

ADVERTÊNCIA

Este texto não substitui o publicado no Diário Oficial da União



Ministério da Saúde
Agência Nacional de Vigilância Sanitária

RESOLUÇÃO Nº 72, DE 29 DE DEZEMBRO DE 2009

Dispõe sobre o Regulamento Técnico que visa à promoção da saúde nos portos de controle sanitário instalados em território nacional, e embarcações que por eles transitam.

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso da atribuição que lhe confere o inciso IV do art. 11 do Regulamento aprovado pelo Decreto nº 3.029, de 16 de abril de 1999, e tendo em vista o disposto no inciso II e nos §§ 1º e 3º do art. 54 do Regimento Interno aprovado nos termos do Anexo I da Portaria nº 354 da ANVISA, de 11 de agosto de 2006, republicada no DOU de 21 de agosto de 2006, em reunião realizada em 16 de dezembro de 2009,

Adota a seguinte Resolução da Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente Substituto, determino a sua publicação:

Art. 1º Fica aprovado o regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para a promoção da saúde nos portos de controle sanitário instalados em território nacional, e embarcações que por eles transitam, nos termos desta Resolução.

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES INICIAIS

Seção I

Do Objetivo

Art. 2º Este Regulamento tem como objetivo estabelecer os requisitos mínimos para a promoção da saúde nos portos de controle sanitário instalados em território nacional, e embarcações que por eles transitam, nos termos desta Resolução.

Seção II

Da Abrangência

Art. 3º Este Regulamento se aplica aos portos de controle sanitário instalados em território nacional, embarcações e outros meios de transporte de interesse sanitário que por eles transitam.

Seção III

Das Definições

Art. 4º Para efeito deste Regulamento consideram-se:

I - água de lastro: água colocada em tanques de uma embarcação com o objetivo de alterar o seu calado, mudar suas condições de flutuação, manter a sua estabilidade e melhorar sua manobrabilidade;

II - água potável: água para consumo humano, cujos parâmetros microbiológicos, físicos, químicos e radioativos atendam aos padrões de potabilidade e que não ofereça riscos à saúde;

III - área afetada: área geográfica com ocorrência de evento de importância à saúde pública para a qual foram recomendadas medidas sanitárias específicas;

IV - arribada: embarcação que, ao empreender viagem, entra num porto ou local não previsto, isto é, que não seja o porto de escala ou de destino, considerando-se também arribada a embarcação que regresse ao porto de partida sem concluir a viagem iniciada;

V - armador: pessoa física ou jurídica que, em seu nome e sob sua responsabilidade, apresta a embarcação com fins comerciais, pondo-a ou não a navegar por sua conta;

VI - autoridade sanitária: autoridade competente no âmbito da área da saúde, que tem diretamente a seu cargo, e em sua área de atuação, a prerrogativa para aplicação das medidas sanitárias apropriadas de acordo com as leis e regulamentos vigentes no território nacional, tratados e outros atos internacionais dos quais o Brasil é signatário;

VII - Certificado de Controle Sanitário de Bordo (CCSB): documento emitido pela autoridade sanitária, de acordo com as recomendações do Regulamento Sanitário Internacional - RSI (2005), a uma embarcação, quando evidências de risco à saúde pública foram detectadas durante a inspeção a bordo e as medidas de controle necessárias concluídas satisfatoriamente;

VIII - Certificado de Isenção de Controle Sanitário de Bordo (CICSB): documento emitido pela autoridade sanitária, de acordo com as recomendações do Regulamento Sanitário Internacional - RSI (2005), a uma embarcação que esteja livre de evidências de risco à saúde pública, durante inspeção a bordo;

IX - condição higiênico-sanitária satisfatória: aquela em que, após a análise documental ou ao término de uma inspeção sanitária não se tenha verificado potenciais fatores de risco capazes de produzir agravos à saúde;

X - Declaração Marítima de Saúde (DMS): documento con-tendo informações sobre a identificação da embarcação, a viagem e a saúde dos viajantes, em conformidade com o Regulamento Sanitário Internacional - RSI (2005);

XI - desinfecção: processo físico ou químico que elimina a maioria dos microorganismos patogênicos da superfície e de objetos inanimados;

XII - desinsetização: medida ou conjunto de medidas sanitárias para controle ou eliminação de insetos em todas as suas formas evolutivas, por métodos mecânicos, biológicos ou químicos;

XIII - Horário Estimado de Chegada ("Estimated Time of Arrival" - ETA): horário estimado para a chegada de uma embarcação a um local pré-definido;

XIV - embarcação: construção sujeita à inscrição no órgão de autorização marítima e suscetível ou não de se locomover na água, por meios próprios ou não, transportando ou abrigando pessoas ou cargas;

XV - evento de saúde: manifestação de uma doença ou ocorrências que possam colocar em risco a saúde pública;

XVI - fator de risco: aquele estatisticamente relacionado à aparição de uma doença ou de um fenômeno sanitário, distinguindo-se fatores endógenos, próprios do indivíduo; exógenos, ligados ao ambiente; predisponentes, que fazem vulnerabilidade ao sujeito; e principiantes, que iniciam o fenômeno patológico;

XVII - fauna sinantrópica nociva: espécies animais que interagem de forma negativa com a população humana, causando-lhe transtornos significativos de ordem econômica ou ambiental, ou que represente riscos à saúde pública;

XVIII - fundeadouro de inspeção sanitária: ponto definido na carta náutica, ouvidas a autoridade marítima, portuária e sanitária;

XIX - inspeção sanitária: investigação no local da existência ou não de fatores de risco, que poderão produzir agravos à saúde ou ao meio ambiente, incluindo a análise documental;

XX - livre prática: permissão emitida pelo órgão de vigilância sanitária federal competente, para uma embarcação operar embarque e desembarque de viajantes, cargas ou suprimentos;

XXI - navegação de apoio marítimo: aquela realizada para apoio logístico às embarcações e instalações em águas territoriais nacionais e na zona econômica exclusiva, que atuem nas atividades de pesquisa e lavra de minerais e hidrocarbonetos;

XXII - navegação de apoio portuário: aquela realizada exclusivamente dentro dos portos e terminais aquaviários, para atendimento a embarcações e instalações portuárias;

XXIII - navegação interior: realizada nas hidrovias interiores, assim considerados, rios, lagos, canais, lagoas, baías, angras, enseadas e áreas marítimas consideradas abrigadas;

XXIV - navegação em mar aberto: realizada em águas marítimas consideradas desabrigadas, podendo ser de:

a) longo curso: a realizada entre portos brasileiros e estrangeiros; e

b) cabotagem: a realizada entre portos ou terminais do território brasileiro utilizando a via marítima ou esta e as vias navegáveis interiores;

XXV - notificação de doenças ou agravos: comunicação da ocorrência de doenças ou agravos à saúde, feita à autoridade sanitária, para fins de adoção de medidas de saúde pertinentes;

XXVI - padrões de potabilidade da água: parâmetros fixados por legislação sanitária específica, que determinam as quantidades limite de diversos elementos que podem ser tolerados nas águas de abastecimento, para preservar a saúde da população;

XXVII - porto de controle sanitário: portos organizados, terminais aquaviários e terminais de uso privativo, estrategicamente definidos do ponto de vista epidemiológico e geográfico, localizados no território nacional, onde se justifique o desenvolvimento de ações de controle sanitário;

XXVIII - porto organizado: aquele construído e aparelhado para atender às necessidades da navegação, movimentação e armazenagem de mercadorias e deslocamento de viajantes, concedido ou explorado pela União, cujo tráfego e operações portuárias estejam sob a responsabilidade de uma autoridade portuária;

XXIX - prestação de serviços de interesse da saúde pública: aqueles serviços de interesse da saúde pública, praticados a bordo de embarcações e em portos de controle sanitário;

XXX - procedência da embarcação: último terminal ou porto de escala de uma embarcação antes da sua chegada ao porto de destino;

XXXI - representante legal pela embarcação: pessoa física ou jurídica investida de poderes legais para praticar atos em nome do proprietário, armador ou responsável direto, preposta de gerir ou administrar seus negócios no país, constituindo seu agente, preposto, mandatário ou consignatário;

XXXII - reservatório de agentes infecciosos: seres humanos, animais, plantas, solo, matéria ou combinação destes, no qual vive um agente infeccioso de maneira que possa ser transmitido a um hospedeiro suscetível;

XXXIII - responsável direto pela embarcação: pessoa física ou jurídica, em nome da qual a embarcação encontra-se inscrita ou registrada perante a autoridade marítima;

XXXIV - risco à saúde pública: probabilidade de ocorrência de um evento que possa afetar de forma adversa a saúde da população, com ênfase na disseminação internacional, ou que possa representar um perigo grave e direto;

XXXV - saneante domissanitário: substância ou preparação destinada à higienização ou desinfecção domiciliar, em ambientes coletivos ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento da água;

XXXVI - saúde do trabalhador: conjunto de atividades destinadas à promoção, proteção, recuperação e reabilitação da saúde dos indivíduos submetidos aos riscos advindos das condições e processos de trabalho;

XXXVII - terminal aquaviário: ponto de acostagem de embarcações, como terminais pesqueiros, marinas e outros, não enquadrados nos conceitos portuários da Lei 8.630/93, localizado no território nacional, sujeito ao controle sanitário, em função do contexto sanitário e epidemiológico;

XXXVIII - trânsito internacional: aquele no qual a embarcação realiza seu deslocamento para o território nacional, a partir de portos instalados no exterior ou vice-versa;

XXXIX - trânsito nacional: aquele no qual a embarcação realiza seu deslocamento exclusivamente dentro do território nacional, podendo ser:

a) trânsito interestadual: aquele no qual a embarcação realiza seu deslocamento entre Estados brasileiros;

b) trânsito intermunicipal: aquele no qual a embarcação realiza seu deslocamento entre municípios de um mesmo Estado; e

c) trânsito municipal: aquele no qual a embarcação realiza seu deslocamento dentro de um mesmo município.

XL - vetor: ser vivo que veicula um agente infeccioso a um hospedeiro; e

XLI - viajante: passageiro, tripulante, profissional não-tripulante, clandestino, em viagem, num meio de transporte.

CAPÍTULO II

DA DOCUMENTAÇÃO SANITÁRIA

Art. 5º Para cumprimento do disposto neste Regulamento consideram-se:

- I - Certificado de Controle Sanitário de Bordo ou Certificado de Isenção de Controle Sanitário de Bordo, conforme o anexo I;
- II - Certificado Nacional de Controle Sanitário de Bordo ou Certificado Nacional de Isenção de Controle Sanitário de Bordo, conforme o anexo II;
- III - Declaração Marítima de Saúde, conforme o anexo III;
- IV - Solicitação de Certificado, conforme anexo IV;
- V - Notificação de Inspeção Sanitária, conforme anexo V;
- VI - Certificado de Livre Prática, conforme anexo VI;
- VII - Comunicação de Chegada, conforme anexo VII;
- VIII - Planilha de Controle e de Abastecimento de Água Potável, Planilha de Controle de Limpeza e Desinfecção do Sistema de Oferta de Água Potável e quadro referente aos níveis residuais mínimos de cloro residual livre para água potável nos pontos de oferta dispostos nos portos de controle sanitário, conforme anexo VIII;
- IX - Termo de Inspeção Sanitária de Embarcação - TISEM, conforme anexo IX;
- X - Formulário para Informações sobre a Água de Lastro, conforme anexo X;
- XI - Plano de Limpeza e Desinfecção - P.L.D., conforme anexo XI;
- XII - Termo de Referência para Programa Integrado de Controle de Fauna Sinantrópica Nociva, conforme anexo XII;
- XIII - Lista de Verificação de requisitos sanitários, conforme anexo XIII;
- XIV - Cadastro de Empresas Fornecedoras de alimentos, conforme anexo XIV;
- XV - Declaração de Responsabilização Sanitária, conforme anexo XV.

CAPÍTULO III

DA ENTRADA, DO TRÂNSITO E DA PERMANÊNCIA DE EMBARCAÇÕES EM PORTOS DE CONTROLE SANITÁRIO

Art. 6º A entrada, o trânsito, a operação e a permanência de embarcações no território nacional devem atender às disposições pre-vistas neste Regulamento.

Parágrafo único. Para auxiliar no cumprimento ao caput desse artigo, o responsável pela embarcação pode realizar periodicamente a auto-inspeção sanitária conforme previsto no anexo XIII.

Art. 7º Qualquer embarcação, em trânsito internacional, cujo proprietário, armador, responsável direto ou representante legal pela embarcação se negue à aplicação das medidas prescritas pela autoridade sanitária do porto de controle sanitário, em conformidade com as disposições previstas neste Regulamento, poderá continuar a sua rota, porém sem fazer escalas em outro porto do território nacional.

