

# VIGILÂNCIA SANITÁRIA

DIMENSÕES:	
<b>Política</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Prevenir ou eliminar riscos - intervenção no modo de produção econômico-social em benefício da população;</li><li>– Campo de conflito de interesses: setor produtivo/prestadores (mercado)/consumidores.</li></ul>
<b>Ideológica</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Resposta às necessidades da população;</li><li>– Diferentes atores sociais com diferentes projetos e interesses;</li><li>– Área de conhecimento.</li></ul>
<b>Tecnológica</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Suporte de várias áreas de conhecimento, métodos, técnicas, que requerem uma clara fundamentação epidemiológica para seu exercício;</li><li>– Função de avaliadora de processos, de situações, de eventos ou agravos, expressa através de julgamentos a partir da observação ou cumprimento de normas e padrões técnicos e de uma conseqüente tomada de decisão.</li></ul>
<b>Jurídica</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Papel de polícia e função normatizadora;</li><li>– A atuação da VISA tem implicações legais na proteção à saúde da população, desde sua ação educativa e normativa, estabelecendo obrigatoriedades ou recomendações, até seu papel de polícia, na aplicação de medidas que podem representar algum tipo de punição;</li><li>– <u>Faz interface com os campos da Ética, do Direito Civil e Penal</u> - aplicação de medidas legais quando da constatação de problemas sanitários que representem riscos graves à saúde ou crimes contra o cidadão;</li><li>– A ação sanitária, para ser eficaz, requer a interação com vários órgãos intra e extragoverno, tais como Ministério Público, Fóruns de Defesa do Consumidor, Poder Judiciário, Conselhos de Classe e outros órgãos de defesa do consumidor;</li><li>– A prática de normatização é uma atribuição do sistema legal e também uma dimensão técnica;</li><li>– Cabe aos órgãos de coordenação da VISA nos níveis federal, estadual e municipal emanar legislação sobre técnicas e padrões técnicos;</li><li>– A introdução do conceito de qualidade e de reparo do dano ao consumidor.</li></ul>

## CAMPO DE ABRANGÊNCIA:

### 1 - Bens e serviços de saúde:

Subsistema de produção de bens de consumo e serviços de saúde, que interferem direta ou indiretamente na saúde do consumidor ou comunidade. São bens e serviços de saúde que interessam ao controle sanitário:

<b>1.1 Tecnologias dos alimentos</b>	referentes aos métodos e processos de produção de alimentos de uso humano (alimentos e bebidas);
<b>1.2 Tecnologias da beleza, limpeza e higiene</b>	métodos e processos de produção de cosméticos, produtos de higiene, perfumes, saneantes e domissanitários;
<b>1.3 Tecnologias da produção industrial e agrícola</b>	referentes à produção de outros bens necessários à vida do ser humano, como produtos agrícolas, químicos, drogas veterinárias entre outros;
<b>1.4 Tecnologias médicas</b>	que interferem diretamente no corpo humano, na busca da cura da doença, alívio ou equilíbrio da saúde. Compreendem os medicamentos, soros, vacinas, hemoterápicos, imunobiológicos, sangue, hemoderivados, órgãos e tecidos humanos para transplantes, etc... ;
<b>1.5 Tecnologias do lazer</b>	alusivas aos processos e espaços onde se exercem atividades não médicas, mas que interferem na saúde dos usuários como os centros esportivos, cabeleireiros, clubes, hotéis entre outros;
<b>1.6 Tecnologias da educação e convivência</b>	referentes aos processos e espaços de produção, englobando escolas, creches, instituições de longa permanência para idosos entre outros cujas condições de aglomerações humanas interferem na sua saúde;
<b>Outras tecnologias que interferem na saúde</b>	compreendem os produtos que envolvem risco à saúde como o cigarro e os oriundos da engenharia genética.

