em relação à saúde ocupacional, mantendo registros deste acompanhamento e avaliação.

Mecanismos de prevenção dos riscos de acidentes de trabalho:

- fornecimento de EPI's - registro da entrega
- treinamentos periódicos - registros
- procedimentos em caso de incêndios e acidentes



Serviços com mais de 20 funcionários - CIPA (Comissão Interna de Prevenção de Acidentes)



SISTEMA DE CLIMATIZAÇÃO



- Limpeza do filtro - **Registro** 
- Manutenção periódica - **Registro** 

POPs (Procedimentos Operacionais Padrão):

PADRONIZAR OS PROCESSOS / TAREFAS / ATIVIDADES

Agilidade na
execução

Redução de
falhas / acidentes

Garantia de
qualidade

segurança

POPs (Procedimentos Operacionais Padrão):

- Limpeza de ambientes e superfícies em geral;
- Higienização de móveis e utensílios: (trocadores, banheiras, colchonete, cadeirinhas, bebê conforto, etc);
- Higienização de brinquedos;
- Armazenamento de objetos de uso pessoal (mamadeira, chupetas, escova de dente, copos, etc);
- Limpeza da caixa d'água;
- Controle de Praga e Vetores;
- Limpeza e troca dos filtros de bebedouros;
- Troca de fraldas;
- Processamento de roupas (separação/frequência de troca/lavagem e armazenamento)...

Outros Documentos:



- Autorização de Funcionamento da Creche junto ao órgão competente da Secretaria Estadual de Educação;
- Relação atualizada dos colaboradores e cargos;
- Relação de Alunos/sala/faixa etária
- Registros de capacitações



Dúvidas??



Estrutura física das creches

Fernanda Mesquita Oliveira
Engenheira Civil - Vigilância Sanitária

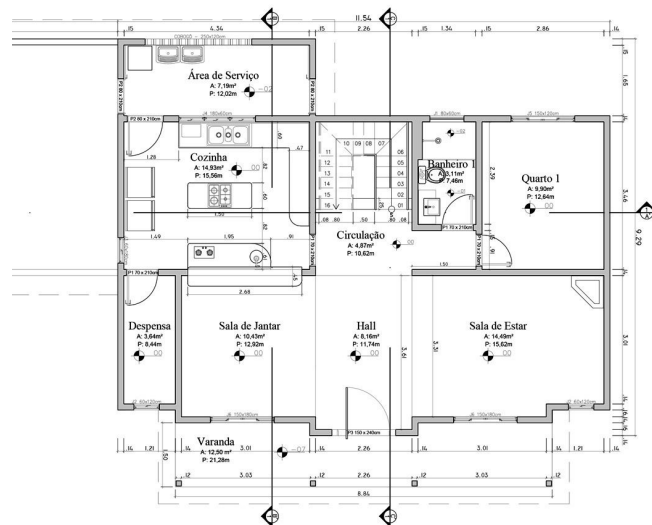
Quando aprovar projeto arquitetônico de estabelecimentos de educação infantil?

Quando houver o atendimento de crianças de 0 a 3 anos - Creche



Projeto arquitetônico:

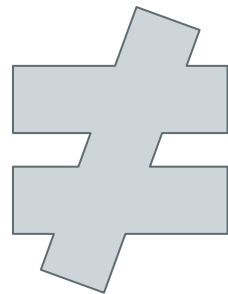
- **Projeto Arquitetônico Aprovado, memorial descritivo e parecer técnico de aprovação;**
- Toda alteração na estrutura física deve ser submetida a nova avaliação e aprovação;
- **O projeto** deve ser executado como foi aprovado;
- Uma cópia deve estar disponível, no estabelecimento.



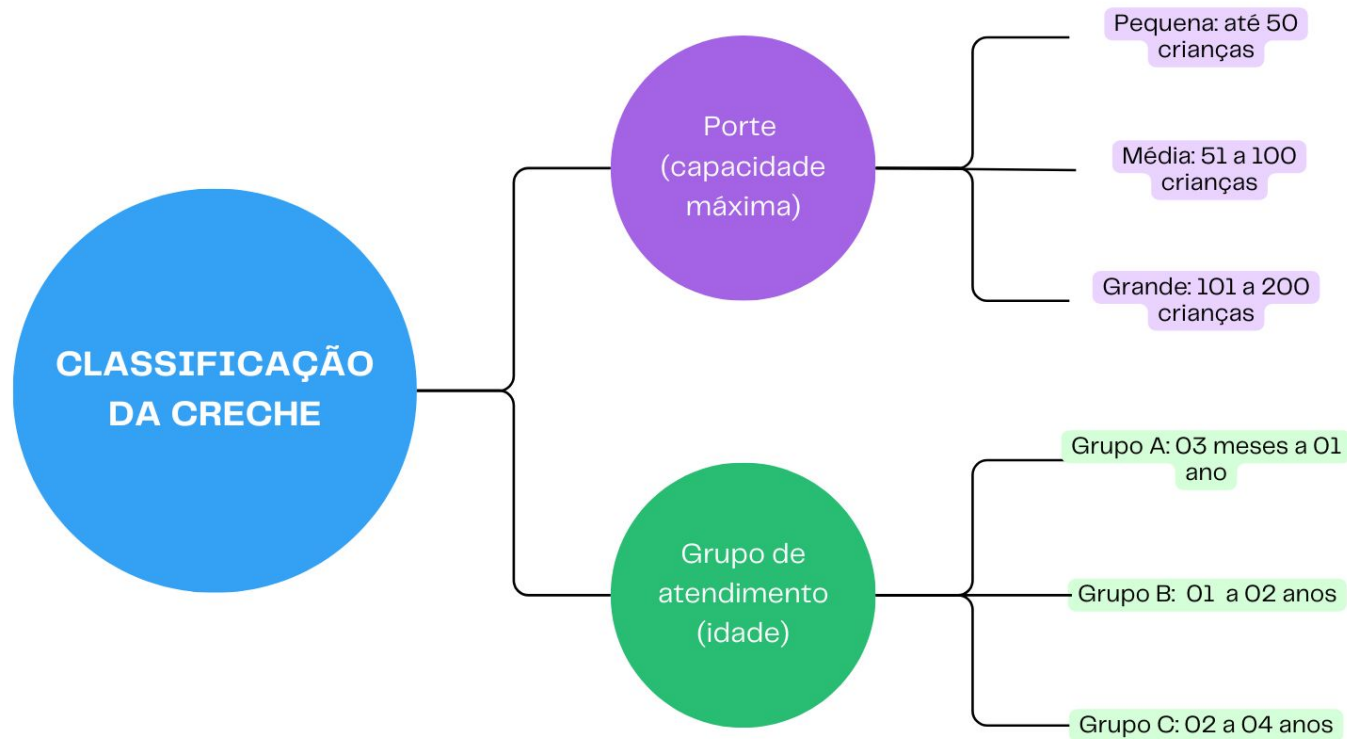


ATENÇÃO!!!