Parágrafo único. Está autorizado o abastecimento de combustível, água potável, víveres, a essa embarcação, desde que a prestação de serviço pleiteada ocorra exclusivamente em portos de controle sanitário e sob acompanhamento da autoridade sanitária.

Art. 8º As embarcações de que trata este Regulamento devem dispor a bordo, para efeito de análise documental, de:

- I - lista de medicamentos à base de substâncias entorpecentes ou psicotrópicas, disponíveis para consumo ou declaração negativa e registros de atendimento de saúde;
- II - manifesto de carga, se aplicável;
- III - último termo de inspeção sanitária expedido em porto de controle sanitário nacional, se aplicável;
- IV - informações documentadas sobre controle de animais da fauna sinantrópica nociva onde devem estar definidos os métodos e frequências de monitoramento e controle de pragas, bem como os respectivos responsáveis por cada atividade a bordo;
- V - informações documentadas referentes ao sistema de produção e abastecimento de água potável da embarcação, assim como o tipo de controle realizado para a garantia da sua qualidade, e para a limpeza e desinfecção dos seus reservatórios;
- VI - manual de instrução do fabricante do sistema de tratamento ou informações documentadas referentes ao tipo de sistema de armazenamento, tratamento e descarga de efluentes sanitários da embarcação;
- VII - informações documentadas referentes ao acondicionamento, armazenamento, coleta e destino final dos resíduos sólidos gerados na embarcação;
- VIII - informações documentadas sobre boas práticas adotadas durante produção e distribuição de alimentos; e
- IX - formulário com informações sobre a água de lastro.

§ 1º Para embarcações que realizem exclusivamente navegação interior e trânsito nacional, com capacidade de transporte de passageiros inferior a 100 (cem), não se aplicam os incisos I, IV, V, VI, VII, VIII e IX.

§ 2º Os documentos constantes neste artigo podem ser solicitados pela autoridade sanitária para análise prévia ou durante a inspeção, e, se necessário, exigidas suas cópias assinadas pelo Comandante ou por alguém por ele designado.

Art. 9º As embarcações de que trata este Regulamento devem entregar à autoridade sanitária do porto de controle sanitário, quando da Solicitação de Certificado ou da Comunicação de Chegada, os documentos abaixo relacionados:

- I - Declaração Marítima de Saúde, assinada pelo comandante ou alguém por ele designado;
- II - lista de viajantes, com respectivos locais e datas de embarque e desembarque;
- III - Declaração de Responsabilização Sanitária, conforme anexo XV;
- IV - cópia do Certificado de Isenção de Controle Sanitário de Bordo ou Certificado de Controle Sanitário de Bordo válido ou Certificado Nacional de Isenção de Controle Sanitário de Bordo ou Certificado Nacional de Controle Sanitário de Bordo, assinada pelo comandante ou alguém por ele designado; e
- V - cópia do último Certificado de Livre Prática emitido no país.

Seção I

Da Inspeção Sanitária da Embarcação.

Art.10. A inspeção sanitária de que trata esta seção deve ser realizada pela autoridade sanitária para atender um ou mais dos seguintes objetivos:

- I - emissão do Certificado de Livre Prática;
- II - emissão do Certificado de Isenção de Controle Sanitário de Bordo ou do Certificado de Controle Sanitário de Bordo ou do Certificado Nacional de Isenção de Controle Sanitário de Bordo ou do Certificado Nacional de Controle Sanitário de Bordo;
- III - cumprimento de programa de fiscalização sanitária;
- IV - verificação do cumprimento de exigências vinculadas à inspeção anterior;
- V - verificação de denúncia; e
- VI - atendimento a outras ações de proteção da saúde pública.

§ 1º O Programa de Inspeção Sanitária de que trata o inciso III, de vigência permanente, a ser instituído, supervisionado e avaliado pelas Coordenações de Vigilância Sanitária de Portos, Aeroportos, Fronteiras e Recintos Alfandegados, caracteriza-se como um instrumento fiscal com aplicação exclusiva em embarcações e pessoas jurídicas, terceiros prestadores de serviços de interesse da saúde pública.

§ 2º A indicação de embarcações a serem inspecionadas, deverá resultar de planejamento prévio, a ser fundamentado a partir:

- I - das estratégias sanitárias previstas neste Regulamento;
- II - dos contextos epidemiológicos, nacional e internacional, vigentes;
- III - das condições sanitárias de bordo relatadas em pleito de Livre Prática;
- IV - dos históricos dos perfis sanitários de bordo da embarcação e de seus prestadores de serviços de interesse da saúde pública; e
- V - dos trânsitos nacional e internacional que precederam a chegada da embarcação no porto de destino, suas respectivas arqueação, tipo e finalidade.

Art.11. A notificação de inspeção, conforme anexo V deste Regulamento, deve ser emitida previamente à inspeção da embarcação, exceto na situação prevista no inciso V do artigo 10.

Art. 12. A inspeção sanitária deve ser efetuada respeitando-se:

- I - a ordem cronológica de chegada da embarcação ao porto;
- II - a integração com as demais autoridades para o exercício fiscal, de modo a reduzir ao mínimo o tempo para início das operações de embarque ou desembarque de cargas e viajantes; e
- III - o horário de atendimento previsto para funcionamento do Posto, excetuadas as situações de emergência sanitária.

Parágrafo único. Excetua-se do disposto no inciso I deste artigo a embarcação que apresente algum evento de saúde a bordo, transporte viajante clandestino ou tenha a bordo viajante acidentado necessitando de atenção médica.

Art.13. A inspeção da embarcação dar-se-á em local designado no porto de controle sanitário ou em fundeadouro de inspeção sanitária, quando:

- I - procedente de áreas afetadas, indicadas após avaliação do órgão competente;
- II - as informações prestadas na Solicitação do Certificado estiverem incompletas ou insuficientes para a conclusão do estado sanitário de bordo; e
- III - da suspeita ou evidência de ocorrência de eventos a bordo, incluindo óbito, ou fatores de risco à saúde pública, que justifiquem a aplicação de medidas sanitárias adicionais para prevenir ou controlar a disseminação de doenças ou agravos.

Parágrafo único. Para a identificação do local de inspeção de que trata este artigo, devem ser consideradas as condições marítimas e climáticas, vigentes ou estimadas, a fim de proteger a integridade física do agente fiscal.

Art. 14. A inspeção sanitária da embarcação, quando não em fundeadouro, terá início após a completa atracação, ou seja, sob cabos de amarração, e as pranchas ou escadas de acesso com redes de proteção em toda a sua extensão.

Art. 15. Ao final de cada inspeção ou reinspeção sanitária deve ser emitido o Termo de Inspeção Sanitária de Embarcação TISEM, conforme anexo IX deste Regulamento.

Seção II

Do Certificado de Livre Prática

Art. 16. A Livre Prática deve ser concedida por meio do Certificado de Livre Prática, documento de caráter intransferível, a partir da análise e avaliação satisfatória das condições operacionais e higiênico-sanitárias da embarcação e do estado de saúde dos seus viajantes, tendo como base a análise documental das informações apresentadas quando da sua solicitação, complementada pela inspeção física das instalações, equipamentos e serviços prestados a bordo.

Parágrafo único. Constituem modalidades de Livre Prática:

- I - livre prática a bordo: aquela a ser emitida, após inspeção sanitária;
- II - livre prática via rádio: aquela a ser emitida sem inspeção sanitária prévia a sua atracação;

Art. 17. O Certificado de Livre Prática via rádio deve ser concedido após a análise documental satisfatória das informações relativas ao estado sanitário de bordo, prestadas quando da Solicitação do Certificado.

Parágrafo único. O Certificado de Livre Prática concedido via rádio não exige a embarcação de ser submetida à inspeção sanitária.

Art. 18. É proibida a entrada ou saída de pessoas, bem como o início de qualquer operação, nas embarcações que não dispuserem do Certificado de Livre Prática válido.

§ 1º Excetua-se do disposto no caput deste artigo as embarcações que apresentem evento de saúde a bordo ou situações emergenciais justificadas.

§2º As pessoas consideradas indispensáveis para garantir a operação e segurança da embarcação não se enquadram no caput deste artigo.

Art. 19. A embarcação que na chegada a um porto de controle sanitário não disponha do Certificado de Livre Prática válido deve aguardar com a bandeira amarela içada ou seu equivalente luminoso previstos no Código Internacional de Sinais -C.I.S. da Organização Marítima Internacional - IMO.

§ 1º Para os fins do caput deste artigo, o aguarde deve ocorrer em local designado em conjunto pelas autoridades marítima, portuária e sanitária, considerando as condições de navegabilidade, segurança e o risco sanitário envolvido.

Art. 20. A embarcação submetida à inspeção sanitária, mesmo de posse do Certificado de Livre Prática válido, está sujeita ao cumprimento de medidas sanitárias, podendo, inclusive, ser solicitada a sua desatracação e o seu afastamento para local designado ou fundeadouro a partir da constatação a bordo de fatores de risco à saúde pública, que justifiquem esta ação.

Art. 21. A embarcação deve solicitar Livre Prática à autoridade sanitária em exercício no porto de controle sanitário ao qual se destina, quando não estiver portando CLP válido, por meio da Solicitação de Certificado, conforme anexo IV deste Regulamento:

§ 1º O proprietário, armador, responsável direto ou representante legal pela embarcação, deve, com antecedência máxima de 48 (quarenta e oito) e mínima de 24 (vinte e quatro) horas do E.T.A., apresentar à autoridade sanitária do porto de controle sanitário o formulário conforme anexo IV deste Regulamento.

§ 2º Está desobrigada do cumprimento do tempo estabelecido no parágrafo anterior a embarcação arribada, bem como aquela cujo período de deslocamento entre os portos de partida e de destino seja inferior a 24 (vinte e quatro) horas.

Art. 22. O proprietário, armador, responsável direto ou representante legal, deve confirmar a posição e o horário da atracação da embarcação no porto de controle sanitário, ou no local designado ou fundeadouro, quando for o caso, com antecedência mínima de 2 (duas) horas.

Art. 23. Quando forem verificadas a bordo da embarcação situações sanitárias diferentes daquelas informadas anteriormente na Solicitação de Certificado, caberá ao proprietário, armador, responsável direto ou representante legal pela embarcação, informar imediatamente, pelo meio mais rápido de comunicação, o fato à autoridade sanitária do porto de controle sanitário de destino.

Art. 24. Devem solicitar Livre Prática aquelas embarcações que realizem navegação de:

I - longo curso: em trânsito internacional;

II - cabotagem: em trânsito interestadual e intermunicipal;

III - interior: em trânsito internacional;

IV - cabotagem: em trânsito municipal;

V - interior: em trânsito municipal, intermunicipal ou interestadual; e

VI - interior: em trânsito internacional, exclusivo entre portos de controle sanitário instalados em municípios brasileiros limítrofes com os países que fazem fronteira com o Brasil.

§ 1º O Certificado de Livre Prática de que trata o caput terá validade correspondente ao período em que a embarcação permanecer no porto de controle sanitário, para as situações previstas nos incisos I, II e III.

§ 2º O Certificado de Livre Prática de que trata o caput terá validade de 90 (noventa) dias para embarcações que se enquadrem exclusivamente nas situações dos incisos IV, V e VI devendo ser emitido a bordo, após inspeção sanitária, exceto para o caso previsto no inciso IV, quando se tratar de navegação de apoio marítimo, em que poderá ser dado via rádio.

§ 3º As embarcações de que trata o § 2º, durante o período que estiverem de posse do Certificado de Livre Prática válido, ficam obrigadas a entregar a Comunicação de Chegada da Embarcação, conforme anexo VII, à autoridade sanitária do porto de destino com antecedência mínima de 12 (doze) horas do E.T.A.

§ 4º Está desobrigada do cumprimento do tempo previsto no § 3º deste artigo a embarcação arribada, ou cujo período de deslocamento entre os portos de controle sanitário de partida e o de destino seja inferior a 12 (doze) horas, devendo, nestes casos, o proprietário, armador, responsável direto ou representante legal pela embarcação entregar a Comunicação de Chegada com antecedência mínima de 2 (duas) horas.

Art. 25. Estão isentas da Solicitação do Certificado de Livre Prática, as embarcações:

I - de esporte e recreio, sem fins comerciais;

II - de pesca, sem fins comerciais;

III - que realizam navegação de apoio portuário e apoio marítimo, exceto as que operem serviços sujeitos a vigilância sanitária;

IV - da Marinha do Brasil ou sob seu convite, utilizadas para fins não comerciais;

V - classificadas como plataformas de estrutura fixa, localizadas em águas sob jurisdição nacional;

VI - que comprovem perante a autoridade sanitária estar fora de operação por motivo de defeso de pesca, reparos e impedidas de navegar por decisão judicial ou ausência de condições de navegação; e

VII - classificadas como balsas e barcas sem propulsão própria.

