



**RESOLUÇÃO NORMATIVA Nº 001/DIVS/SES - de 27/03/2015.**

**A DIRETORA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA** da Secretaria de Estado da Saúde, no uso de suas atribuições que lhe conferem o inciso I do art. 44 do Regimento Interno, aprovado pelo Decreto Estadual nº 4.793/94, adota a seguinte Instrução Normativa, e determina a sua publicação:

Considerando a Lei Estadual nº 6.320/83; a Lei Estadual nº 12.061/01, o Decreto Estadual nº 23.663/83; o Decreto Estadual nº 31.455/87; o Decreto Estadual nº 24.981/85, o Decreto Estadual nº 30.436/86, a Resolução Normativa DIVS 002/2010, a Lei Federal nº 9294/96, a Lei Federal nº 10.172/2001, a Resolução da Diretoria Colegiada da ANVISA – RDC nº 216/2004, a Portaria MS 321/88 e a Portaria MT. 3.214/78 - NR 7, NR10, NR 23 e NR 24;

Considerando o inciso I do art.6º da Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990; que estabelece que um dos direitos básicos do consumidor é a proteção da vida, saúde e segurança contra os riscos provocados por práticas no fornecimento de produtos e serviços;

Considerando a necessidade de um instrumento de avaliação das condições de funcionamento das unidades escolares, visando promover a melhoria das condições higiênico-sanitárias dos referidos estabelecimentos.

**Resolve:**

Art.1º- Aprovar o roteiro para orientar a fiscalização e inspeção sanitária e para autoinspeção das unidades escolares, conforme ANEXO I.

Art.2º - O Anexo I desta Resolução Instrutiva encontra-se dividido em três Blocos:

BLOCO I: Condições Organizacionais e Estruturais - Risco Provável.

BLOCO II: Educação Infantil e Lactário - Risco Severo.

BLOCO III: Serviço e Alimentação e Nutrição - Risco Relevante.

Art.3º- Esta Resolução Normativa aplica-se as unidades escolares que tenham alguma das atividades: Berçário, Ensino Infantil, Ensino Fundamental, Ensino Médio, Ensino para Jovens e Adultos (Supletivo), Instituições de Ensino Técnico, Ensino Superior, entre outras.

Art.4º- O descumprimento das determinações contidas nesta Resolução Instrutiva constitui infração de natureza sanitária, sujeitando o infrator às penalidades previstas na Lei Estadual 6.320, de 20 de dezembro de 1983, suas atualizações ou instrumento legal que venha a substituí-la, sem prejuízo de outras responsabilidades cabíveis.

Art.5º- Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Florianópolis, 27 de março de 2015.

Raquel Ribeiro Bittencourt  
Diretora de Vigilância Sanitária - SES/SC

## ANEXO I

### ROTEIRO PARA FISCALIZAÇÃO/INSPEÇÃO SANITÁRIA EM UNIDADES ESCOLARES

#### 1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO

RAZÃO SOCIAL:
NOME FANTASIA:
CNPJ:
ALVARÁ SANITÁRIO:
ENDEREÇO:
TELEFONE
BAIRRO:
CEP:
MUNICÍPIO:
EMAIL:
DIRETOR DA UNIDADE:
COORDENADOR DA UNIDADE:
ENTIDADE MANTENEDORA: ( ) Municipal, ( ) Estadual, ( ) Federal, ( ) Particular, ( ) Outras.
HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO: Sábado:

#### 2 . MOTIVO DA FISCALIZAÇÃO

Vistoria de rotina	
Atendimento à denúncia	
Concessão de Alvará Sanitário ( inicial)	
Renovação de Alvará Sanitário	
Solicitação do Ministério Público	
Outros motivos:	

#### 3. REGISTRO DE INFORMAÇÕES E DADOS

1	ASPECTOS GERAIS	SIM	NÃO	NA
1.1	O edifício está adaptado para o atendimento dos alunos portadores de necessidades especiais?			
1.2	Apresenta as instalações elétricas com quadro de distribuição, disjuntores identificados e sem partes expostas?			
1.3	Possui sistema de combate a incêndios?			
1.4	Possui procedimentos escritos de encaminhamento para serviços de primeiros socorros?			
1.5	Possui lixeiras com saco coletor e tampa no pátio?			
1.6	Possui depósito de resíduos?			
1.7	Possui bebedouros na proporção de 1 para cada 50 alunos?			
1.8	Possui paredes internas e externas lisas, sem saliências, de cores claras e foscas?			
1.9	Possui pisos íntegros, impermeáveis e antiderrapantes?			
1.10	Possui área de lazer coberta com, no mínimo, 30m <sup>2</sup> ?			
1.11	Possui área de lazer descoberta com, no mínimo,			