**Projeto
Executivo**

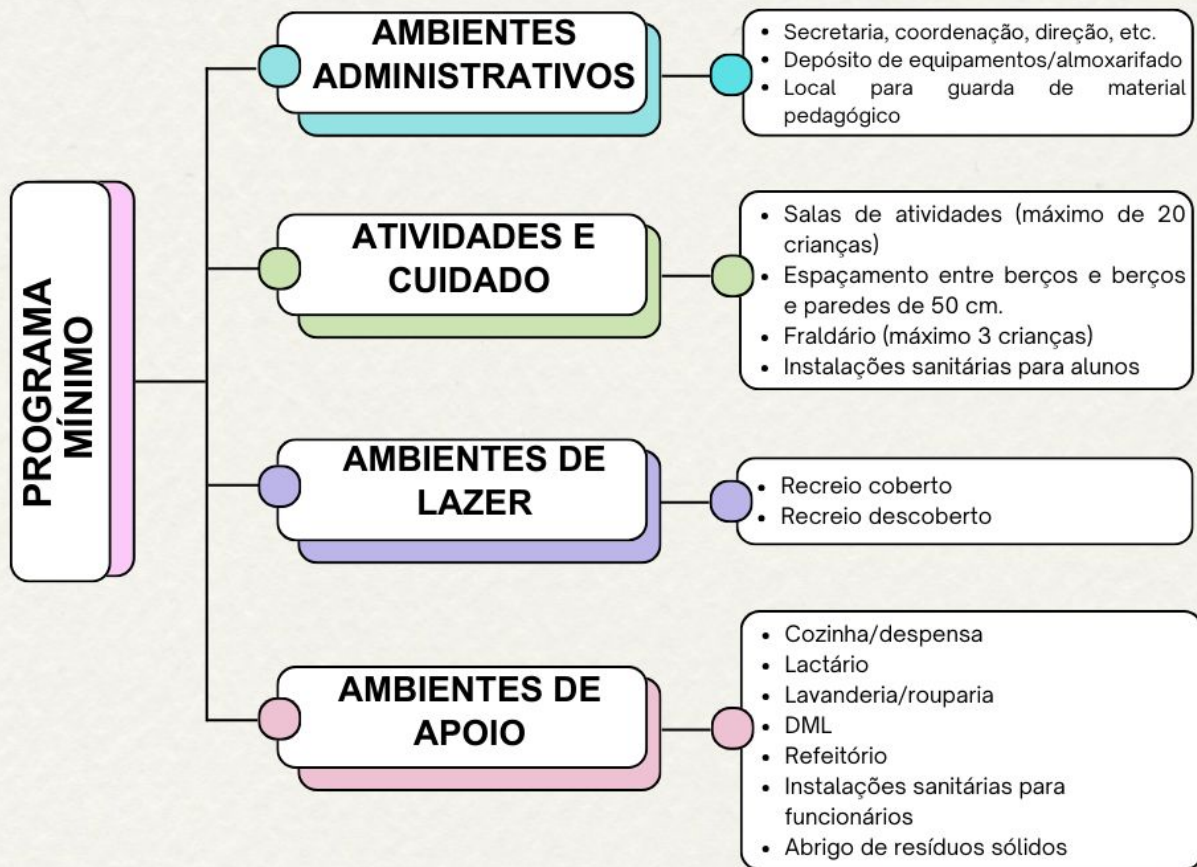


**Projeto
Sanitário**



Exemplos:

- Creche Médio Porte Grupo C
- Creche Pequeno Porte Grupos A e B





Deverá ser equipado com:

- Bancada alta para troca
- Banheira de bebê com ponto de água aquecida
- Lavatório de mãos para adulto
- Lixeira com tampa e pedal para descarte de fraldas