§ 1º A isenção de que trata o inciso VI deste artigo tem caráter transitório.

§ 2º Não obstante a isenção do Certificado de que trata este artigo, as embarcações estão sujeitas à inspeção sanitária a qualquer tempo, bem como devem notificar imediatamente, à autoridade sanitária do porto de controle sanitário, pelo meio de comunicação mais rápido disponível, a ocorrência a bordo de eventos de saúde, acidentes relacionados à carga perigosa ou à prestação de serviços, envolvendo qualquer de seus viajantes.

Seção III

Da Exigibilidade, Emissão e Validade dos Certificados de Controle Sanitário de Bordo ou de Isenção de Controle Sanitário de Bordo.

Art. 26. Devem estar de posse do Certificado de Controle Sanitário de Bordo ou Certificado de Isenção de Controle Sanitário de Bordo válido a embarcação de bandeira estrangeira, em trânsito nacional ou internacional e a embarcação de bandeira brasileira, em trânsito internacional.

§ 1º A embarcação que não esteja de posse do Certificado de Controle Sanitário de Bordo ou Certificado de Isenção de Controle Sanitário de Bordo válido deve solicitá-lo à autoridade do porto de controle sanitário ao qual se destina por meio da Solicitação de Certificado, conforme anexo IV.

§ 2º O Certificado de Controle Sanitário de Bordo ou Certificado de Isenção de Controle Sanitário de Bordo será concedido pela autoridade sanitária do porto de controle sanitário mediante análise das condições operacionais e higiênic-sanitárias da embarcação e do estado de saúde dos seus viajantes, a partir de uma inspeção sanitária e da análise documental das informações apresentadas quando da sua solicitação.

§ 3º Excetuam-se do disposto neste artigo embarcações de esporte e recreio ou de pesca, utilizadas para fins não-comerciais, com saída e retorno ao mesmo porto de controle sanitário sem escala intermediária, as plataformas não habitadas, as embarcações da Marinha do Brasil ou sob seu convite, utilizadas para fins não comerciais, ficando, no entanto, sujeitas às demais medidas e formalidades aplicáveis, previstas neste Regulamento.

Art. 27. Deve estar de posse do Certificado Nacional de Controle Sanitário de Bordo ou Certificado Nacional de Isenção de Controle Sanitário de Bordo válido, ou ainda do Certificado de Controle Sanitário de Bordo ou Certificado de Isenção de Controle Sanitário de Bordo válido, a embarcação de bandeira brasileira, em trânsito exclusivamente nacional, bem como as plataformas habitadas.

Parágrafo único. Aplica-se ao Certificado Nacional de Controle Sanitário de Bordo ou Nacional de Isenção de Controle Sanitário de Bordo o disposto nos parágrafos do art. 26.

Art. 28. A validade do Certificado de Controle Sanitário de Bordo ou de Isenção de Controle Sanitário de Bordo é de 180 (cento e oitenta) dias a contar da data de sua emissão, podendo esse prazo ser estendido uma única vez por um período de 30 (trinta) dias, e somente quando não existir evidência de evento de saúde a bordo.

Art. 29. A validade do Certificado Nacional de Controle Sanitário de Bordo e do Certificado Nacional de Isenção de Controle Sanitário de Bordo é de 180 (cento e oitenta) dias a contar da data de sua emissão.

Parágrafo único. Não obstante o prazo de validade dos Certificados referidos no caput dos artigos 28 e 29, a embarcação estará sujeita a inspeção a qualquer tempo, segundo objetivos previstos nos incisos III, IV, V e VI do artigo 8º.

Art. 30. A lista de portos autorizados a emitirem o Certificado de Controle Sanitário de Bordo ou de Isenção de Controle Sanitário de Bordo encontra-se disponível e atualizada no endereço eletrônico: <http://www.who.int/csr/ihr/portslanding/en/>

CAPÍTULO IV

DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE EMBARCAÇÕES E PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE APOIO PORTUÁRIO

Seção I

Da Vigilância Sanitária de Alimentos Ofertados a Bordo

Art. 31. Os alimentos ofertados a bordo de embarcações, devem ter todas as suas etapas, a saber, transporte, recebimento, armazenamento, preparação, distribuição e exposição, realizadas com fluxo ordenado para minimizar o risco de contaminações, em conformidade com legislação pertinente às Boas Práticas de Fabricação de Alimentos.

Art. 32. Os compartimentos internos da embarcação e equipamentos destinados ao armazenamento, manipulação, preparo e consumo de alimentos (material de revestimento, paredes, tetos, portas, esquadrias, iluminação, drenagem, ventilação, entre outros) devem estar em condições operacionais e higiênic-sanitárias satisfatórias e dispor de sistemas de proteção contra a entrada ou presença de vetores e outros animais da fauna sinantrópica nociva.

Art. 33. Os equipamentos dos veículos de transporte de alimentos destinados ao abastecimento de bordo devem garantir a integridade e qualidade dos produtos e não devem ser fonte de contaminação ou danos aos mesmos.

Parágrafo único. Os equipamentos citados no caput deste artigo devem atender exclusivamente à finalidade a que se destinam e apresentar as seguintes especificações:

I - compartimento exclusivo para este fim, isolado da cabine do condutor e constituído de material impermeável, liso, atóxico e resistente, que permita a conservação, limpeza e desinfecção;

II - prateleiras, estrados e pallets constituídos de material resistente, impermeável e liso, de forma a facilitar a limpeza, para armazenagem dos alimentos, embalagens e recipientes;

III - meios de controle que permitam manter os alimentos sob temperatura de segurança, de acordo com as especificações do fabricante ou produtor.

Art. 34. O proprietário, armador, responsável direto ou representante legal pela embarcação deve comunicar previamente, com no mínimo 2 (duas) horas de antecedência, à autoridade sanitária o horário e local do abastecimento da embarcação.

Parágrafo único. Toda empresa de transporte de alimentos que opere abastecimento de embarcações em portos de controle sanitário deve, previamente à operação, preencher cadastro, conforme anexo XIV, e entregá-lo à autoridade sanitária competente, mantendo o atualizado.

Art. 35. Todo alimento a ser ofertado a bordo, deve ser obtido de fontes aprovadas ou consideradas satisfatórias pelas autoridades competentes, devendo ser observado o prazo de validade e as condições físicas e organolépticas, como limpeza, ausência de estragos, adulterações, cheiro, textura, alteração de coloração, entre outros.

Art. 36. As áreas de armazenamento de alimentos devem apresentar-se isentas de materiais estranhos ao ambiente, estragados, tóxicos ou outros que possam contaminá-los.

§ 1º As embalagens que entram em contato direto com frutas e vegetais, bem como outros alimentos "in natura" passíveis de contaminação, devem ser de materiais resistentes que possam ser higienizados adequadamente.

§ 2º É vedado o armazenamento dos alimentos citados no caput deste artigo em caixas de papel, papelão e outros locais de armazenamento de difícil higienização.

Art. 37. Todos os alimentos devem ser armazenados em local limpo e organizado, protegidos contra contaminações, identificados e mantidos sobre pallets, estrados e ou prateleiras, confeccionados em material resistente e de fácil higienização, distantes do piso, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e desinfecção do local.

§ 1º Os alimentos, sempre que possível, devem ser armazenados por tipo ou grupo, e os responsáveis devem ter controle de sua validade.

§ 2º Os alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade devem ser armazenados de acordo com sua ordem de entrada na embarcação.

Art. 38. Os alimentos que exijam refrigeração ou congelamento para a manutenção dos seus padrões de identidade e qualidade devem ser conservados em equipamentos revestidos de materiais de fácil higienização, em

condições operacionais e higiênicosanitárias satisfatórias, e devem ser mantidos em temperaturas adequadas, de acordo com o tipo de alimento e recomendação do fabricante.

Parágrafo único. As câmaras de refrigeração ou congelamento de alimentos devem dispor de termômetros visíveis e em adequado funcionamento, sendo essencial o monitoramento e registro regular da temperatura.

Art. 39. As cozinhas das embarcações devem apresentar água corrente disponível, em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, e dentro dos parâmetros de potabilidade definidos em legislação pertinente.

§ 1º As cozinhas devem apresentar lavatório para a higiene das mãos na área de manipulação, em posição estratégica em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente para atender toda a área de preparação.

§ 2º Os lavatórios devem possuir sabonete líquido, antisséptico e inodoro, toalhas de papel não reciclado e coletor de papel acionado sem contato manual.

§ 3º Na impossibilidade de dispor de acionamento automático dos lavatórios, a embarcação deve apresentar soluções técnicas alternativas que garantam ou minimizem os riscos de contaminação pela manipulação de torneiras e afins.

Art. 40. As frutas e vegetais devem ser higienizados com produtos sanitizantes, indicados para este fim, conforme orientação do fabricante, antes de serem expostos ao consumo.

Art. 41. As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis não devem ser expostos à temperatura ambiente além do tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

Art. 42. Os equipamentos e utensílios utilizados nos locais de manipulação e preparo de alimentos devem ser confeccionados com materiais que não liberem substâncias tóxicas, odores e sabores, capazes de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção, apresentar-se em bom estado de conservação e em condições higiênico-sanitárias satisfatórias.

Art. 43. Aos profissionais diretamente envolvidos na manipulação de alimentos, compete:

I - usar roupa protetora de cor clara, sapatos fechados e touca protetora, todos mantidos em bom estado de conservação e limpeza;

II - ter disponível e fazer uso correto de Equipamentos de Proteção de acordo com a função e atividade desenvolvida;

III - manter higiene corporal, barba aparada ou protegida por máscara, mãos limpas, sem uso de anéis ou outros adornos similares, unhas aparadas curtas e sem esmaltes, devendo ser lavadas com água e sabão e desinfetadas antes do início do trabalho e depois de cada afastamento do mesmo;

IV - manter as roupas e pertences pessoais em locais destinados a esta finalidade fora da área de manipulação e armazenamento onde alimentos ou ingredientes estejam expostos, ou em áreas usadas para a limpeza de equipamentos e utensílios;

V - estar livre de enfermidades infecto-contagiosas ou curativos, inflamações, infecções ou afecções na pele, feridas ou outras anormalidades que possam originar contaminação microbiológica do alimento, do ambiente ou de outros indivíduos;

VI - não manipular dinheiro; VII - não praticar maus hábitos relacionados à higiene pessoal, que possam favorecer a contaminação de alimentos; e VIII - não consumir alimentos e bebidas nas áreas de preparação e manipulação de alimentos.

Parágrafo único. Devem ser afixados cartazes de orientação sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.

Art. 44. Durante o período de exposição dos alimentos ofertados por meio de sistema self-service é obrigatório o monitoramento das temperaturas e tempo de exposição desses alimentos, que devem ser registrados e apresentados à autoridade sanitária, quando solicitado.

§ 1º Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana.

§ 2º Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas.

Art. 45. As superfícies, utensílios e equipamentos empregados em qualquer etapa, devem ser submetidos a procedimentos de limpeza e desinfecção por produtos saneantes domissanitários.

Parágrafo único. Os produtos saneantes domissanitários, bem como os sanitizantes de frutas e verduras, devem estar devidamente rotulados e seu uso deve ocorrer em conformidade com as indicações, concentrações e tempo de contato recomendados pelo fabricante.

Seção II

Das Instalações e Serviços de Assistência a Saúde

Art. 46. As embarcações que realizem deslocamento em tempo maior que 72 (setenta e duas) horas entre portos de controle sanitário, excluindo aí as de navegação exclusivamente interior, ou que transportem acima de 100 (cem) passageiros devem possuir instalações de assistência à saúde.

Art. 47. As instalações de saúde devem:

I - ser mantidas em condições higiênico-sanitárias satisfatórias;

II - estar separadas de outras áreas e atividades;

III - possuir iluminação adequada;

IV - dispor de áreas de lavagem de mãos com água potável corrente;

V - dispor de instalações hidrossanitárias em condições operacionais adequadas;

VI - possuir piso e parede de fácil higienização, preferencialmente com cantos abaulados;

VII - possuir, sempre que possível, caixas de interruptores e tomadas sem ressalto, de forma a evitar acúmulo de sujidades.

Parágrafo único. Os resíduos sólidos gerados nas instalações tratadas no caput deste artigo devem ser gerenciados conforme resolução sanitária específica vigente.

Art. 48. As embarcações devem dispor a bordo de medicamentos e produtos para saúde em conformidade com normas internacionais ou nacionais vigentes, de acordo com o tipo de navegação realizada.

Seção III

Dos Alojamentos, Dormitórios e Cabines de Viajantes

Art. 49. Os alojamentos, dormitórios e cabines de viajantes devem apresentar-se em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, com água corrente disponível, e com sistemas de drenagem e descarga de efluentes e águas servidas funcionando adequadamente e em conformidade com as legislações vigentes.

