

GUIA DE INSPEÇÃO EM CARCERAGENS E PRESÍDIOS

Item	DOCUMENTOS	Base Legal	Sim	Não	NA
1	Projeto Arquitetônico adequado conforme legislação sanitária aprovado pela VISA	Art. 456 do Dec. Est. nº 5.711/2002			
2	ASO's dos funcionários atualizados	Art. 147 do Dec. Est. nº 5.711/2002			
3	Certificado de controle integrado de pragas atualizado	Art. 320 do Dec. Est. nº 5.711/2002			
4	Certificado ou registro de limpeza e desinfecção de reservatório d'água	Art. 188 do Dec. Est. nº 5.711/2002			
5	(PMOC) Plano de manutenção, operação e controle do sistema de climatização de ar, quando houver	Lei Federal nº 13.589/2018 Portaria nº 3.523/1998			
6	Certificado e/ou contrato de destinação de resíduos sólidos, semissólidos e líquidos decorrentes da prestação dos serviços, se necessário	Art. 219 e Art. 224 do Dec. Est. nº 5.711/2002			
7	Ficha de Entrega de EPI aos trabalhadores	Art. 122 do Dec. Est. nº 5.711/2002			
Item	CONDIÇÕES DE TRABALHO E DE SAÚDE	Base Legal	Sim	Não	NA
8	Fornecida aos trabalhadores água potável e fresca, através de bebedouro de jato inclinado ou outro dispositivo equivalente	Art. 136 do Dec. Est. nº 5.711/2002			
9	Refeições nas dependências do empreendimento? Se sim, ocorrem em local específico e adequado para esse fim?	Art. 137 do Dec. Est. nº 5.711/2002			
10	Vestiário dotado de armários individuais e separados por sexo	Art. 139 do Dec. Est. nº 5.711/2002			
11	Disponibilizado colchões para todos os presos?	Artigo 41, inciso VII da Lei de Execução Penal			
12	A administração fornece material de higiene pessoal para os presos?	Seção II da Lei de Execução Penal			
13	Possui programa de assistência médica nas carceragens executando ações de promoção de saúde e de assistência médica aos presos?	Artigos 14 e 120, II e parágrafo único, da Lei de Execução Penal			
14	Há prontuários de acompanhamento à saúde dos presos/internos?				
15	Os presos recebem medicamentos de uso contínuo? Se sim, está acondicionado em local apropriado?				
Item	INFRA ESTRUTURA	Base Legal	Sim	Não	NA
16	Estrutura física adequada com a do Projeto aprovado pela VISA	Art. 294 do Dec. Est. nº 5.711/2002			
17	Interior da edificação sem presença e ação de umidade nas paredes	Art. 267 do Dec. Est. nº 5.711/2002			
18	O acesso e trânsito às edificações de uso público facilitado às pessoas portadoras de deficiência	Art. 319 do Dec. Est. nº 5.711/2002			
19	Instalações sanitárias independentes para ambos os sexos, com acesso independente, paredes e pisos impermeáveis e laváveis	Art. 286 do Dec. Est. nº 5.711/2002			
20	Os vasos sanitários, os mictórios e demais aparelhos destinados a receber dejetos, devem ser de material liso, impermeável, contínuo, resistente à corrosão, de fácil limpeza e desinfecção	Art. 213 do Dec. Est. nº 5.711/2002			
21	Disponibilização, dentro das instalações sanitárias, de aparelhos para toalhas de papel, ou outro qualquer de uso individual, nos locais frequentados pelo público, ficando proibido o uso de toalhas coletivas.	Art. 327 do Dec. Est. nº 5.711/2002			
22	Todas as instalações sanitárias, tanques, banheiros, mictórios, vasos sanitários, seus aparelhos e acessórios deverão ser mantidos em condições adequadas de higiene e limpeza e, em perfeito funcionamento	Art. 324 §1º do Dec. Est. nº 5.711/2002			
23	Não possui acúmulo em locais impróprios, de dejetos humanos ou de animais, resíduos sólidos, detritos diversos ou material orgânico de qualquer natureza, que possam atrair ou facilitar a proliferação de vetores, ou colocar em risco a saúde coletiva.	Art. 324 §2º do Dec. Est. nº 5.711/2002			
24	Construções com iluminação e ventilação conveniente, por aberturas naturais ou sistemas artificiais (§2º Para banheiros e cozinhas deve ser prevista ventilação com tomada de ar externa)	Art. 282 e Art. 454 inciso III do Dec. Est. nº 5.711/2002			
25	Portas com abertura sem dificuldades e de fácil acesso; os corredores e as passagens internas devem permanecer livres;	Art. 132 do Dec. Est. nº 5.711/2002			
26	Local específico para o armazenamento provisório de resíduos, dotado de cobertura, acesso restrito, dispositivos que impeçam a entrada de vetores, piso revestido de material impermeável e lavável.	Art. 223 do Dec. Est. nº 5.711/2002			
27	Terreno nivelado e drenado, evitando a estagnação de água de qualquer natureza.	Art. 210 e Art. 264 do Dec. Est. nº 5.711/2002			
28	Águas pluviais provenientes das calhas e condutores dos edifícios ou mesmo nas áreas descobertas de terraços canalizadas até as sarjetas ou galerias de águas pluviais	Art. 203 do Dec. Est. nº 5.711/2002			