LAVATÓRIO DE MÃOS EM
FRALDÁRIO

PIA EXCLUSIVA PARA
LAVAGEM DE UTENSÍLIOS

LAVATÓRIO EXCLUSIVO
PARA MÃOS EM ÁREA DE
MANIPULAÇÃO DE
ALIMENTOS

FLUXO CORRETO EM
PROCESSAMENTO DE
ROUPAS

PIA EXCLUSIVA PARA
MANIPULAÇÃO DE
ALIMENTOS

ÁREAS DE LAVAGEM DE
MÃOS PROVIDAS DE
INSUMOS





QUANDO EM PAVIMENTOS
SUPERIORES:
TELAS PROTETORAS EM
JANELAS

CORRIMÃOS E GUARDA
CORPOS

AFASTAMENTO DAS VIAS
PÚBLICAS

FLUXOS ADEQUADOS E
CONTROLE DE ACESSO

PISOS ANTIDERRAPANTES

RAMPAS COM
DECLIVIDADES SUAVES



Lixeiras dotadas
de tampa e pedal



Pisos paredes e
tetos em bom
estado de
conservação

Ambientes de
longa permanência
arejados e com
insolação



OUTROS ITENS GERAIS

Brinquedos e colchões
de materiais
impermeáveis/higienizáveis



Ralos dotados de
fecho
escamoteável

Pintura em tinta
lavável e em cores
claras e alegres





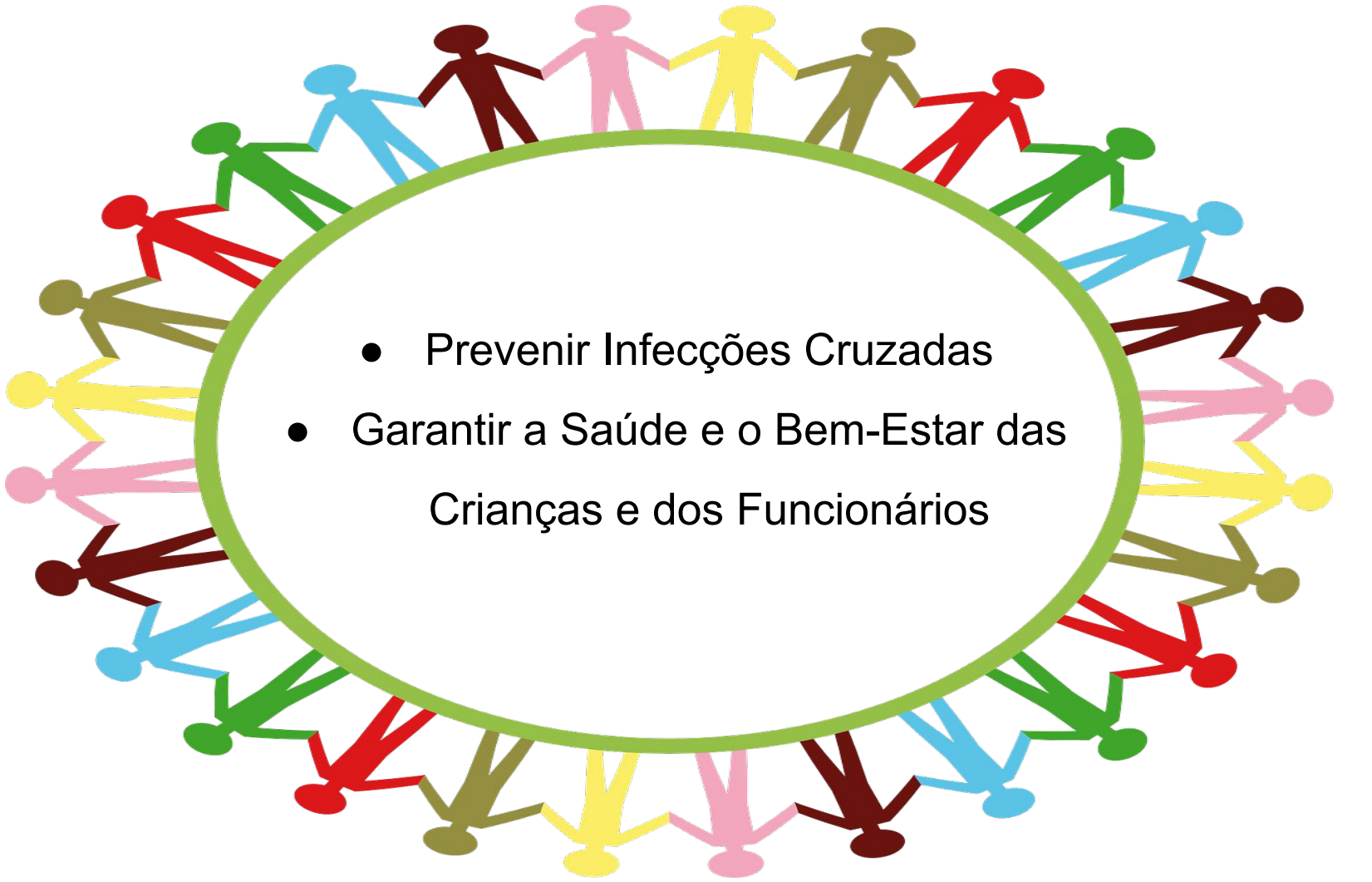
Dúvidas??

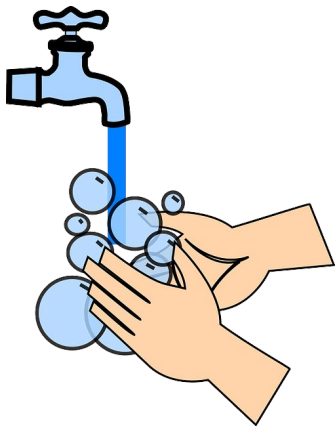


Boas Práticas de limpeza e higienização



Ana Paula Pereira da Silva Bernardes
Enfermeira

- 
- A circular arrangement of approximately 20 colorful stick figures holding hands, forming a ring around a central white oval. The figures are in various colors including red, green, blue, yellow, pink, and brown. The central oval contains a bulleted list of two items.
- Prevenir Infecções Cruzadas
 - Garantir a Saúde e o Bem-Estar das Crianças e dos Funcionários



HIGIENE DAS MÃOS



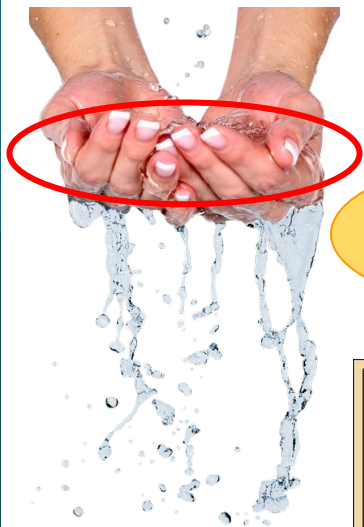
- Uma das medidas mais eficazes para prevenir a transmissão de doenças.
- Incentivar funcionários e crianças.
- Manter lavatórios em condições de uso.



HIGIENE DAS MÃOS



HIGIENE PESSOAL



Educadores → asseio corporal

- Cabelos presos
- Unhas curtas
- Mãos limpas (uso frequente de álcool gel)
- Etiqueta respiratória



HIGIENE...