Seção IV

Da Oferta de Água Potável a Bordo

Art. 50. A água ofertada para consumo humano deve apresentar seus parâmetros microbiológicos, físicos, químicos e radioativos em conformidade com os padrões de potabilidade, de modo que não ofereça riscos à saúde humana.

Art. 51. A água ofertada a bordo da embarcação procedente da captação direta de ambientes aquáticos deve passar por tratamento prévio com eficiência e eficácia verificadas por metodologia de monitoramento e controle pertinentes, antes da disponibilização para consumo humano.

Art. 52. A água ofertada a bordo da embarcação, quando submetida a tratamento com produtos à base de cloro, após a desinfecção, deve conter um teor mínimo de cloro residual livre de 0,5 ppm, sendo obrigatória a sua manutenção em qualquer ponto de oferta de, no mínimo, 0,2 ppm, e, no máximo, 2 ppm.

Parágrafo único. Admite-se a utilização de outro agente desinfetante ou outra metodologia de tratamento, desde que fique demonstrada uma eficiência de inativação microbiológica equivalente às previstas nas legislações pertinentes.

Art. 53. O abastecimento de água a bordo, destinado ao consumo humano, em portos de controle sanitário, deve ser realizado a partir de pontos de oferta que atendam aos padrões de potabilidade previstos na legislação sanitária pertinente, construídos de forma a evitar contaminação.

Subseção I

Da Reservação e Instalações Hidráulicas de Água Potável a Bordo

Art. 54. As unidades de reservação e as instalações hidráulicas utilizadas para oferta de água potável a bordo devem ser destinadas exclusivamente a essa finalidade e manter-se em condições operacionais e higiênico-sanitárias satisfatórias.

Art. 55. Deve ser realizada a limpeza e a desinfecção dos reservatórios a cada intervalo de tempo de 1 (hum) ano ou após a realização de obras de reparo e sempre que houver suspeita de contaminação.

Subseção II

Da Água de Piscinas, Spas, Banheiras de Hidromassagem e Similares

Art. 56. A qualidade da água utilizada para recreação nas embarcações deve obedecer às condições exigidas em normas pertinentes, garantindo sua utilização de maneira segura, sem causar prejuízo à saúde e ao bem-estar dos usuários.

Art. 57. A água utilizada para recreação deve apresentar as seguintes características físicas:

- I - limpidez tal que a parte mais profunda seja vista com nitidez;
- II - superfície livre de matérias flutuantes e fundo do tanque livre de detritos.

Art. 58. A água utilizada para recreação, quando submetida a tratamento com produtos à base de cloro, deve conter um teor de cloro residual livre entre 1,0 ppm e 3,0 ppm para piscina e entre 2 ppm e 5 ppm para spa, hidromassagem e similares, com teor máximo aceitável de 7,0 ppm para todos os casos.

Parágrafo único. Admite-se a utilização de outro agente desinfetante ou outra metodologia de tratamento, desde que fique demonstrada uma eficiência de inativação microbiológica equivalente às previstas nas legislações pertinentes.

Subseção III

Da Prestação de Serviço de Apoio Portuário de Abastecimento de Água para Embarcações, a partir de Veículo Abastecedor

Art. 59. As empresas que operem prestação de serviços de apoio portuário de abastecimento de água para consumo humano de embarcações devem:

- I - ser detentoras da Autorização de Funcionamento de Empresa - AFE válida;
- II - informar à autoridade sanitária a fonte de captação da água usada para o abastecimento das embarcações;
- III - manter o sistema de abastecimento de água potável instalado no veículo abastecedor em condições operacionais e higiênico-sanitárias satisfatórias;
- IV - garantir que a água ofertada para consumo humano atenda aos padrões de potabilidade, apresentando seus parâmetros microbiológicos, físicos, químicos e radioativos em conformidade com a legislação sanitária federal pertinente;
- V - manter a água ofertada, quando submetida a tratamento com produtos à base de cloro, após a desinfecção, com um teor mínimo de cloro residual livre de 2 ppm;
- VI - apresentar à autoridade sanitária, mensalmente, laudos de natureza microbiológica, e trimestralmente, laudos de natureza físico-química da água potável, em conformidade com a legislação pertinente;
- VII - comunicar à autoridade sanitária, com antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, a data e hora da coleta de amostra de água potável para análise laboratorial;
- VIII - realizar a limpeza e a desinfecção dos reservatórios e dutos do sistema instalado no veículo abastecedor, a cada intervalo de tempo de 180 (cento e oitenta) dias ou após a realização de obras de reparo ou sempre que houver suspeita de contaminação; IX - apresentar à autoridade sanitária, quando solicitado, o documento que comprove limpeza e desinfecção dos reservatórios de água potável, emitido pela empresa responsável pelo procedimento;
- IX - dispor, a bordo do veículo abastecedor, de planilha de limpeza e desinfecção do sistema de abastecimento de água potável;
- X - dispor, a bordo do veículo abastecedor, de produtos para a correção e tratamento da água a ser ofertada para consumo humano, bem como de equipamentos e instrumentos de monitoramento dos níveis residuais de cloro livre;

XI - manter o sistema de abastecimento de água instalado no veículo abastecedor com os equipamentos e instrumentos operacionais protegidos contra fontes de contaminação; e

XII -manter de forma visível, no veículo abastecedor, a inscrição: "água potável".

Parágrafo único. Mediante autorização prévia da autoridadesanitária, o veículo abastecedor destinado ao abastecimento de água potável pode ser utilizado para outro fim, desde que seu reservatóriode água potável não seja utilizado para transporte de outros materiais.

Seção V

Do Sistema de Climatização

Art. 60. Os componentes do sistema de climatização da embarcação devem ser mantidos em boas condições de manutenção, operação, controle e limpeza.

§ 1º O compartimento onde está instalada a caixa de mistura de ar de retorno e ar de renovação deve ser de uso exclusivo do sistema de climatização, sendo proibida a presença, nesses compartimentos, de quaisquer materiais, produtos ou utensílios.

§ 2º Após a realização de procedimentos de limpeza e desinfecção do sistema de climatização, as sujidades sólidas devem ser acondicionadas em sacos de material resistente e de porosidade adequada.

§ 3º Deve-se preservar a captação de ar externo de possíveis fontes poluentes, dotando-a de filtro, cuja ação deve se ocorrer antes da realização da mistura de ar externo e ar de retorno.

Art. 61. Devem ser apresentadas à autoridade sanitária competente, quando solicitado, as planilhas referentes à manutenção, operação, limpeza e desinfecção dos equipamentos de climatização, bemcomo os laudos da qualidade do ar.

Parágrafo único. A qualidade do ar dos ambientes climatizados artificialmente, por meio de sistemas de climatização com capacidade de refrigeração igual ou superior a 5 TR's (60.000 BTU's), deve ser avaliada semestralmente e atender aos parâmetros físicos, químicos e biológicos definidos na RE Nº 09, de 16 de janeiro de 2003, bem como suas atualizações.

Seção VI

Da Água de Lastro

Art. 62. Quando houver recomendação específica ou evidência de risco sanitário em determinada área geográfica, o lançamento de água de lastro captada nestas áreas, em águas sob jurisdição nacional, deve ocorrer após análise e autorização da autoridade sanitária.

Art. 63. Toda embarcação, a critério da autoridade sanitária, está sujeita a coleta de amostra de água de lastro para análise, com vistas à identificação da presença de agentes nocivos e patogênicos e indicadores físicos e componentes químicos.

Art. 64. O formulário referente à troca de água de lastro deve ser preenchido conforme o modelo previsto no anexo X deste Regulamento.

Art. 65. À medida que novas tecnologias e novos sistemas de gerenciamento ou tratamento de água de lastro forem desenvolvidos, a autoridade marítima estabelecerá, oportunamente, as instruções normativas apropriadas.

Seção VII

Do Tanque de Retenção e Tratamento de Dejetos e Águas Servidas

Art. 66. É proibida a liberação de efluentes sanitários não tratados, oriundos de embarcações, em áreas dos portos de controle sanitário ou suas áreas de fundeio.

Art. 67. As embarcações equipadas com sistema de tratamento de efluentes sanitários, não certificadas por Sociedade Classificadora autorizada, quando atracadas, devem manter as válvulas de liberação do sistema de tratamento de dejetos e águas servidas, dutos coletores, tanques de tratamento e de retenção e dutos de esgotamento, fechadas e lacradas.

Art. 68. Quando a embarcação estiver equipada com tanque de retenção, a capacidade desse tanque deve ser compatível para atender ao depósito de todo o efluente relacionado à operação da embarcação e ao número de viajantes, bem como possuir uma tubulação que se dirija para o exterior da mesma, apropriada para descarga do esgoto em instalação de recebimento, devendo as válvulas de esgotamento do tanque permanecer fechadas e lacradas durante todo o processo.

Parágrafo único. Caso o esgotamento de efluentes do tanque de retenção não seja realizado no porto de controle sanitário, o mesmo deve ser feito a uma distância mínima de 12 (doze) milhas náuticas da terra e não pode ser descarregado instantaneamente ou com a embarcação fundeada, mas sim numa vazão moderada quando a embarcação estiver na rota e em navegação.

Art. 69. Os equipamentos utilizados nas operações de recolhimento, armazenamento e tratamento de dejetos e águas servidas da embarcação devem apresentar-se em condições operacionais e higiênico-sanitárias satisfatórias e serem submetidos a procedimentos sistemáticos de limpeza e desinfecção e de manutenção preventiva.

Art. 70. A embarcação em trânsito internacional, em águas sob jurisdição nacional, que opere transporte de viajantes ou cargas, deve dispor a bordo de rede de dutos, reservatórios ou equipamentos próprios que proporcionem a coleta, armazenamento e tratamento, antes do lançamento no meio aquático, de efluentes provenientes de: secreções humanas, dejetos e águas servidas oriundas da higienização de equipamentos e utensílios, e da limpeza, desinfecção ou descontaminação de superfícies dos compartimentos da embarcação.

§ 1º Sujeitam-se ao disposto neste artigo as embarcações previstas no anexo IV da MARPOL 73/78 - Regras para prevenção da poluição causada por esgotos dos navios.

§ 2º As plataformas habitadas não estão sujeitas ao disposto no caput deste artigo quando respeitado o afastamento da costa previsto no anexo IV da MARPOL 73/78.

Art. 71. As embarcações equipadas com sistema de tratamento de efluentes sanitários, em correta operação, cujo padrão encontre-se aprovado pela Organização Marítima Internacional - IMO e que possuam o Certificado Internacional de Prevenção da Poluição por Esgoto, quando atracadas, podem fazer a liberação do efluente sanitário no ambiente aquático, mediante a manifestação prévia da autoridade sanitária, devendo as válvulas de desvio, by pass, do sistema de tratamento, que possam descarregar efluentes para o meio aquático, permanecer fechadas e lacradas.

§ 1º Para liberação dos efluentes sanitários no ambiente aquático, os resultados do teste de instalação devem estar lançados no Certificado Internacional de Prevenção da Poluição por Esgoto, e, adicionalmente, os efluentes

resultantes do tratamento não devem apresentar sólidos flutuantes visíveis, nas águas circundantes, nem produzir a descoloração das mesmas.

§ 2º O sistema de tratamento de efluentes em funcionamento na embarcação, deve ser o mesmo descrito no Certificado Internacional de Prevenção da Poluição por Esgoto, não podendo haver alterações.

§ 3º O sistema de que trata este artigo, deve estar em boas condições de funcionamento, com as válvulas de serviço fechadas, aeração ligada, macerador funcionando, filtro e dutos de retorno sem obstrução e sistema de desinfecção em operação, de acordo com as especificações do fabricante.

§ 4º Quando o sistema de tratamento de efluentes utilizar produto líquido para o processo de desinfecção, o mesmo deve conservar o princípio ativo descrito no rótulo do produto, bem como promover o completo controle ou eliminação dos microorganismos patogênicos.

Art. 72. Para tanque de retenção e tratamento de dejetos e águas servidas nas embarcações, em navegação interior, de trânsito exclusivamente nacional, que operem transporte de viajantes ou car-gas, deverá ser estabelecida norma específica a ser publicada em até 3 (três) anos após a publicação desta norma.

Seção VIII

Dos Resíduos Sólidos de Bordo

Art. 73. A autorização para a retirada de resíduos sólidos de embarcações em porto de controle sanitário fica condicionada à manifestação prévia da autoridade sanitária.

Art. 74. Para que seja autorizada a retirada de resíduos sólidos de embarcações, os portos de controle sanitário ou empresas que operem a retirada de resíduos sólidos das embarcações devem dispor de procedimentos relativos à coleta do resíduo na embarcação, acondicionamento, transporte, armazenamento intermediário, se houver, tratamento e destino final em conformidade com a norma específica vigente.