	50 m <sup>2</sup> ?			
1.12	Existem espaços de uso exclusivo das crianças de 0 a 6 anos ou a sua ocupação é realizada em horário diferenciado dos demais níveis de ensino?			
1.13	Possui rotinas escritas para processo de higienização dos ambientes, bebedouros, corrimãos, sanitários e refeitório?			
1.14	É respeitada a proibição do uso de produtos fumígenos em ambientes fechados?			
1.15	Possui área externa e vizinhança livre de focos de insalubridade. Ausência de lixo, objetos em desuso, animais, insetos e roedores?			
1.16	No estabelecimento de ensino há cuidados que evitam a proliferação do mosquito da dengue?			
1.17	Possui muro ou cerca, proporcionando segurança aos alunos e trabalhadores?			
1.18	O estabelecimento de ensino possui identificação externa visível?			
1.19	As escadas possuem corrimão?			
1.20	As carteiras e mesas estão em bom estado de conservação?			
1.21	O estabelecimento de ensino possui boa ventilação?			
1.22	O estabelecimento de ensino possui aparelhos de ar condicionado?			
1.23	Se positivo no item anterior foram apresentados contratos de manutenção e limpeza dos aparelhos de ar condicionado, com os devidos registros das limpezas?			
1.24	Há extintores de incêndio em todas as áreas necessárias? Os extintores estão adequados e dentro do prazo de validade?			
1.25	Foram apresentados os certificados de vistoria do corpo de bombeiros?			
1.26	O estabelecimento de ensino apresenta meios que possibilitam o rápido escoamento em segurança dos alunos e trabalhadores em caso de emergência?			
1.27	A iluminação permite uma boa visualização?			
<b>SALAS DE AULA</b>		<b>SIM</b>	<b>NAO</b>	<b>NA</b>
1.28	Respeita-se o número máximo de 40 alunos por sala (exceto Ed. Infantil)?			
1.29	Dimensão mínima compatível com o número de alunos (1,30 <sup>2</sup> m ou 4m <sup>3</sup> /aluno)?			
1.30	Possuem piso antiderrapante, lavável e de fácil limpeza?			
1.31	Possuem ventilação satisfatória?			
1.32	Possuem iluminação satisfatória?			
1.33	Possuem cestos coletores de papéis?			
1.34	Possuem mobiliários em boas condições e de fácil limpeza?			
1.35	Possuem carteiras e cadeiras adequadas ergonomicamente?			
1.36	As salas de aula encontram-se limpas, organizadas e apresentam boa estrutura física?			

<b>INSTALAÇÕES SANITÁRIAS</b>		<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA</b>
1.37	Possuem instalações sanitárias separadas por sexo, com acessos independentes?			
1.38	Apresentam paredes/pisos de material liso, lavável e impermeável?			
1.39	Possuem louças sanitárias adaptadas às faixas etárias?			
1.40	Possuem vasos sanitários na proporção 01 para cada 20 alunos?			
1.41	Possuem mictórios na proporção de 01 para cada 40 alunos?			
1.42	Possuem lavatórios na proporção de 01 para cada 40 alunos?			
1.43	Possuem chuveiros na proporção de 01 para cada 05 alunos quando houver prática de educação física?			
1.44	Possui papel toalha, sabonete líquido, lixeira com tampa de acionamento sem acionamento manual?			
1.45	Possuem condições de ventilação permanente?			
1.46	Os sanitários apresentam-se limpos e organizados?			
<b>ABASTECIMENTO DE ÁGUA</b>		<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA</b>
1.47	Possui reservatório Cisterna ( ) Caixa d'água ( )			
1.48	Possui sistema público de abastecimento?			
1.49	Possui Ponteira/Poço com Tratamento? Registro dos exames de controle de qualidade da água?			
<b>SISTEMA DE ESGOTO</b>				
1.50	Possui fossa, filtro e sumidouro?			
1.51	O estabelecimento de ensino já possui seu sistema de esgoto ligado à rede pública de coleta?			
<b>ACONDICIONAMENTO E DESTINO DOS RESÍDUOS</b>		<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA</b>
1.52	Possui local para o acondicionamento dos resíduos junto ao alinhamento frontal, não obstruindo o passeio público?			
1.53	Possui contentores com tampa e rodas diferenciados por cores de acordo com o tipo de lixo?			
1.54	Utilizam os serviços de coleta do município?			
<b>DOCUMENTOS</b>		<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA</b>
1.55	Possuem controle da Carteira de Vacinação dos alunos?			
1.56	Possuem Alvará do Corpo de Bombeiros?			
1.57	Possuem Atestados de Saúde Ocupacional dos manipuladores de alimentos?			
1.58	Possuem Atestado de Saúde Ocupacional dos colaboradores?			
1.59	Possui Registro de limpeza e desinfecção da caixa de água?			
1.60	Possui Certificado de desinsetização e desratização?			
1.61	Possui Registro da manutenção e limpeza do sistema de climatização ou PMOC, quando acima de 60.000 BTUs?			