INADEQUADO

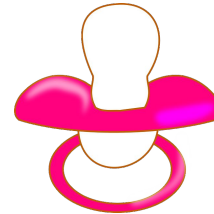
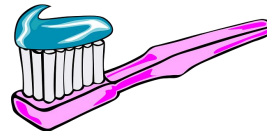


ADEQUADO

HIGIENE PESSOAL

CRIANÇAS:

- Utilizar lenços descartáveis para assoar o nariz.
- Identificar pertences de uso pessoal (talheres, mamadeiras, copos, escovas de dentes, etc).
- Armazenar itens de uso individual não permitindo contato entre eles.
- Não compartilhar itens de uso pessoal.





TROCA DE FRALDAS

- Rotina de troca padronizada e escrita.
 - Área específica/dedicada para a troca de fraldas.
-
- Lavatório, sabonete líquido, papel toalha.
 - Trocador em bom estado de conservação.



TROCA DE FRALDAS

- Higienizar o trocador antes e após a troca

SUJIDADE VISÍVEL

Retirar a sujeira

Água + sabão

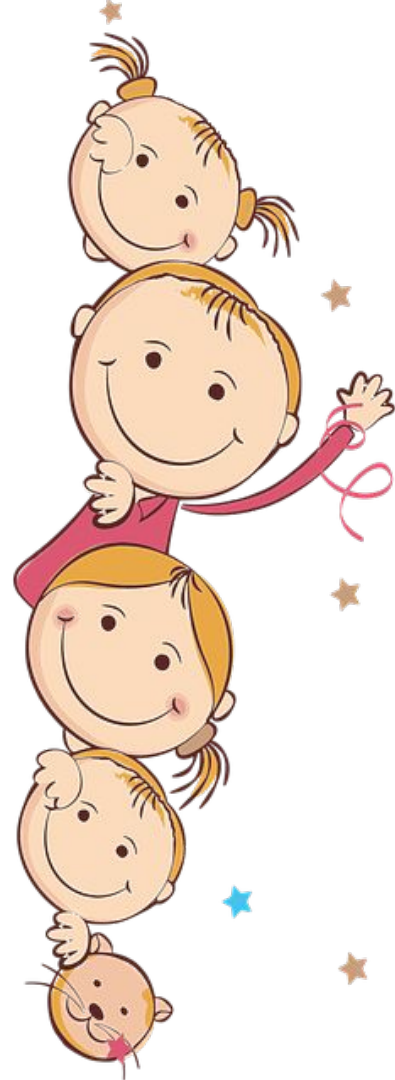
Enxaguar

Secar

Álcool 70%

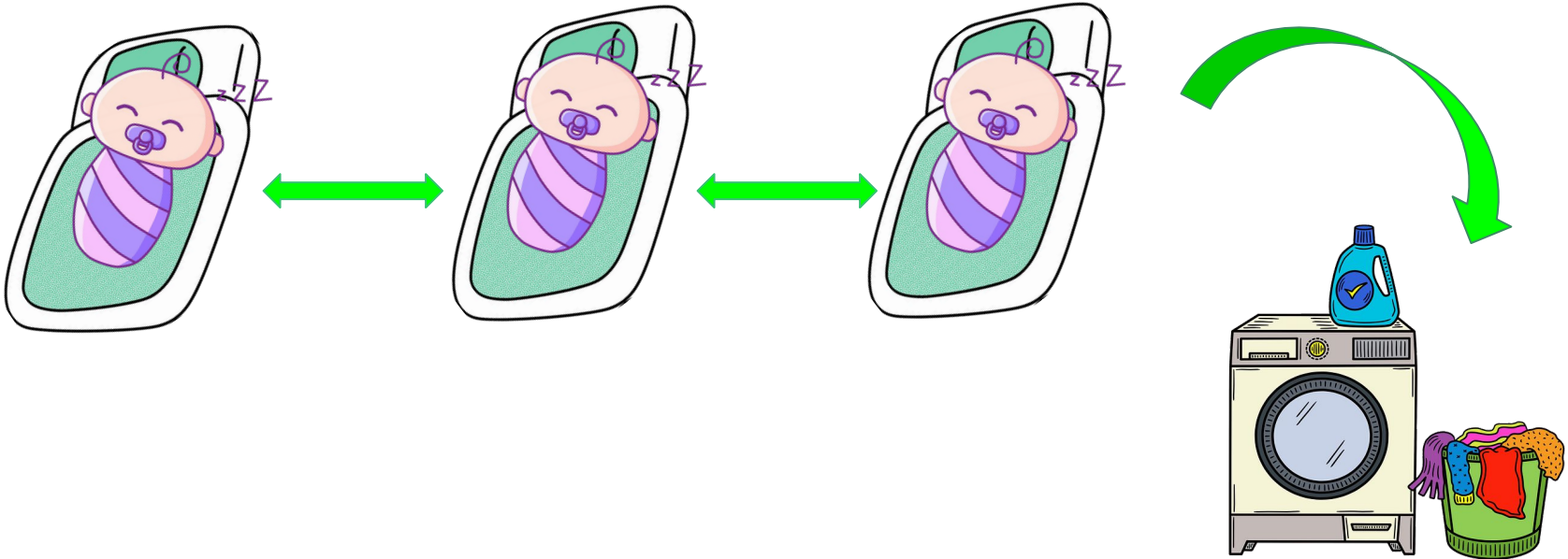
AUSÊNCIA DE SUJIDADE VISÍVEL

Álcool 70%



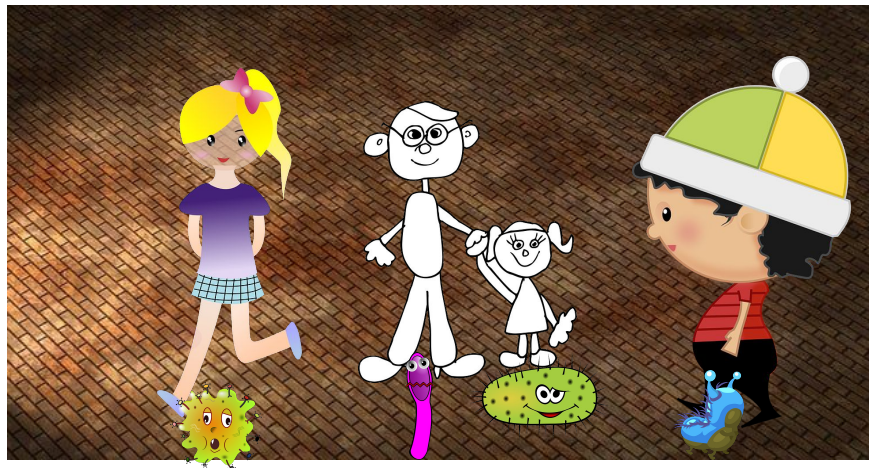
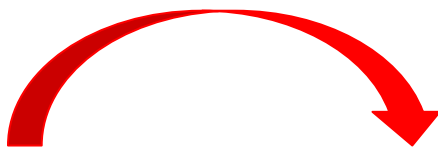
AMBIÊNCIA

- Distanciamento entre os berços / colchonetes.
- Higienização das roupas de cama.