§ 1º Quando da impossibilidade do atendimento dos procedimentos previstos no caput deste artigo e a permanência de resíduos sólidos a bordo possa gerar riscos iminentes à saúde e à segurança dos viajantes, deve ser solicitada, à autoridade sanitária, permissão extraordinária para a sua retirada.

§ 2º Caso seja autorizada a retirada do resíduo sólido na situação prevista no parágrafo anterior, a mesma deve ser acompanhada pela autoridade sanitária.

Seção IX

Da Higienização de Superfícies de Embarcações

Art. 76. Toda embarcação deve ser submetida à limpeza e desinfecção, de forma sistemática e periódica, a fim de evitar riscos à saúde.

Parágrafo único. A embarcação que apresente óbito a bordo ou viajante com anormalidade clínica, e cujos compartimentos, revestimentos, assentos, poltronas, leitos e demais superfícies internas foram expostos à contaminação por fezes, vômitos, urina, outros fluidos orgânicos ou materiais contaminantes, deve ser submetida aos procedimentos de desinfecção, estabelecidos no Plano de Limpeza e Desinfecção - P.L.D., conforme anexo XI deste Regulamento.

Art. 77. Os equipamentos de limpeza, como vassouras, escovas, rodos e similares, utilizados nos procedimentos citados no artigo anterior, devem ser submetidos à desinfecção com soluções indicadas para esta finalidade, conforme orientações do fabricante, após cada jornada de trabalho.

Art. 78. O armazenamento de produtos saneantes domissanitários e de equipamentos de limpeza deve ocorrer em áreas separadas, destinadas exclusivamente para esse fim e que garantam as condições adequadas para conservação dos mesmos.

Seção X

Do Controle de Espécimes da Fauna Sinantrópica Nociva à Saúde

Art. 79. A embarcação em trânsito ou em permanência em porto de controle sanitário no território nacional deve manter-se livre de criadouros de larvas de insetos, insetos adultos, outros animais transmissores ou reservatórios de doenças de importância em saúde pública e animais peçonhentos cuja presença implique riscos à saúde individual ou coletiva, bem como de fatores que propiciem a manutenção e reprodução destes animais.

Art. 80. As embarcações devem, no mínimo semestralmente, submeter-se a procedimentos de desinsetização e desratização, que devem ser comprovados por meio de registros ou atestados.

§ 1º Os registros ou atestados referidos no caput deste artigo devem ser assinados pelo responsável técnico da empresa de controle e conter as seguintes informações:

- I - metodologia empregada, com técnica(s) de aplicação;
- II - dosagem por compartimento;
- III - substâncias ativas inseticidas ou raticidas e inertes, utilizados nas concentrações de uso permitidas.

§ 2º As embalagens dos produtos utilizados nos serviços de controle de espécimes da fauna sinantrópica nociva à saúde devem ser descartadas de maneira correta e segura, em conformidade com a norma específica vigente, evitando-se a contaminação do homem, animal e do meio ambiente.

§ 3º É proibido o uso de formulações inseticidas ou raticidas contendo substância ativa ou forma de apresentação não autorizada pelos órgãos competentes, bem como a utilização de concentrações acima dos limites autorizados.

Art. 81. A embarcação deve manter medidas e equipamentos de prevenção contra roedores, instalados e em funcionamento, construídos e manuseados de modo a garantir a sua eficiência e eficácia.

Seção XI

Das Responsabilidades

Art. 82. O proprietário, armador, responsável direto ou representante legal pela embarcação, além das obrigações já previstas neste Regulamento, é responsável, ainda por:

- I - prestar à autoridade sanitária em exercício no porto de controle sanitário informações sobre a ocorrência de eventos de saúde a bordo, incidentes envolvendo cargas, aparecimento anormal de algum tipo de animal potencialmente transmissor de doenças, além de esclarecimentos sobre traslado de restos mortais humanos;
- II - providenciar que a escada de acesso esteja devidamente protegida, com redes de segurança ao longo de toda a sua extensão, quando da inspeção sanitária, quando aplicável;

III - manter a bordo da embarcação os sanitários, vestiários e salas de banho em condições operacionais e higiênic-sanitárias satisfatórias, disponibilizando aos usuários, no caso de sanitários coletivos, artigos descartáveis para higiene pessoal e produtos líquidos para higienização das mãos;

IV - manter todos os compartimentos da embarcação em condições higiênic-sanitárias satisfatórias e livres de potenciais fatores de risco à saúde;

V - comunicar e orientar os viajantes sobre as exigências sanitárias vigentes no território nacional;

VI - manter a bordo da embarcação Equipamentos de Proteção Individual - EPI compatíveis com a carga e operação em curso, e assegurar o seu uso pelo pessoal ocupacionalmente exposto, garantindo, ainda, as perfeitas condições e manutenção desses equipamentos;

VII - custear as despesas de hospedagem, transporte e retorno do viajante internacional estrangeiro que não atenda aos requisitos sanitários exigidos para a entrada no território nacional;

VIII - respeitar a autoridade sanitária local em serviço, assegurando-lhe todas as facilidades para o desempenho de suas funções, bem como acompanhá-la na inspeção sanitária da embarcação; e

IX - comunicar previamente à autoridade sanitária sobre qualquer prestação de serviço de interesse a saúde, a ser realizada na embarcação.

CAPÍTULO V

DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE PORTOS DE CONTROLE SANITÁRIO

Seção I

Dos Serviços de Alimentação

Subseção I

Das Empresas Prestadoras de serviços

Art. 83. A empresa prestadora de serviço de alimentação deve manter os gêneros alimentícios expostos ao consumo humano em conformidade com os padrões de identidade e qualidade, obedecendo às boas práticas de armazenagem, manipulação, preparo e fabricação de alimentos exigidos pela legislação sanitária pertinente.

Subseção II

Da Localização dos Estabelecimentos que Prestem Serviço de Produção, Armazenagem, Distribuição, Comércio ou Consumo de Alimentos

Art. 84. Os estabelecimentos de que trata esta Seção devem situar-se em zonas livres de odores indesejáveis, fumaça, pó e outros contaminantes.

Subseção III

Das Edificações e Instalações Físicas dos Estabelecimentos que Prestem Serviço de Produção, Comércio ou Consumo de Alimentos

Art. 85. Os estabelecimentos de que trata esta Seção devem:

I - dispor de instalações físicas em condições estruturais satisfatórias que permitam uma limpeza fácil e adequada;

II - estar livres de vetores, roedores e demais espécimes da fauna sinantrópica nociva à saúde, mantendo, instalados nas edificações, dispositivos que impeçam a entrada e presença destes animais;

III - dispor de espaço interno suficiente para a instalação de equipamentos, estocagem de matéria-prima, produtos acabados e outros materiais auxiliares e propiciar espaços livres para a adequada ordenação, limpeza, manutenção e controle de pragas;

IV - dispor de instalações internas separadas, por áreas, setores e outros meios eficazes, como definição de fluxo de pessoas e alimentos, de forma a evitar as operações suscetíveis de causar contaminação cruzada;

V - dispor de fluxo operacional que não permita a ocorrência de comunicação direta das áreas de manipulação de alimentos com salas de banho, sanitários, lavabos, refeitórios e vestiários instalados;

VI - utilizar materiais que possam ser higienizados ou desinfetados adequadamente;

VII - utilizar lâmpadas dotadas de sistema de segurança contra explosão e quedas acidentais, não estando as mesmas instaladas sobre as linhas de produção ou transporte de insumos ou produtos;

VIII - assegurar que cabos e fios elétricos, quando não contidos em tubos vedados, sejam cobertos com placas, permitindo a ventilação e limpeza; e

IX - assegurar que as tubulações sigam os padrões de cor estabelecidos pela Associação Brasileira de Normas Técnicas ABNT, de acordo com o tipo e a finalidade a que se destinam.

§ 1º Nas áreas de acesso à produção de alimentos deve ser instalado lavatório provido de produtos líquidos para higienização das mãos e toalhas descartáveis.

§ 2º Os recipientes para acondicionamento de resíduos sólidos devem estar tampados e dispor de sacos acondicionadores.

§ 3º Os locais de armazenamento de resíduos sólidos devem ser isolados e exclusivos para esse fim, em conformidade com a norma específica vigente.

§ 4º É proibido o uso de plantas ornamentais ou similares nas áreas de manipulação ou de armazenagem de alimentos.

§ 5º O armazenamento de produtos saneantes domissanitários, solventes e praguicidas deve ocorrer em áreas separadas ou armários fechados, identificados, destinados exclusivamente para esse fim.

Art. 86. As áreas de manipulação de alimentos devem apresentar:

I - pisos constituídos de material resistente ao trânsito, impermeáveis, laváveis e antiderrapantes, não detentores de frestas, de fácil limpeza ou desinfecção e que permitam o escoamento de líquidos até os ralos, evitando assim a formação de poças;

II - paredes revestidas de materiais impermeáveis e laváveis, de cores claras, lisas e sem frestas, livres de umidade e descascamento, de fácil higienização, até a altura adequada para todas as operações;

III - teto construído ou acabado de modo a impedir o acúmulo de sujeiras e a reduzir ao mínimo a condensação e a formação de mofo, devendo ser de fácil limpeza;

IV - janelas e outras aberturas em adequado estado de conservação, que não acumulem sujeira, devendo ser de fácil higienização e dotadas de telas de proteção, com malha igual ou menor que dois milímetros;

V - ventilação e circulação de ar capaz de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós e outras substâncias que possam causar danos à produção; e

VI - portas de superfícies lisas, não absorventes, de fácil limpeza, fechamento automático e com fresta máxima de um centímetro do piso.

Subseção IV

Do Pessoal

Art. 87. Os manipuladores que operem serviços em áreas de manipulação e preparo de alimentos devem atuar em observância ao disposto no artigo 43 e seus incisos.

Subseção V

Da Armazenagem de Alimentos

Art. 88. Os alimentos industrializados ou não, destinados ao consumo humano, que exijam meios especiais para a manutenção de seus padrões de identidade e qualidade, devem ser armazenados em condições ambientais compatíveis a sua conservação de acordo com a legislação sanitária pertinente e estar livres de contaminação de natureza biológica, química ou física.

Art. 89. Os compartimentos de armazenagem de alimentos destinados ao consumo humano devem estar providos de estrados e prateleiras constituídas de material resistente, impermeável e que facilitem a limpeza e a circulação de ar.

Parágrafo único. Os compartimentos onde são armazenados alimentos cuja manutenção exija condições especiais de temperatura devem estar providos de equipamentos próprios, em condições operacionais satisfatórias e com dispositivo que permita a verificação da temperatura no local, mantendo-se fixados em lugar visível os registros de controle diário da temperatura.

Art. 90. Devem ser adotados e implementados procedimentos efetivos para manter a adequada rotatividade para consumo dos produtos armazenados.

Subseção VI

Dos Equipamentos e Utensílios

Art. 91. Os equipamentos e utensílios utilizados nos locais de manipulação de alimentos devem ser confeccionados de materiais que não liberem substâncias tóxicas, odores e sabores, capazes de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção e apresentar-se em bom estado de conservação e em condições higiênico-sanitárias satisfatórias.

Subseção VII

Da Exposição e Oferta de Alimentos

Art. 92. Os alimentos destinados ao consumo humano imediato, que tenham ou não passado por processo de cocção, só podem ser expostos com proteção que garanta a segurança alimentar.

Art. 93. A temperatura interior no alimento acondicionado em bandejas aquecidas para exposição ao consumo não deve ser inferior a 60°C (sessenta graus Celsius).

Art. 94. É proibido expor ao público ou armazenar alimentos com prazo de validade vencido ou com rotulagem em desacordo com o exigido pela legislação sanitária pertinente. Subseção VIII Do Transporte de Alimentos Art. 95. Os veículos destinados ao transporte de alimentos devem:

I -dispor de compartimento exclusivo para este fim, constituído de material atóxico e resistente, que permita a conservação, limpeza e desinfecção;

II - manter os alimentos, as embalagens e recipientes afastados do contato direto com o piso do veículo;

III - dispor de estrados e prateleiras constituídos de material resistente, impermeável e liso, de forma a facilitar a limpeza;

IV - garantir que os materiais usados para proteção e fixação das provisões de bordo não constituam fontes de contaminação ou danos para os alimentos; e

V -dispor de meios de controle que permitam manter os alimentos sob temperatura de segurança, de acordo com as especificações do fabricante ou produtor.

Art. 96. Os equipamentos dos veículos destinados ao trans-porte de alimentos devem estar livres de contaminação de natureza biológica, química ou física e atender exclusivamente à finalidade a que se destinam.

Seção II

Dos Reservatórios, Rede de Distribuição e Pontos de Oferta de Água Potável.