1.62	Possui PCMSO (Prog. Contr. Médico Saúde Ocupacional) dos funcionários?			
1.63	Possui Habite-se sanitário? (Alvará Sanitário Inicial)			
<b>OBSERVAÇÕES:</b>				
<b>2</b>	<b>EDUCAÇÃO INFANTIL / SALA DE REPOUSO/BERÇÁRIO</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA</b>
2.1	Na educação infantil, respeita-se o número máximo de alunos/sala (0-3 anos: 15 alunos; 3-4 anos: 20 alunos; 4-6 anos: 25 alunos)?			
2.2	Provido de 50% de berços individuais e 50% de colchonetes (de acordo com o nº de crianças)?			
2.3	Possuem colchonetes impermeáveis e de fácil limpeza?			
2.4	Possui área livre para a movimentação de crianças?			
2.5	Possui espaço específico para o banho de sol?			
2.6	Possui local para higienização, com balcão trocador impermeável, pia e chuveiro			
2.7	Possui lavatório para as mãos junto ao trocador?			
2.8	Possui banheira em material resistente, funda antiderrapante, instalada sobre bancada?			
2.9	Possui as janelas teladas?			
2.10	Possui local para amamentação dotado de lavatório?			
2.11	Possui vasos sanitários: proporção 1 para cada 6 crianças?			
2.12	Possui lavatórios: proporção 1 para cada 6 crianças?			
2.13	Possui chuveiro: proporção 1 para cada 8 crianças?			
2.14	Possui sanitários com portas sem fechadura (vai-e-vem)?			
2.15	Possui depósito de roupas?			
2.16	Apresenta ambiente limpo, organizado e seguro?			
2.17	Possui brinquedos adaptados à faixa etária?			
2.18	Possui procedimento escrito da limpeza dos brinquedos com registros das mesmas?			
2.19	Possui parque com no mínimo 3 equipamentos?			
2.20	Os brinquedos do parque estão em boas condições?			
2.21	Possui caixa de areia?			
2.22	Possui procedimento escrito da limpeza periódica da caixa de areia, com o registro da mesma?			
2.23	O estabelecimento de ensino estabelece idade mínima das crianças?			
<b>LACTÁRIO</b> (atendimento faixa etária de 4 meses a 1 ano)		<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA</b>
2.24	Possui Lactário?			
2.25	Área específica separada da cozinha?			
2.26	Na ausência de Lactário separado da cozinha, há geladeira exclusiva para armazenamento das			

	mamadeiras?			
2.27	Possui os seguintes locais de trabalho: recepção e lavagem de mamadeiras; preparo, esterilização e distribuição?			
2.28	Dispõe e implementa POP exclusivo sobre higienização das mamadeiras?			
2.29	Mamadeiras são secas em escorredor e protegidas de poeira e sujidades?			
2.30	Mamadeiras são armazenadas em caixas plásticas com tampa, exclusivas para este fim?			
2.31	Mamadeiras preparadas são armazenadas sob refrigeração e apresentam identificação?			
2.32	Presença de manipulador auxiliar exclusivo para as atividades ligadas ao lactário?			
<b>3</b>	<b>COZINHA, REFEITÓRIO E CANTINA</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA</b>
<b>EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS</b>				
3.1	Acesso controlado, independente e sem comunicação direta com instalações sanitárias?			
3.2	Piso, paredes e teto lisos, laváveis, impermeáveis e íntegros?			
3.3	Ventilação adequada (renovação do ar e manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores, etc.)?			
3.4	Iluminação proporciona a visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene?			
3.5	Luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos protegidas contra explosão e quedas acidentais?			
3.6	Ambiente limpo e organizado?			
3.7	As portas, janelas e sistema de exaustão das áreas de armazenamento e preparo possuem telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas são removíveis para facilitar a limpeza periódica?			
3.8	Ambiente livre de materiais estranhos/em desuso e animais?			
3.9	Utensílios laváveis, impermeáveis e íntegros?			
3.10	Lavatório exclusivo para as mãos, com sabonete líquido anti-séptico ou sabonete líquido e produto anti-séptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema para secagem das mãos. Lixeiras com tampa e acionadas sem contato manual?			
3.11	Os paletes, estrados e prateleiras de material liso, resistente, impermeável e lavável?			
3.12	Os equipamentos, móveis e utensílios são mantidos em adequado estado de conservação?			
3.13	Manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios, mantendo registro da realização dessas operações?			
3.14	As caixas de gordura e esgoto possuem dimensão compatível ao volume de resíduos,			

	localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos e em adequado estado de conservação e funcionamento?			
3.15	Lixeiras com tampa e acionadas sem contato manual?			
3.16	Canudos embalados individualmente?			
3.17	Saneantes com registro no Ministério da Saúde e guardados em local reservado a este fim?			
3.18	As instalações sanitárias e vestiários não se comunicam diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios, sendo mantidos organizados e em adequado estado de conservação?			
<b>VETORES E PRAGAS URBANAS</b>				
3.19	Controle químico executado por empresa especializada e mantido registro da operação?			
<b>ABASTECIMENTO DE ÁGUA</b>				
3.20	Reservatório de água edificado e/ou revestido, livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos, etc., devidamente tampado?			
3.21	Reservatório de água higienizado em um intervalo máximo de seis meses, e mantidos registros da operação?			
3.22	Utilizada somente água potável para manipulação de alimentos. Caso utilize solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais?			
3.23	O gelo é fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação?			
<b>MANEJO DOS RESÍDUOS</b>				
3.24	Resíduos freqüentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento?			
<b>MANIPULADORES</b>				
3.25	Controle de saúde registrado. Manipuladores possuem Atestado de Saúde Ocupacional (ASO)?			
3.26	Uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos?			
3.27	Cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório. Unhas curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, são retirados todos os objetos de adorno pessoal (anel, relógio, corrente, etc.)?			
3.28	Supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, manipulação higiênica e doenças transmitidas por alimentos. Capacitação comprovada mediante documentação?			
<b>MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS</b>				
3.29	Ausência de bebidas alcoólicas, refrigerantes, sucos artificiais, salgadinhos e pipocas industrializadas?			
3.30	Produtos dentro do prazo de validade?			

3.31	Produtos armazenados de acordo com a recomendação do fabricante?			
3.32	Quando as matérias-primas não são totalmente utilizadas, são identificadas com as informações: produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original?			
3.33	Os produtos utilizados na higienização dos alimentos são regularizados pelo Ministério da Saúde?			
3.34	O descongelamento é efetuado em condições de refrigeração ou em forno de microondas quando o alimento for preparado imediatamente?			
<b>ALIMENTO PREPARADO</b>				
3.35	O refeitório é mantido organizado e limpo?			
3.36	Os equipamentos, móveis e utensílios disponíveis nessas áreas são compatíveis com as atividades, em número suficiente e em adequado estado de conservação?			
3.37	Não são utilizadas sobras ou restos de alimentos que já tenham sido servidos?			
3.38	O local não possui os seguintes itens: bebidas com quaisquer teores alcoólicos; balas, pirulitos e gomas de mascar; refrigerantes e sucos artificiais; salgadinhos industrializados; salgados fritos; e pipocas industrializadas?			
3.39	O local possui a disposição dos alunos dois tipos de frutas sazonais?			
3.40	O local possui mural de um metro de altura por um metro de comprimento, fixado em local visível, para divulgação de assuntos relacionados com a área alimentícia?			
3.41	O local possui Alvará Sanitário?			
<b>AMOSTRA DE ALIMENTOS</b>				
3.42	O estabelecimento guarda uma amostra de 100g de cada alimento preparado sob refrigeração, armazenado em recipiente descartável de primeiro uso, por no mínimo 72 horas para ser entregue a autoridade sanitária em caso de Doenças Transmitidas por Alimentos, contendo as seguintes informações: nome do produto, data de preparo, data que foi servido e refeição?			
<b>DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO</b>				
3.43	A cozinha possui Alvará Sanitário?			
3.44	O serviço de alimentação dispõe de Manual de Boas Práticas?			
3.45	O serviço de alimentação dispõe e implementa os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) relacionados aos seguintes itens: a) Higienização de instalações, equipamentos e móveis; b) Controle integrado de vetores e pragas urbanas; c) Higienização do reservatório; d) Higiene e saúde dos manipuladores.			



3.46	Esses documentos estão disponíveis aos funcionários e à autoridade sanitária, quando requerido?			
<b>OBSERVAÇÕES:</b>				

**LEGENDA:**

- \* S – SIM (cumpre o item)
- \* N – NÃO (não cumpre o item)
- \* NA – Não se Aplica

**4 . LEGISLAÇÃO SANITÁRIA APLICADA**

Lei Estadual 12.061/01; Lei Estadual 6.320/83; Decreto Estadual 24.981/85; Decreto Estadual 30.436/86; Decreto Estadual 31.455/87; RDC ANVISA 216/2004; Resolução Normativa DIVS 003/2010; Lei Federal 9.294/96; Lei Federal 6.360/76, Lei Federal 10.172/2001; Portaria MS 321/88; Portaria MT 3.214/78 - NR 7; NR 23; NR 24; NR10.

Diretor(a) ou Responsável:	Assinatura
Autoridade de Saúde::	

DATA: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.