AMBIÊNCIA

- Evitar “piquenique” no chão da escola.



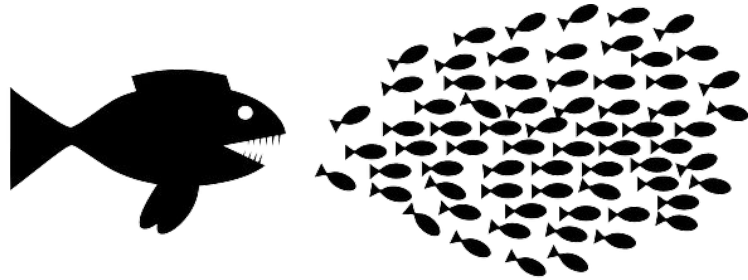
AMBIÊNCIA

- Calçado exclusivo para determinados ambientes

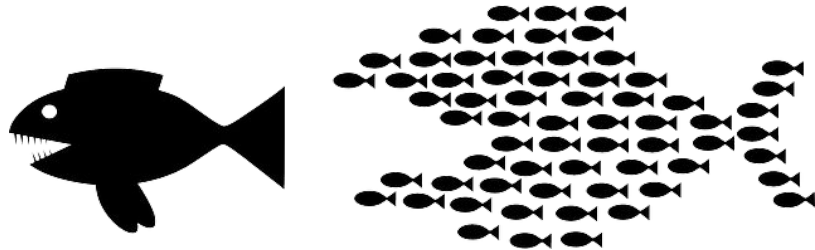


AMBIÊNCIA

- Organização do ambiente

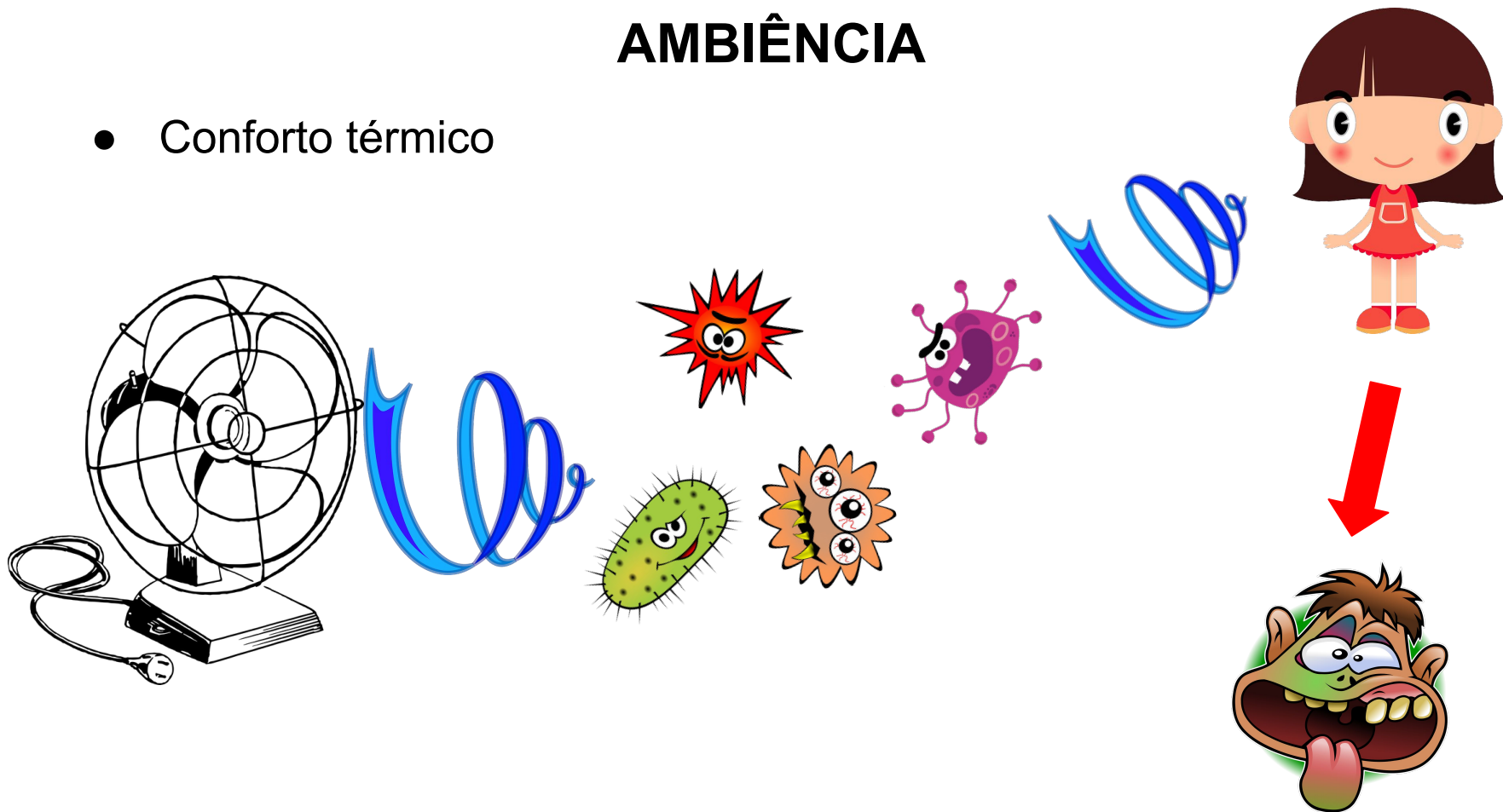


ORGANIZE!