Art. 97. A administração portuária, consignatários, locatários ou arrendatários do porto de controle sanitário devem:

I - garantir a oferta de água potável em conformidade com as normas e padrões de potabilidade da água destinada ao consumo humano definidas na legislação sanitária federal pertinente, em toda a extensão da área portuária sob sua responsabilidade;

II - apresentar à autoridade sanitária, mensalmente, laudos de natureza microbiológica e, trimestralmente, laudos de natureza físicoquímica da água potável ofertada na área sob sua responsabilidade, coletadas a partir de pontos previamente identificados pela autoridade sanitária;

III - garantir a existência de padrões de arquitetura e engenharia, certificados por profissional devidamente habilitado, nos pontos de oferta, captação, reservação e distribuição de água potável instalados em toda a extensão da área sob sua responsabilidade, de modo a evitar a ocorrência de contaminação;

IV - disponibilizar, quando solicitado pela autoridade sanitária, a planta hidráulica atualizada de todo sistema de água potável na área sob sua responsabilidade;

V - garantir que o sistema de reservação de água potável instalado na área sob sua responsabilidade seja submetido a procedimentos de limpeza e desinfecção, periodicamente, a cada 180 (cento e oitenta) dias, ou após a realização de obras de

reparos, e sempre que houver suspeita de contaminação, de acordo com o disposto no P.L.D., conforme anexo XI deste Regulamento;

VI - disponibilizar, quando solicitado pela autoridade sanitária, planilha de limpeza e desinfecção do sistema de oferta de água potável dos reservatórios, conforme anexo VIII deste regulamento, contendo informações das duas últimas limpezas e desinfecções realizadas, acompanhada dos respectivos certificados, assinados pelo responsável técnico devidamente registrado em conselho profissional.

Art. 98. Os hidrantes devem ser projetados, instalados e mantidos de forma a prevenir a contaminação da água potável, atendendo às seguintes exigências:

I - localizar-se distante de sanitários, lavabos ou similares e em altura suficiente que evite a sua submersão pela ação das marés, de forma a não receber descarga das linhas de resíduos ou dos embornais de embarcações;

II - manter protegido o ponto de conexão ou bocal de ligação ao mangote de abastecimento da embarcação, com tampa presa por correntes e, sempre que não ocorrer operação de abastecimento de água, mantê-lo fechado;

III - ter suas saídas de água protegidas por caixas ou terminando em no mínimo 45 (quarenta e cinco) cm acima da superfície e protegidas por capas de material resistente e impermeável, que impeça a entrada de líquidos na sua parte superior ou laterais, confeccionadas e manuseadas de forma a evitar contaminação;

IV - quando utilizar caixa protetora, esta deve ser de material resistente, impermeável e de fácil limpeza ou construída a partir de material de alvenaria, com porta de acesso ou tampa vedante, pintada na cor verde e identificada com letras legíveis com a inscrição "ponto de água potável";

V - utilizar mangote exclusivo para a finalidade de operação de abastecimento de água potável, que deve apresentar-se em perfeitas condições de uso.

§ 1º A porta de acesso à caixa protetora de que trata o inciso IV deve permanecer fechada quando não estiver em operação de abastecimento e seu interior mantido em condições higiênicas-sanitárias satisfatórias, bem como possuir dispositivo de esgotamento da água acumulada resultante do processo de abastecimento.

§ 2º Após o término da operação de abastecimento referida no inciso V, o mangote deve ter a água do seu interior esgotada, suas extremidades vedadas com tampa de proteção e ser armazenado em local seco, limpo, arejado e protegido de sujidades.

Seção III

Dos Sistemas de Climatização

Art. 99. A administração portuária, consignatários, locatários ou arrendatários devem garantir que o funcionamento e a manutenção de equipamentos de climatização instalados em edificações atendam às exigências estabelecidas na legislação sanitária federal pertinente e às recomendações da Organização Mundial de Saúde - OMS.

§ 1º Os sistemas de climatização com capacidade superior a 5 TR (60.000 BTU's) devem possuir um responsável técnico habilitado.

§ 2º O compartimento onde está instalada a caixa de mistura de ar de retorno e ar de renovação deve ser de uso exclusivo do sistema de climatização, sendo proibida a presença, nesse compartimento, de quaisquer materiais, produtos ou utensílios.

§ 3º A captação de ar externo deve ser preservada de possíveis fontes poluentes, dotando-a de filtro, cuja ação deve ocorrer antes da realização da mistura de ar externo e ar de retorno.

§ 4º Após realização de procedimentos de limpeza e desinfecção do sistema de climatização, as sujidades sólidas devem ser acondicionadas em sacos de material resistente e de porosidade adequada, conforme disposto em norma específica vigente.

Art. 100. Deve ser apresentado à autoridade sanitária competente, quando solicitado, o Plano de manutenção, operação e controle (PMOC) do sistema de climatização, conforme legislações pertinentes, bem como laudos da qualidade do ar.

Parágrafo único. A qualidade do ar dos ambientes climatizados artificialmente, por meio de sistemas de climatização com capacidade de refrigeração igual ou superior a 5 TR's (60.000 BTU's), deverá ser avaliada semestralmente e atender aos parâmetros físicos, químicos e biológicos definidos na RE N° 09 de 16 de janeiro de 2003, bem como suas atualizações.

Seção IV

Dos Efluentes Sanitários

Art. 101. É proibido o lançamento de dejetos e águas servidas, originários da produção de bens ou da prestação de serviços, na área física sob responsabilidade da administração do porto de controle sanitário, sem tratamento prévio adequado capaz de evitar riscos ao meio ambiente e à saúde pública.

Parágrafo único. A administração portuária, consignatários, locatários ou arrendatários devem apresentar à autoridade sanitária, quando solicitado, informações acerca do sistema de tratamento, incluindo procedimentos de limpeza e recolhimento de resíduos resultantes do tratamento de águas servidas e dejetos.

Seção V

Das Boas Práticas do Gerenciamento de Resíduos Sólidos

Art. 102. Cabe à administração portuária, consignatários, locatários ou arrendatários o gerenciamento integrado dos resíduos sólidos gerados na área sob sua responsabilidade, de forma a evitar agravos à saúde pública e ao meio ambiente, devendo dispor de procedimentos adequados a esse gerenciamento em conformidade com norma específica vigente.

§ 1º Quando a retirada de resíduos sólidos gerados nas embarcações ou na área portuária for realizada por empresas terceirizadas, que operem a coleta e transporte até as áreas de armazenamento, tratamento ou destino final, a mesma será responsável pelo cumprimento das boas práticas conforme estabelecido em norma específica vigente.

Seção VI

Da Higienização de Superfícies

Art. 103. As edificações cujos compartimentos tenham sido expostos a contaminação por fezes, vômitos, urina e outros fluidos orgânicos ou materiais contaminantes devem ser submetidas aos procedimentos de desinfecção de superfícies estabelecidos no Plano de Limpeza e Desinfecção - P.L.D., conforme anexo XI.

Seção VII

Do Controle de Espécimes da Fauna Sinantrópica Nociva a Saúde

Art. 104. A administração portuária, consignatários, locatários ou arrendatários devem manter as áreas sob sua responsabilidade livres de criadouros de larvas de insetos, insetos adultos, outros animais transmissores ou reservatórios de doenças de importância em saúde pública e animais peçonhentos, cuja presença implique riscos à saúde individual ou coletiva, bem como de fatores que propiciem a manutenção e reprodução destes animais.

Art. 105. A administração portuária, consignatários, locatários ou arrendatários devem elaborar, implantar e manter atualizado um programa integrado de controle e monitoramento da fauna sinantrópica nociva contemplando todas as espécies potencialmente transmissoras de doenças de importância para a saúde pública que façam parte do contexto local.

§ 1º O programa deve ser apresentado na forma de termo de referência, ter cópia entregue à autoridade sanitária local a fim de acompanhamento e ser atualizado sempre que houver alguma modificação.

§ 2º O termo de referência deve contemplar no mínimo as informações previstas no anexo XII deste Regulamento.

§ 3º O controle integrado da fauna sinantrópica nociva deve ser desenvolvido de acordo com o levantamento das espécies potencialmente envolvidas na transmissão de doenças de importância para a saúde pública, e do ambiente domissanitário local e circunvizinho, previamente estabelecido, considerando também as condições físicas e de segurança da área na qual será desenvolvido o programa, bem como as condições de ecologia dos vetores e pragas, efetividade e toxicidade dos produtos.

§ 4º Ao final de cada trimestre, deve ser entregue à autoridade sanitária, relatório descritivo das atividades de controle e monitoramento realizadas, incluindo as medidas corretivas, os registros com o método de controle e aplicação, as dosagens utilizadas por edificação e as substâncias ativas do(s) produtos domissanitário (s) utilizado(s) nas concentrações de uso permitidas, bem como os resultados observados para cada espécie controlada.

§ 5º O relatório citado § 4º deve ser assinado pelo responsável técnico da empresa de controle e pela administradora portuária.

Art. 106. Os produtos domissanitários utilizados no controle integrado de fauna sinantrópica nociva devem estar devidamente registrados na Anvisa.

Art. 107. A administração portuária, consignatários, locatários ou arrendatários devem informar à autoridade sanitária sobre as operações de desinsetização ou desratização da área externa e edificações e sobre o tratamento de pragas agrícolas, com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas.

Art. 108. As ações de controle e de manejo ambiental devem ocorrer em consonância com as previsões legais dos órgãos de meio ambiente competentes.

Seção VIII

Das Responsabilidades

Art. 109. A administração portuária, consignatários, locatários ou arrendatários, respeitadas as responsabilidades previstas em contrato e competências legais, além das obrigações já previstas neste Regulamento, devem:

I - informar à autoridade sanitária os eventos, festas, feiras e similares, que ocorrerão na área portuária, com antecedência de 30 (trinta) dias;

II - manter, na extensão da área sob sua responsabilidade, as instalações de sanitários em condições operacionais e higiênico-sanitárias satisfatórias, disponibilizando aos usuários artigos descartáveis para a higiene pessoal e produtos líquidos para higienização das mãos;

III - submeter à apreciação da autoridade sanitária local, os projetos de arquitetura e engenharia envolvendo construção, instalação e reforma de sanitários, salas de banho e vestiários públicos, bem como de edificações onde serão prestados serviços, armazenamento, comercialização, manipulação e produção de bens sob regime de vigilância sanitária;

IV - garantir que na área sob sua responsabilidade não ocorra produção ou comércio de alimentos em desacordo com o disposto nesta norma e demais legislações pertinentes;

V - respeitar e acompanhar, sempre que necessário, a autoridade sanitária em serviço na área sob sua responsabilidade, providenciando para que lhe sejam asseguradas todas as facilidades no desempenho de suas funções;

VI - garantir à autoridade sanitária, no cumprimento de suas atividades de inspeção sanitária, condições para documentar todas as atividades sujeitas à fiscalização;

VII - manter os estabelecimentos de assistência à saúde em condições higiênico-sanitárias satisfatórias e providos de medicamentos e produtos para saúde, de acordo com a complexidade de atenção e em conformidade com o preconizado pela legislação sanitária pertinente, quando estes estiverem instalados nas áreas sob sua responsabilidade;

VIII - manter os equipamentos de acesso à embarcação, instalados nos cais de atracação, em condições higiênico-sanitárias satisfatórias e em boas condições de segurança e funcionamento;

IX - manter as cargas sujeitas à vigilância sanitária, armazenadas em conformidade com as especificações técnicas que a carga exija para a manutenção da sua identidade, integridade e qualidade, bem como dispor nesses locais, de compartimento apropriado para a coleta de amostras destinadas às análises laboratoriais para controle ou fiscal; e

X - supervisionar todas as atividades de prestação de serviços que ocorram nas áreas sob sua responsabilidade, relacionados à: água para consumo humano, alimentos, gerenciamentos de resíduos sólidos e líquidos, controle e monitoramento da fauna sinantrópica nociva, limpeza e desinfecção de ambientes ou superfícies, climatização, entre outros.

CAPÍTULO VI

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 110. Todos os produtos sob vigilância sanitária disponibilizados nas áreas de portos de controle sanitário devem estar em boas condições de uso, adequadamente armazenados, dentro do prazo de validade e registrados no órgão competente.

Art. 111. Os eventos de saúde ou acidentes que envolvam os trabalhadores ou viajantes devem ser notificados, pela via de comunicação mais rápida e eficiente, à autoridade sanitária local.

Art. 112. As operações ou procedimentos que ofereçam risco à integridade da saúde do trabalhador, quando não dispuserem de Equipamento de Proteção Coletiva (EPC), devem dispor de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), em perfeitas condições de uso, manutenção e adequados ao tipo de risco a que se destinam em conformidade com as legislações pertinentes.

Art. 113. A movimentação e armazenagem de cargas nos portos de controle sanitário devem ocorrer de modo a evitar a exposição dos trabalhadores ou outras pessoas que circulam na área a potenciais fatores de risco à saúde.