### 2 - Meio Ambiente:

Subsistema referente ao conjunto de elementos naturais e daqueles que resultam da construção humana e de suas relações sociais:

<b>2.1. Meio natural</b>	ar, solo e atmosfera. O controle sanitários, neste caso, atua sobre as tecnologias utilizadas na construção de sistemas de abastecimento de água potável, proteção da poluição do ar, proteção do solo, dos resíduos sólidos entre outros;
<b>2.2. Meio Construído</b>	referente às edificações no sentido de prevenir acidentes, danos individuais ou coletivos e proteger o meio ambiente. São exemplos a análise de plantas de hospitais, indústrias, farmácias entre outros.
<b>2.3. Ambiente de trabalho</b>	relativo às condições locais de trabalho geralmente resultantes de modelos de processos produtivos de alto risco ao ser humano.

**UNIVERSO DE ESTABELECIMENTOS E SERVIÇOS FISCALIZADOS, CONFORME O NÍVEL DE COMPLEXIDADE: Alta, Média e Baixa.**

**COSIS – Coordenadoria de Serviços de Interesse da Saúde**

Estabelecimentos Cadastrados= 1.150

<b>BAIXA</b>	<b>MÉDIA</b>	<b>ALTA</b>
<b>796</b>	<b>103</b>	<b>285</b>

**COPIS – Coordenadoria de Produtos de Interesse da Saúde**

Estabelecimentos Cadastrados= 840

<b>BAIXA</b>	<b>MÉDIA</b>	<b>ALTA</b>
<b>586</b>	<b>228</b>	<b>26</b>

**Setor Técnico de Apoio (Engenharia e Arquitetura)**

Estabelecimentos atendidos= Em conformidade com o Decreto N° 715/01, de 29/10/01, o setor atende a todos os setores da VISA para aquelas atividades que necessitam de análise e aprovação dos projetos físicos

**COFAPA – Coordenadoria de Alimentos e Produtos Agropecuários**

Estabelecimentos Cadastrados= 3.300

<b>BAIXA</b>	<b>MÉDIA</b>	<b>ALTA</b>
<b>2.211</b>	<b>12</b>	<b>77</b>

**COESA – Coordenadoria de Estabelecimentos de Interesse á Saúde**

Estabelecimentos Cadastrados= 7.940

<b>BAIXA</b>	<b>MÉDIA</b>	<b>ALTA</b>
<b>7.863</b>	<b>77</b>	<b>0</b>

**Total de Estabelecimentos Cadastrados na VIGILÂNCIA SANITÁRIA = 12.821**

## COMPLEXIDADE:

<b>Alta Complexidade:</b>	<p>As ações deste nível são consideradas as mais complexas e pressupõem que os serviços disponham de equipe multiprofissional qualificada. As ações são destinadas as seguintes áreas: indústria (alimentos para fins especiais, para lactentes e atletas; correlatos, medicamentos e farmoquímica), estabelecimentos de saúde com maior grau de complexidade, outros estabelecimentos de interesse da saúde e ações de investigação de agravos, a área de saúde do trabalhador e empresas de transporte de material de alto risco.</p>
<b>Média Complexidade:</b>	<p>As ações deste nível estão compostas por inspeções nas distribuidoras com fracionamento, indústrias (alimentos, saneantes e cosméticos), estabelecimentos de saúde e de interesse da saúde diversos, os sistemas de resíduos sólidos, de esgotamento sanitário e de abastecimento de água para consumo humano.</p>
<b>Baixa Complexidade:</b>	<p>São aquelas que podem ser executadas sem grandes demandas em relação ao quadro de recursos humanos, considera-se que o profissional adequadamente capacitado poderá desenvolvê-las de forma satisfatória. Neste conjunto encontram-se as ações de inspeção em depósitos, empresas de transporte, distribuidoras sem fracionamento, no comércio de produtos, nos estabelecimentos de diversas naturezas (os de saúde de baixa complexidade e os de interesse da saúde) e em outros locais.</p>

**Todos os procedimentos abaixo relacionados são partes constituintes e essenciais para a concessão do Alvará Sanitário.**

**Os procedimentos são divididos em 2 (duas) etapas:**

**Interna e Externa**

**INTERNA**

**(Administrativa)**

Relação mínima de documentos analisados:

### Análise de Processos



- Ficha de declaração Individual (FID);
- Alvará Sanitário anterior;
- Alvará de localização;
- Comprovante do registro do estabelecimento no respectivo Conselho Profissional;
- Comprovante de Responsabilidade Técnica;
- CNPJ;
- Contrato Social;
- Certificado de Limpeza de Caixa da Água;
- Certificado de desratização e desinsetização;
- Inscrição Estadual (IE);
- Manual de Boas Práticas (BP);
- **Livros de registros de procedimentos (enfermagem/ópticas);**
- Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS);
- Via do Bloqueto de pagamento da taxa de Vistoria Sanitária (conforme atividade); e
- Documentos específicos da atividade.

**NOTA:** A maioria dos documentos acima listados é exigida por todos os Setores da Vigilância Sanitária (Alimentos, Produtos, Serviços e Estabelecimentos de Interesse à Saúde), outros são específicos respeitados as características das diferentes atividades, serviços e estabelecimentos.

## EXTERNA

### (Fiscalização)

#### Estrutura Física



#### Relação mínima de itens analisados:

- Atendem as especificações que se destinam (produção, manipulação, estocagem de produtos e insumos; atendimento clínico, sala de exames, etc...);
- Integridade (forro, paredes, janelas, portas);
- Dimensões (.....);
- Iluminação (natural e artificial);
- Ventilação (natural e artificial);
- Contemplam barreiras físicas ao acesso de animais sinantrópicos (ratos, baratas, moscas, morcegos, etc..);
- Sistema hidráulico (abastecimento de água e esgoto),
- Banheiros (funcionários, clientes, adaptados a pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida);
- Área Externa.

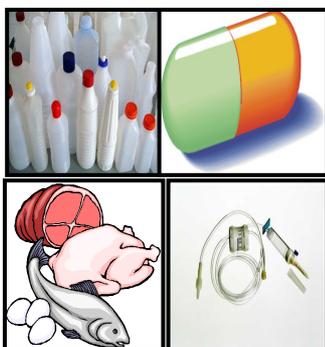
## Equipamentos e Utensílios



### Relação mínima de itens analisados:

- Ser inodoro e não conter substâncias nocivas;
- Ser de fácil higienização (sup. Lisas e arredondadas);
- Dispostos em condições que permitam a limpeza e higiene do local;
- Superfícies lisas, laváveis, impermeáveis e resistentes;
- Providos de dispositivos que garantam o fechamento hermético;
- Bom estado de conservação e funcionamento;
- Equipamentos de frio dotados de controladores de temperatura;
- Em numero adequado as atividades desenvolvidas;
- **Aferidos e calibrados pelo órgão competente;**
- **Registro da realização de manutenção preventiva e corretiva.**

## Produtos e Insumos



### Relação mínima de itens analisados:

- Atenderem as especificações da legislação sanitária (registro, rotulagem e padrões de identidade e qualidade);
- Produto em perfeito estado de conservação;
- Não tenham valor nutricional prejudicado;
- Embalagens adequadas e integras;
- Separados por categoria e especificidade (alimento; domissanitários; medicamentos);
- Atenderem as especificações dos fabricantes;
- Produtos de Origem Animal (provenientes de estabelecimentos com SIF, CISPOA e SIM);
- Armazenamento, acondicionamento e disposição adequadas;
- Temperatura ideal do alimento (refrigerados até 7 °C e congelados -18°C).

## Pessoal



### Relação mínima de itens analisados:

- Manter o mais rigoroso asseio corporal e do vestuário;
- Uniformizado de acordo com a atividade desenvolvida;
- Unhas limpas, cortadas e sem pintura;
- Dispor de utensílios adequados;
- Dispor de Equipamentos de Proteção Individual (EPI);
- Provido de cobertura em situações de cortes, erosões e queimaduras, etc...;
- Impedido de fumar, mascar, cuspir em situação de contato de alimento;
- Não manipular dinheiro (dispor de pessoal exclusivo para esta atividade);
- **Capacitado para desenvolver atividades referentes ao processamento de artigos e superfícies em estabelecimentos, conforme a atividade e normas de biossegurança correspondentes.**