AMBIÊNCIA

- Conforto térmico



DESINFECÇÃO DE SUPERFÍCIES E MATERIAIS

- Higienização de brinquedos



água + sabão

* álcool 70%

- Banheira

Higienizar após cada uso (água + sabão /
enxágue / secagem / álcool 70%)

DESINFECÇÃO DE SUPERFÍCIES E MATERIAIS

- Bebedouros

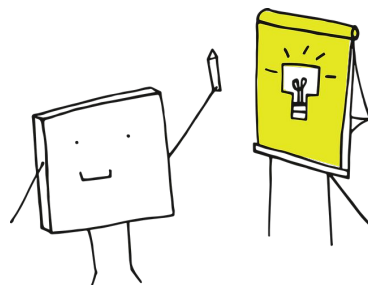


NÃO COLOCAR A
BOCA NO BICO
INJETOR.

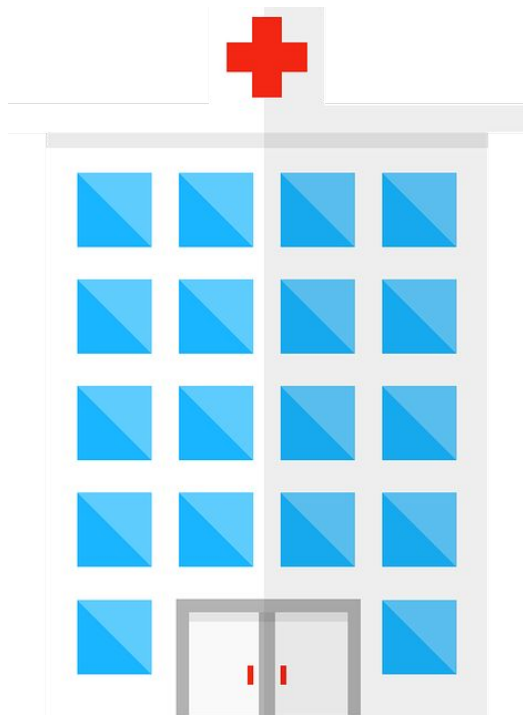


EDUCAÇÃO CONTINUADA DOS FUNCIONÁRIOS

- Incluir todos os funcionários
- Procedimentos (POP's)



VACINAÇÃO



articular com os
serviços de saúde



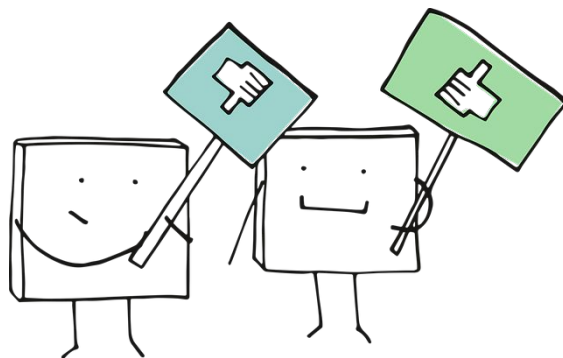
envolver a família

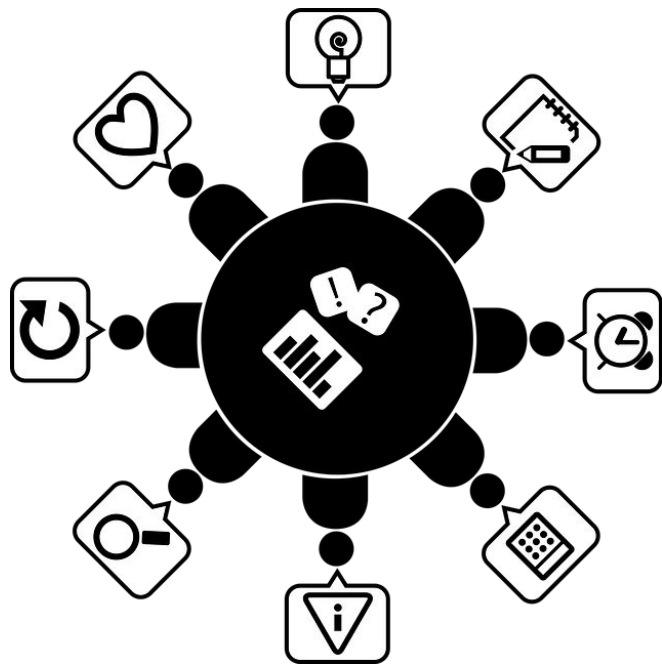


apoiar

MONITORAMENTO E AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS

- Saúde das crianças e funcionários
- Oportunidades de melhorias
- O que precisa mudar?





" fazer o máximo
possível do que é
possível ser feito"



Dúvidas??



Boas Práticas nos Serviços de Alimentação

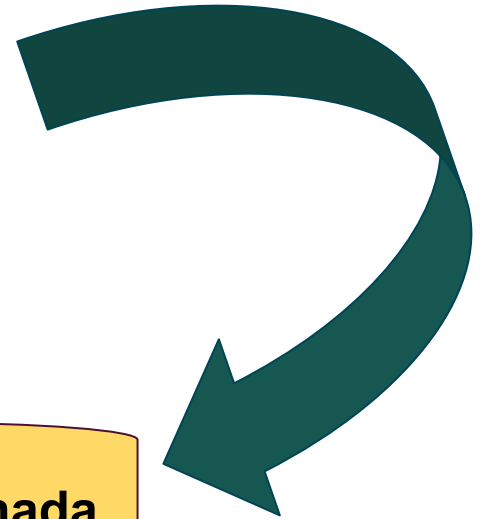


Daniele Moreira
Nutricionista

BOAS PRÁTICAS NOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

São as práticas de **organização e higiene** necessárias para garantir **alimentos seguros** envolvendo todas as etapas: desde a seleção dos fornecedores, compra, recebimento, pré-preparo, preparo, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição, exposição ao consumidor final e descarte dos resíduos.