Art. 114. Sem prejuízo do cumprimento imediato do disposto neste regulamento, as embarcações que operem turismo internacional de viajantes devem cumprir ainda as disposições previstas no guia sanitário para navios de cruzeiro, que será publicado no site da An-visa (www.anvisa.gov.br), no prazo de até 180 (cento e oitenta) dias a contar da publicação desta Resolução.

CAPÍTULO VII

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 115. O descumprimento das disposições contidas nesta resolução e no regulamento por ela aprovado constitui infração sanitária, nos termos da Lei nº. 6.437, de 20 de agosto de 1977, sem prejuízo das responsabilidades civil, administrativa e penal cabíveis.

Art. 116. Ficam revogadas a Resolução RDC nº. 217, de 21 novembro de 2001, a Resolução RDC nº. 35, de 08 de fevereiro de 2002, a Resolução RDC nº. 337, de 07 de dezembro de 2005 e a Resolução RDC nº. 89, de 27 de dezembro de 2007, e demais disposições em contrário.

Art. 117. Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação produzindo efeitos a partir de 01 de março de 2010.

DIRCEU BRÁS APARECIDO BARBANO



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA SAÚDE
AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA



CERTIFICADO DE ISENÇÃO DO CONTROLE SANITÁRIO DE BORDO/ CERTIFICADO I
SHIP SANITATION CONTROL EXEMPTION CERTIFICATE/SHIP SANITATION
CERTIFICADO DE EXENCIÓN DEL CONTROL DE SANIDAD A BORDO/CERTIFICADO D

Nome e endereço do órgão responsável pela inspeção (Name and address of inspecting officer/Nombre y dirección del inspector): Agência Nacional de Vigilância Sanitária – CVPAE/		Porto (Port of P	
Nome da embarcação (Name of ship or inland navigation vessel/Nombre de la embarcación):		Número de Registro IMO	
No momento da inspeção os porões estavam descarregados/carregados com toneladas de (peso de (carga) de (carga)			
At the time of inspection the holds were unladen/laden with tonnes of cargo/En el momento de la inspección las bodegas estaban vacías/cargadas con toneladas de carga			
Conforme Solicitação nº. de / / este documento registra a inspeção da embarcação supracitada e a emissão de ISENÇÃO DE CONTROLE SANITÁRIO DE BORDO Nº.		Ship Sanitation Control Exemption Certificate - Certificado de exención del control de sanidad a bordo	
Áreas/serviços/sistemas inspecionados (Areas/Facilities/systems inspected)		Evidência encontrada (Evidence found)	Resultados das amostras (Sample results)
Área de consumo (Service/Distribución)		Documentos analisados (Documents reviewed)	Medidas de controle aplicadas (Control measures applied)
ALIMENTOS (Food/Alimentos)			
Cozinha (Galley/Cocina)			
Higiene Pessoal e Saúde dos manipuladores (personal hygiene and health)			
Saprimimento de Água Potável (Potable water supply)			
Manejo de resíduos sólidos (Waste management)			
Preparação (Food preparation)			
Condições higiênico-sanitárias (Hygienic-sanitary conditions)			
Área de armazenamento (Storage/Pantry – Despensa)			
Boas Práticas de Armazenagem (Good Storage Practice)			
Condições higiênico-sanitárias (Hygienic-sanitary conditions)			
INSTALAÇÕES MÉDICAS (Medical facilities/Serviços médicos)			
Condições higiênico-sanitárias (Hygienic-sanitary conditions)			
Registros médicos (medical records)			
QUARTERS (Quarters/habitaciones)			
Condições higiênico-sanitárias da área (Hygienic-sanitary conditions)			
ÁGUA POTÁVEL (Potable water/Agua potable)			
Fonte de Água Potável (Source)			
Sistema de Reservação e Distribuição de Água (Potable water system)			
Registros (Records)			
EFLUENTES SANITÁRIOS (Sewage/Águas residuais)			
Sistema de Tratamento de Efluentes (Treatment System)			
Registros de Limpeza e Desinfecção (Cleaning and Disinfection Records)			
RESÍDUOS SÓLIDOS (Solid waste/desechos sólidos)			
Acondicionamento/Armazenamento dos resíduos sólidos (Waste management)			
Tratamento de Resíduos Sólidos de bordo (Waste treatment and discharge)			
Retirada de Resíduos Sólidos de bordo (Waste Discharge)			
FAUNA SINANTRÓFICA NOCIVA (Reservoirs/reservorios y vectores)			
Prevenção (plague control, standing water, shelters, food source, etc.)			
Presença e ou vestígios (Sign or Presence of vectors, reservoirs, etc.)			
OUTRAS ÁREAS (Other areas inspected/Otras áreas)			
Falha no controle sanitário de animais e seus excrementos (Animals sanitary control)			
Sala de Máquinas - Condições higiênico sanitárias (Engine room - Hygienic-sanitary conditions)			
Deck - Condições higiênico sanitárias (Deck - Hygienic-sanitary conditions)			
Piscina e Spas - Condições higiênico-sanitárias, (Swimming pools/spas/piscinas - Hygienic-sanitary conditions)			
Sem evidências encontradas. Embarcação está isenta de medidas de controle - No evidence found. Ship/Vessel is exempted from control measures. - No se hallaron pruebas. La embarcación está exenta de medidas de control.			Medidas de controle indicadas fora do prazo (Control measures indicated out of date) Las medidas de control exigidas
Identificação do Funcionário: Name and designation of issuing officer/signature and seal			
Validade: 180 dias (este prazo pode ser estendido por 30 dias) - Valid for a maximum of six months, - Validez máxima: seis meses			

Códigos para Evidência encontrada (Codes - Evidence found)

Código (Code)	ALIMENTOS (FOOD)
	ITENS (ITEMS)
	COZINHA (Galley)
	Higiene pessoal e Saúde dos manipuladores (personal hygiene and health)
1.1	Vestiuário dos manipuladores (clothing)
1.2	Hábitos higiênicos (hygiene)
1.3	Saúde dos manipuladores (crew health)
	Saprimimento de Água Potável (Water Supply)
1.4	Água corrente (water provided at all times of food preparation and service)
	Manejo de Resíduos Sólidos (Waste Management)
1.5	Acondicionamento (waste disposal)
	Preparação de Alimentos (Preparation)
1.6	Fluxo de produção (production flow)
1.7	Materiais contaminantes (contaminant materials)
1.8	Produtos saneantes (sanitizing products)
	Condições Higiênico-sanitárias (Hygienic-sanitary conditions)
1.9	Condições estruturais (structural conditions)
1.10	Condições higiênicas (hygienic conditions)

Códigos para Medidas de controle aplicadas (Codes - Control measures applied)

Código (Code)	MEDIDAS SANITÁRIAS
0.0	Nenhuma ação realizada
0.1	Advertência oral
0.2	Termos legais com medidas exigidas
0.3	Coleta de amostras
0.4	Medidas sanitárias aplicadas satisfatoriamente na presença da autoridade sanitária
0.5	Medidas sanitárias a serem aplicadas no próximo porto
0.6	Desinfecção de áreas definidas

ÁREA DE CONSUMO DE ALIMENTOS (Restaurant/Service)	
Condições higiênicas-sanitárias (Hygienic-sanitary conditions)	
1.1.1	Condições estruturais (structural conditions)
1.1.2	Condições higiênicas (hygienic conditions)
ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS (Food Storage/Pantry)	
Boas Práticas de Armazenagem (Good Practice)	
1.1.3	Origem dos alimentos (source)
1.1.4	Qualidade do alimento armazenado (food safety)
Condições higiênicas-sanitárias (Hygienic-sanitary conditions)	
1.1.5	Condições estruturais (structural conditions)
1.1.6	Condições higiênicas (hygienic conditions)
INSTALAÇÕES MÉDICAS (Medical facilities)	
Condições higiênicas-sanitárias (Hygienic-sanitary conditions)	
2.1	Condições estruturais, higiene e limpeza (hygiene, and structural conditions)
Registro médicos (Medical Records)	
2.2	Organização e disponibilidade (organized, legible and up to date medical log)
ALOJAMENTOS (Quarters)	
Condições higiênicas-sanitárias (Hygienic-sanitary conditions)	
3.1	Condições estruturais (structural conditions)
3.2	Condições higiênicas (hygienic conditions)
ÁGUA POTÁVEL (Potable water)	
Fonte (Source)	
4.1	Potabilidade (water safety)
Sistema de reservação e distribuição de água (Potable Water System)	
4.2	Condições operacionais e higiênicas-sanitárias (hygienic-sanitary conditions)
Registros (Records)	
4.3	Organização e disponibilidade (organized, legible and up to date log)
EFLUENTES SANITÁRIOS (Sewage)	
Sistema de Tratamento (system treatment)	
5.1	Condições operacionais e higiênicas-sanitárias (hygienic-sanitary conditions)
Registros de Limpeza e Desinfecção (Cleaning and Disinfection Records)	
5.2	Organização e disponibilidade (organized, legible and up to date cleaning and disinfection records)
RESÍDUOS SÓLIDOS (Waste)	
Acondicionamento/Armazenamento dos resíduos sólidos (Waste management)	
6.1	Condições higiênicas-sanitárias (hygienic-sanitary conditions)
Sistema de Tratamento de Resíduos Sólidos de bordo (Waste treatment)	
6.2	Condições higiênicas-sanitárias (hygienic-sanitary conditions)
Retirada de Resíduos Sólidos de bordo (Waste Discharge)	
6.3	Procedimento de retirada (discharge procedure)
FAUNA SINANTRÓPICA NOCIVA (Reservoirs/reservoirs y vectores)	
Prevenção (Prevention)	
7.1	Abrigo ou Criadouros (standing water, shelters, food source, etc.)
7.2	Ações de Controle (integrated pest management and er plague control)
Presença e ou vestígios (Signs or presence)	
7.3	Sinais ou presença de animais (Signs or presence of vectors, reservoirs, etc.)
OUTRAS ÁREAS (Other Areas)	
8.1	Controle sanitário de animais e seus excrementos (animals sanitary control)
8.2	Sala de Máquinas - Condições higiênicas-sanitárias (engine room - Hygienic-sanitary conditions)
8.3	Deck - Condições higiênicas sanitárias (Deck - hygienic-sanitary conditions)
8.4	Piscinas e Spas - Condições higiênicas sanitárias - (swimming pools/spas/piscine-gymnasios - hygienic-sanitary conditions)

0.7	Desinsetização
0.8	Desratização
0.9	Inutilização
0.10	Interdição de áreas
0.11	Próximo porto informado

Identificação do Funcionário:
Name and designation of issuing officer/SI



REPÚBLICA FEDERATIVA
MINISTÉRIO DA
AGÊNCIA NACIONAL DE VIG



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA SAÚDE
AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA



CERTIFICADO NACIONAL DE ISENÇÃO DO CONTROLE SANITÁRIO DE BORDO

Nome e endereço do órgão responsável pela inspeção: Agência Nacional de Vigilância Sanitária – CVPAF/		Porto:		
Nome da embarcação:		Bandeira:		
No momento da inspeção os porões estavam descarregados/carregados com		Número de Identificação/Registro IMO:		
Conforme Solicitação nº. de / / , este documento registra a inspeção da embarcação supracitada e a		(peso) de (carga).		
ISENÇÃO DE CONTROLE SANITÁRIO DE BORDO Nº. CONTR				
Áreas/serviços/sistemas inspecionados	Evidência encontrada	Resultados das amostras	Documentos analisados	Medidas de controle aplicadas
ALIMENTOS				
Cozinha (Galley)				
Higiene Pessoal e Saúde dos manipuladores				
Suprimento de Água Potável				
Manejo de resíduos sólidos				
Preparação				
Condições higiênicas-sanitárias				
Área de consumo				
Condições higiênicas-sanitárias da área				
Armazenamento (Despensa)				
Boas Práticas de Armazenagem				
Condições higiênicas-sanitárias				
INSTALAÇÕES MÉDICAS				
Condições higiênicas-sanitárias				
Registros médicos				
ALOJAMENTOS				
Condições higiênicas-sanitárias da área				
ÁGUA POTÁVEL				
Fonte de Água Potável				
Sistema de Reservação e Distribuição de Água				
Registros (Records)				
EFLUENTES SANITÁRIOS				
Sistema de Tratamento de Efluentes				
Registros de Limpeza e Desinfecção				
RESÍDUOS SÓLIDOS				
Acondicionamento/Armazenamento dos resíduos sólidos				
Tratamento de Resíduos Sólidos de bordo				
Retirada de Resíduos Sólidos de bordo				
FAUNA SINANTRÓPICA NOCIVA				
Prevenção				
Presença e ou vestígios				
OUTRAS ÁREAS				
Falha no controle sanitário de animais e seus excrementos				
Sala de Máquinas - Condições higiênicas sanitárias				