29	Possui ligação ao sistema de abastecimento de água? Se não, qual a proveniência da água?	Art. 179 do Dec. Est. nº 5.711/2002			
30	Ligação à rede coletora de esgotos ou fossa séptica	Art. 194 do Dec. Est. nº 5.711/2002			
Item	COZINHA PARA PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS	Base Legal	Sim	Não	NA
31	Tetos, paredes e pisos conservados e impermeabilizados com material cor clara e fácil limpeza	Incisos V e VIII do art 369 do Dec. Est. nº 5.711/2002			
32	Ventilação e iluminação natural	Inciso X do art 369 do Dec. Est. nº 5.711/2002			
33	Janelas com tela milimétrica	Incisos VIII do art 369 do Dec. Est. nº 5.711/2002			
34	Mobiliário e equipamentos de refrigeração de alimentos em bom estado de conservação	Incisos XVI e XVII do art 369 do Dec. Est. nº 5.711/2002			
35	Existência de Exaustor	Itens 4.1.10 e 4.1.11 da RDC 216/2004 ANVISA			
36	Lixeira com tampa e saco plástico e acionamento não manual	Inciso X do art 369 do Dec. Est. nº 5.711/2002			
37	Pia com canalização e sifonamento com dispositivo de sabão líquido e papel descartável não reciclável	Inciso XII do art 369 do Dec. Est. nº 5.711/2002			
38	Manipuladores com vestuário adequado, cor clara, conservados e limpos	Inciso XIX do art 369 do Dec. Est. nº 5.711/2002			
39	Manipuladores apresentam mãos e unhas sadias, sem adornos, sem esmalte e cabelos presos	Inciso XIX item a. do art 369 do Dec. Est. nº 5.711/2002			
40	Matérias primas, ingredientes e embalagens são de boa qualidade	Art. 376 do Dec. Est. nº 5.711/2002			
41	Rótulos da matéria prima e ingredientes atendem a legislação	Art. 384 do Dec. Est. nº 5.711/2002			
42	Descongelamento de alimentos realizado sob refrigeração	Art. 380 do Dec. Est. nº 5.711/2002			
43	Armários impermeáveis para proteger alimentos	Itens 4.1.15, 4.1.17, 4.2.1, 4.3.1 da RDC 216/2004 ANVISA			
44	As operações de pré-preparo e preparo são realizadas de forma que não exponham os alimentos a contaminações cruzadas	Itens 4.8.3, 4.8.5 e 4.8.7 da RDC 216/2004 ANVISA			
45	Os alimentos são guardados sob refrigeração estão em recipientes impermeáveis com tampa e separados os crus dos cozidos	Itens 4.8.18 e 4.8.16 da RDC 216/2004 ANVISA			
46	Alimentos pós preparados são mantidos em expositor em temperatura inferior a 5°C ou superior a 60°C	Itens 4.8.17, 4.8.18 e 4.8.15 da RDC 216/2004 ANVISA			
47	Produtos afastados das paredes e do piso para a guarda dos alimentos e se estão separados dos produtos de limpeza	Item 4.7. da RDC 216/2004 ANVISA			
48	Caso os alimentos sejam disponibilizados por terceiros, o empreendimento possui licença sanitária vigente?	Art. 376 inciso II do Dec. Est. nº 5.711/2002			
49	Estes alimentos são mantidos sob condições adequadas de conservação?	Art. 179 do Dec. Est. nº 5.711/2002			

INSTRUÇÕES PARA PREENCHIMENTO DO GUIA

SIM = S

NÃO = N

NÃO SE APLICA = NA

Observação: Lembramos que os estabelecimentos devem estar cientes e mesmo seguindo esse GUIA não estão isentos de cumprir toda a legislação pertinente, sujeitos a sofrer penalidades previstas na legislação sanitária vigente caso seja encontrada alguma irregularidade no momento da VISTORIA.

Este GUIA poderá ser revisto, sempre que necessário, de acordo com as determinações da Autoridade Sanitária.