Responsabilidade Compartilhada



ALIMENTOS SEGUROS

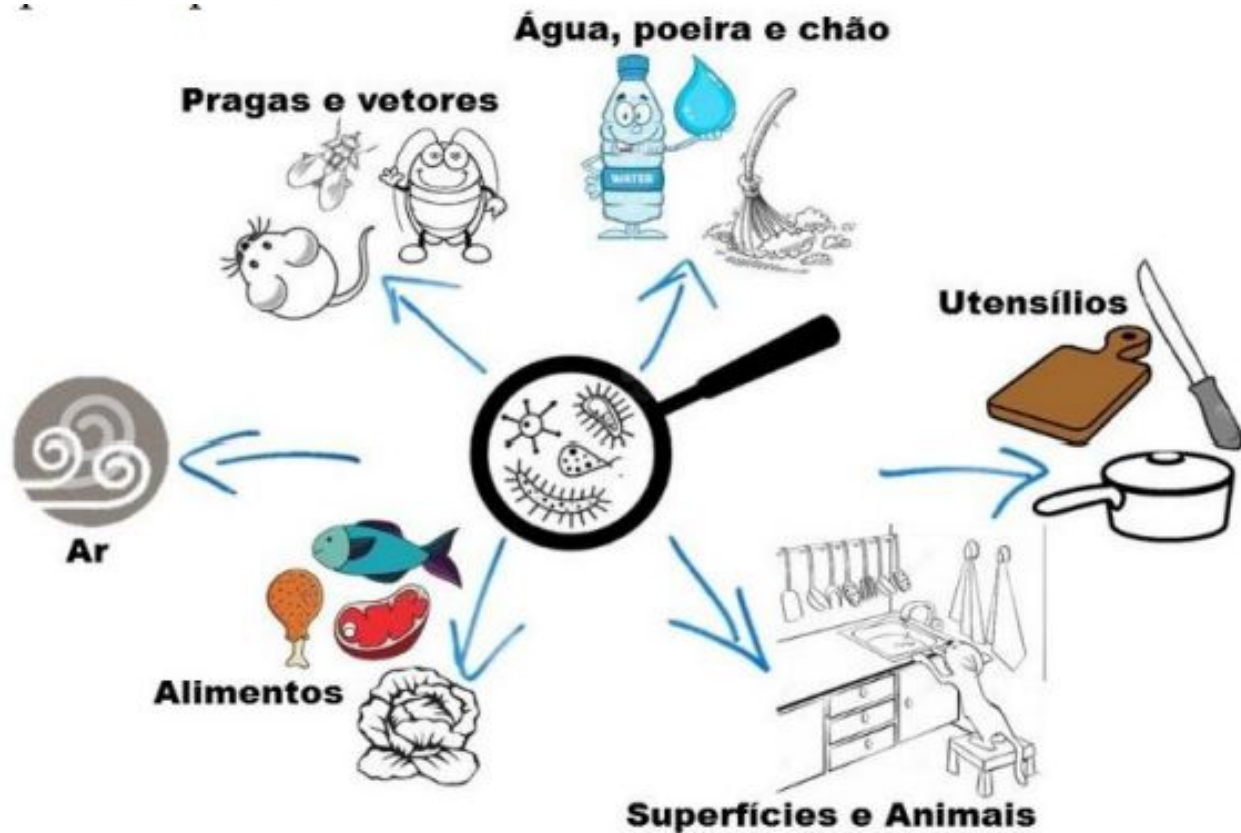


Para a oferta de uma alimentação segura às crianças é fundamental ações para evitar a contaminação dos alimentos.

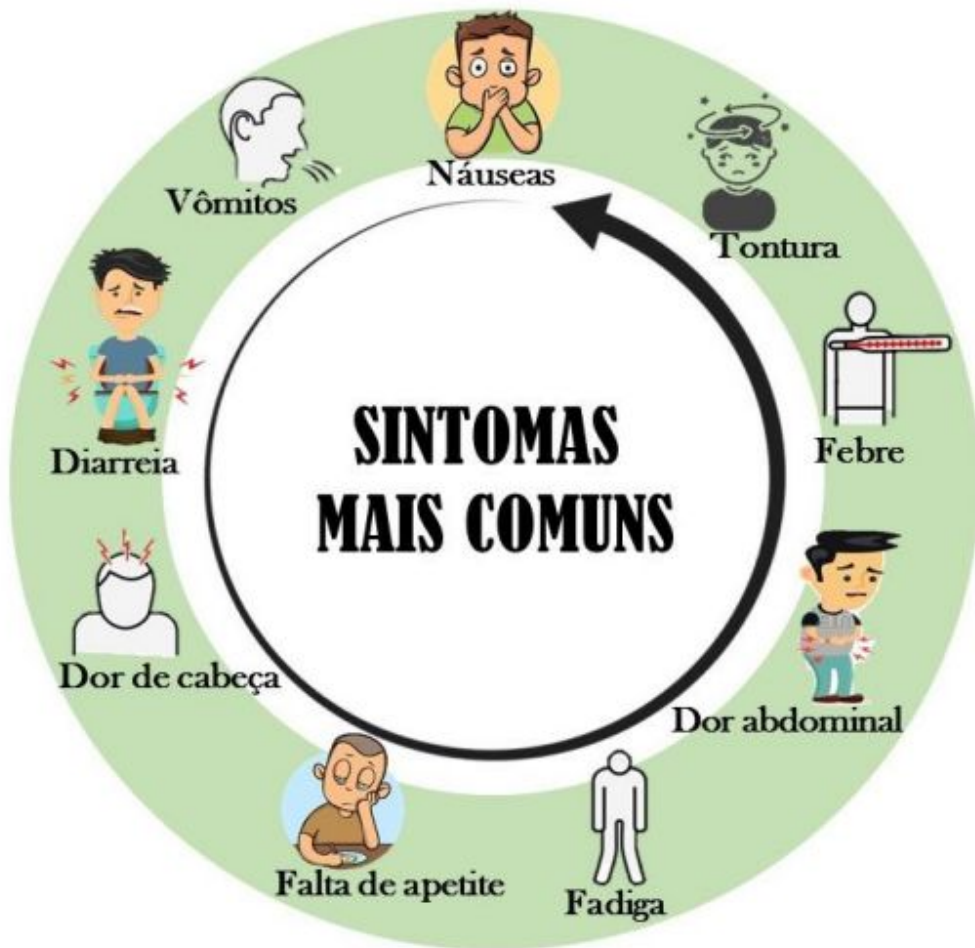


Prevenir Doenças
Transmitidas por alimentos.

Como os alimentos podem ser contaminados?



QUAIS SÃO OS SINTOMAS?



Doenças Transmitidas por Alimentos e Água

- Os sintomas dependem da causa da doença.
- Podem ocorrer muito depressa, logo após a ingestão do alimento, ou podem levar dias para aparecerem.
- Na maioria dos casos de doenças de origem alimentar os sintomas aparecem 24-72 horas após a ingestão do alimento.

RECEBIMENTO DE MERCADORIAS



- Receba os alimentos em área protegida de chuva, sol e que seja limpa, bem iluminada e livre de pragas.
- Verifique se a temperatura do alimento está de acordo com o recomendado no rótulo e/ou adequada para seu transporte, utilizando um termômetro.
- Rejeite alimento que tenha prazo de validade vencido, sinais de dano ou deterioração.

MANUTENÇÃO DA ESTRUTURA FÍSICA

Piso, paredes e teto → liso, impermeável e lavável → íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros.

Portas e janelas → ajustadas aos batentes → devem possuir telas milimetradas (removíveis para permitir limpeza periódica).

Ralos devem ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivo que permitam seu fechamento.

Áreas internas e externas devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente da área de manipulação.

MANUTENÇÃO DA ESTRUTURA FÍSICA

Iluminação Adequada → Lâmpadas de LED ou com proteção contra quebra

Instalações elétricas → devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras

Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, dotados de complementos para higiene.



UNIFORMIZAÇÃO DOS FUNCIONÁRIOS

- Uniformes conservados e limpos - trocados nas dependências da escola - diariamente.
- Cabelos presos e cobertos com redes ou toucas. Homens não devem usar barba.
- Não devem usar brincos, pulseiras, anéis, aliança, colares, relógio e maquiagem.



USO DE LUVAS NOS SERVIÇOS DE

As luvas são indicadas somente para algumas situações específicas:

Luvas de cano longo
lavagem e desinfecção de ambientes, equipamentos e utensílios.



Luvas isolantes térmicas
devem ser utilizadas na manipulação de utensílios quentes;



Luvas de malha de aço
devem ser utilizadas no corte de carnes para proteger as mãos.



USO DE LUVAS NOS SERVIÇOS DE

No caso de utilização de luvas de plástico, elas devem ser descartadas sempre que houver mudança de atividade, não dispensando a lavagem das mãos a cada troca.

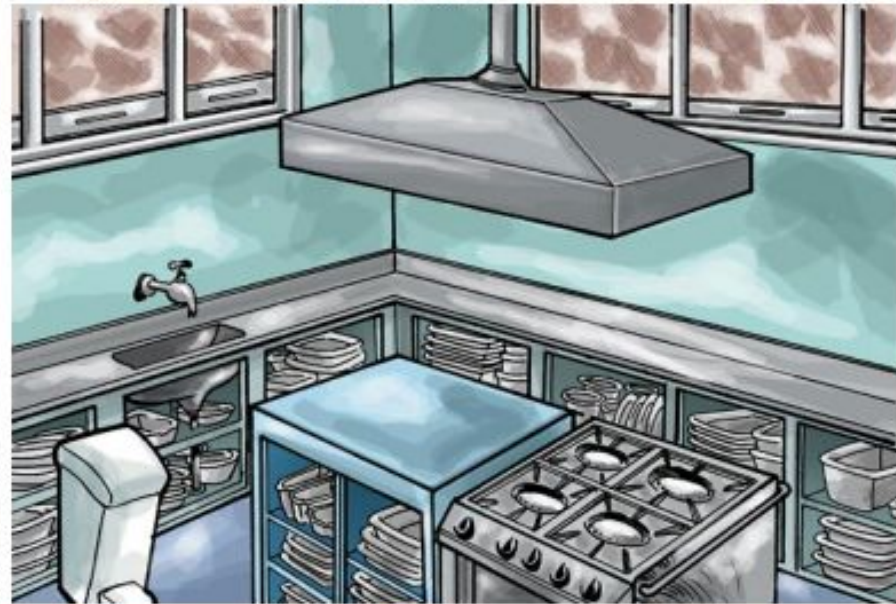


ARMAZENAMENTO DOS ALIMENTOS

- Sobre paletes ou prateleiras.
- Embalagens bem vedadas e íntegras.
- Quando fora da embalagem original ou fabricados devem ser etiquetados → data de fabricação e validade.
- Organizados por categoria de alimentos → contaminação cruzada.
- Distantes de produtos de limpeza



LIMPEZA E ORGANIZAÇÃO DA COZINHA



CONTROLE DE PRAGAS E VETORES



Conjunto de ações eficazes e contínuas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.

- Telas nas janelas e portas
- Ralinhos fechados
- Retirada frequente dos resíduos
- Limpeza adequada.
- Alimentos corretamente armazenados
- Não manter objetos em desuso armazenados



Controle químico - empresa especializada - frequência adequada

MANEJO DE RESÍDUOS

- As lixeiras das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual.
- O lixo deve ser retirado sempre que cheio e ao final da atividade produtiva do dia.
- Devem ser estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos → Abrigo de resíduos





Dúvidas??

ATENÇÃO

Esta apresentação foi elaborada em 2024, com base nas normativas vigentes à época. Informamos que, após esse período, podem ter ocorrido alterações nos marcos regulatórios mencionados. Assim, o Setor de Vigilância Sanitária não se responsabiliza por eventuais desatualizações, cabendo ao setor regulado verificar a existência de atualizações nas normas referenciadas.

**A mente que se abre
a uma nova ideia
jamais voltará ao seu
tamanho original.**

Oliver Wendell Holmes Sr.

 **PENSADOR**