Códigos para Evidência encontrada

Código (Code)	ALIMENTOS
	ITENS
	COZINHA
	Higiene pessoal e Saúde dos manipuladores
1.1	Vestário dos manipuladores
1.2	Hábitos higiênicos
1.3	Saúde dos manipuladores
	Suprimento de Água Potável

Códigos para Medidas de controle

Código (Code)	MEDIDAS SANITÁRIAS
0.0	Nenhuma ação realizada
0.1	Advertência oral
	Exatidão da Inspeção Sanitária

1.4	Água corrente
Manejo de Resíduos Sólidos	
1.5	Acondicionamento
Preparação de Alimentos	
1.6	Fluxo de produção
1.7	Materiais contaminantes
1.8	Produtos saneantes
Condições higiênico-sanitárias	
1.9	Condições estruturais
1.10	Condições higiênicas
ÁREA DE CONSUMO DE ALIMENTOS	
Condições higiênico-sanitárias	
1.11	Condições estruturais
1.12	Condições higiênicas
ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS	
Boas Práticas de Armazenagem	
1.13	Origem dos alimentos
1.14	Qualidade do alimento armazenado
ALOJAMENTOS	
Condições higiênico-sanitárias	
1.15	Condições estruturais
1.16	Condições higiênicas
INSTALAÇÕES MÉDICAS	
Condições higiênico-sanitárias	
2.1	Condições estruturais, higiene e limpeza
Registro médicos	
2.2	Organização e disponibilidade
ALOJAMENTOS	
Condições higiênico-sanitárias	
3.1	Condições estruturais
3.2	Condições higiênicas
ÁGUA POTÁVEL	
Fonte	
4.1	Potabilidade
Sistema de reservação e distribuição de água	
4.2	Condições operacionais e higiênico-sanitárias
Registros	
4.3	Organização e disponibilidade
EFLUENTES SANITÁRIOS	
Sistema de Tratamento	
5.1	Condições operacionais e higiênico-sanitárias
Registros de Limpeza e Desinfecção	
5.2	Organização e disponibilidade
RESÍDUOS SÓLIDOS	
Acondicionamento/Armazenamento dos resíduos sólidos	
6.1	Condições higiênico-sanitárias
Sistema de Tratamento de Resíduos Sólidos de bordo	
6.2	Condições higiênico-sanitárias
Retirada de Resíduos Sólidos de bordo	
6.3	Procedimento de retirada
FALUNA SINANTRÓPICA NOCIVA	
Prevenção	
7.1	Abrigo ou Criadouros
7.2	Ações de Controle
Presença e ou vestígios	
7.3	Sinais ou presença de animais
OUTRAS ÁREAS	
8.1	Controle sanitário de animais e seus excrementos
8.2	Sala de Máquinas - Condições higiênico sanitárias
8.3	Deck - Condições higiênico sanitárias
8.4	Piscinas e Spas - Condições higiênico sanitárias

0.2	EMISSÃO DE TERMOS LEGAIS COM exigidas
0.3	Coleta de amostras
0.4	Medidas sanitárias aplicadas satisfatoriamente na presença de sanitária
0.5	Medidas sanitárias a serem aplicadas no próximo porto
0.6	Desinfecção de áreas de
0.7	Desinsetização
0.8	Desratização
0.9	Inutilização
0.10	Interdição de áreas
0.11	Próximo porto inform

Identificação do Funcionário:
Name and designation of issuing official



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA SAÚDE
AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA SAÚDE
AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA



ANEXO III

DECLARAÇÃO MARÍTIMA DE SAÚDE Maritime Declarations of Health

CVPAF/ _____ PP _____
Nº. _____

Para ser preenchida e entregue às autoridades pertinentes pelos comandantes das embarcações provenientes de portos estrangeiros.

To be completed and submitted to the competent authorities by the masters of ships arriving from foreign ports.

Entregue no porto de/ Submitted at the port of	Data/ Date
Nome da embarcação marítima ou de navegação interior/ Name of ship or inland navigation vessel	
Registro/No IMO/ Registration/IMO No	(Nacionalidade)(Bandeira da embarcação) (Nationality)(Flag of vessel)
Comandante da embarcação /Master's name	
chegando de /arriving from	indo para/ sailing to

QUESTÕES DE SAÚDE Health questions

- (1) Houve a bordo algum óbito que não tenha sido causado por outra causa? (1) Sim/Yes () Não/No
*Se houve, coloque os detalhes na planilha anexa.*If yes, state particulars in attached sheet.
Número total de mortes /Total no. of deaths:
- (2) Há a bordo, ou houve durante a viagem internacional algum caso de doença? () Sim/Yes () Não/No
*Se houve, coloque os detalhes na planilha anexa.*If yes, state particulars in attached sheet.
- (3) O número total de passageiros doentes durante a viagem foi maior do que o normal/expectado? () Sim/Yes () Não/No
Quantos doentes? How many ill persons?
- (4) Há, no momento, alguma pessoa doente a bordo? Is there any ill person on board? *If yes, state particulars in attached sheet.
- (5) Um médico foi consultado? Was a medical practitioner consulted? () Sim/Yes () Não/No

4.14 Ocorrência de consumo de medicamento(s) durante a viagem? () SIM () NÃO
 4.14.1 Caso afirmativo, especificar o nome do(s) medicamento(s):

2.6. Assinatura: _____
 2.7. Nome: _____



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
 MINISTÉRIO DA SAÚDE
 AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA



ANEXO VI

CERTIFICADO DE LIVRE PRÁTICA

CVPAF/ _____ PP _____
 N.º: _____

Conforme Solicitação n.º _____ de ____/____/____, e Termo de Inspeção Sanitária de Embarcação – TISEM, n.º _____, de ____/____/____, concedemos a Livre Prática (via rádio, a bordo) _____, à embarcação _____, de bandeira _____, identificada sob o n.º. (matrícula/n.º. IMO) _____, estando autorizada a operar embarque e desembarque de cargas e ou viajantes e sujeita à inspeção ou reinspeção sanitária. Qualquer alteração nas condições sanitárias de bordo ou ocorrência clínica em seus viajantes deverá ser imediatamente, comunicada à autoridade.

Validade:

- Válida durante a permanência neste Porto de Controle Sanitário.
- Válida por 90 dias, a contar desta data.

Saída:

- Autorizada à saída da embarcação, sem exigência(s) sanitária(s) a cumprir neste Porto.
- Autorizada à saída da embarcação, com exigência(s) sanitária(s) a cumprir no próximo Porto de Controle Sanitário.
- Somente após o cumprimento da(s) exigências(s) sanitária(s) a cumprir neste Porto de Controle Sanitário.

Posto Emissor:

Data: ____/____/____ Hora: _____

Autoridade Sanitária:

Assinatura: _____
 Nome: _____
 Matrícula: _____

Assinatura: _____
 Nome: _____
 Matrícula: _____

Recorte aqui

RECIBO

Certificado de Livre Prática n.º _____ Data ____/____/____ Hora _____

Responsável Direto ou Representante Legal pela Embarcação

Assinatura: _____

Nome: _____

03

3. Informações sanitárias

- Porto onde ocorreu o último abastecimento de água potável?
- Produz água potável a bordo? () SIM () NÃO
- 3.2.1. Possui sistema de tratamento de água potável? ()
- 3.3. Capacidade máxima de armazenamento de água potável
- 3.4. Possui tanque de retenção ou tratamento de efluentes
- 3.4.1 Capacidade máxima de armazenamento dos efluentes
- 3.4.2 Autonomia de retenção, em função do n.º de viajantes
- 3.5 Transporta carga perigosa?
- 3.6. Ocorrência a bordo de desinsetização/fumigação de c
- 3.6.1 Caso afirmativo especificar o produto utilizado e da Produto:
- 3.7. Haverá retirada de resíduos sólidos neste porto? ()
- 3.8. Haverá abastecimento de água potável neste porto? ()
- 3.9. Haverá abastecimento de alimentos neste porto? ()

04

Termo de Responsabilidade

Assumo a veracidade das informações acima prestada estabelecidas na legislação sanitária federal pertinente e a de Fiscalização Sanitária e multa, relacionada à infra-estrutura de operação e saída da embarcação do Porto de Controle Sanitário

05

Identificação do Responsável Direto ou Representante

3.1 Local: _____
 3.3 Nome: _____
 3.4 Assinatura: _____

06

Recebimento pela Autoridade Sanitária

4.1. N.º do Comunicado: _____ 4.2.1
 4.4. Nome da Embarcação: _____
 4.5. () Com inspeção agendada para ____/____/____
 4.6. () Sem agendamento, podendo ser inspecionada a
 4.7 Nome: _____
 4.8 Matrícula: _____
 4.9 Assinatura e Carimbo: _____



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
 MINISTÉRIO DA SAÚDE
 AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA



ANEXO VII

COMUNICAÇÃO DE CHEGADA

CVPAF/ _____ PP _____
 N.º: _____

01 Comunicamos a chegada da embarcação _____, identificada sob n.º _____, na data de ____/____/____, no Porto _____, E.T.A. _____, Informamos que possui o Certificado de Livre Prática n.º _____, válido até ____/____/____, emitido pelo Posto Portuário _____, em ____/____/____. Informamos que possui o Certificado de Isenção de Controle Sanitário de Bordo (CICSB) ou de Controle Sanitário de Bordo (CCSB) n.º _____, emitido pelo (país) _____, válido até ____/____/____. Informamos que possui o Certificado Nacional de Isenção de Controle Sanitário de Bordo (CNICSB) ou Nacional de Controle Sanitário de Bordo (CNCSB) n.º _____, válido até ____/____/____, emitido pelo Posto Portuário _____, em ____/____/____. Existem pendências nas medidas sanitárias registradas no Certificado de Controle Sanitário? () SIM () Não

2. Informações sobre a viagem

- Porto de Destino: _____ 2.1.1 País: _____
- N.º de Tripulantes: _____ 2.3 N.º de Passageiros: _____
- Escalas, em ordem cronológica decrescente, dos últimos trinta dias, contendo nome do porto, país e data de partida:

- Nome do Comandante: _____
- Ocorrência de óbito a bordo? () SIM () NÃO
- Houve sepultamento em alto mar? () SIM () NÃO
- Ocorrência de doença a bordo? () SIM () NÃO
- 2.8.1. Com sinais de febre e ou hemorragia? () SIM () NÃO
- 2.8.2 Com sinais de icterícia? () SIM () NÃO



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
 MINISTÉRIO DA SAÚDE
 AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA



Planilha de Controle de Abast

Data	Hora	Porto de Abastecimento	Teor de cloro ativo (ppm ou mg/l)

Pontos de oferta de água

Hidrantes
Veículos Abastecedores
Pontos de oferta de água potável
Pontos de oferta de água potável - embarcação
Spa, hidromassagem e similares
Piscinas

Planilha de Controle e Desinfecção do

Produto utilizado

which should be verified compliance with the (s) notification (s) issued (s) in Port of Health Control

() Embarcação sujeita à reinspeção sanitária, antes da sua saída deste Porto de Controle Sanitário após o cumprimento da(s) notificação(ões) emitida(s) - *Ship subject to a new inspection, before its departure from Port Control Health after completion of the (s) notification (s) issued*

() Embarcação em Condições Higiénico Sanitárias Insatisfatórias, que impede a concessão ou manutenção da Livre Prática, até que seja(m) atendida(s) a(s) exigência(s) sanitária(s), conforme notificação(ões) emitida(s) - *Ship in unsatisfactory hygiene conditions, which prevents the provision or maintenance of the Free Practice until it accomplish health notification.*

6. TERMOS LEGAIS EMITIDOS – Legal Terms Issued:

() Termo de Apreensão () Interdição () Desinterdição (*Terms of Apprehension, Banning or not banning*)

Código para Tanques de Água de Lastro: Tanque de Colisão AV + FP; Tanque de Colisão AR + AP; Duplo Fundo					
SE NÃO HOUVE TROCA DA ÁGUA DE LASTRO, INDICAR OUTRA(S) AÇÃO(ÕES) DE SE NÃO TIVER SIDO EFETUADA NENHUMA, INDICAR PORQUE NÃO					
5. EXISTE A BORDO A CONVENÇÃO INTERNACIONAL SOBRE CONTROLE E GESTÃO DE ÁGUA DE LASTRO? SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/> E A DECISÃO FOI TOMADA PORQUE NÃO <input type="checkbox"/>					

FORMULÁRIO PARA INFORMAÇÕES RELATIVAS À ÁGUA UTILIZADA COMO I

1. INFORMAÇÕES RELATIVAS AO NAVIO

Nome do Navio	Tipo:	Nº IMO	2. ÁGUA UTILIZADA Especif
Proprietário	AB:	Indicativo de chamada:	Total de
Bandeira:	Data de Chegada:	Agente:	
Último Porto:		Porto de Chegada	Capacidade
Próximo Porto:			

3. **TANQUES DE ÁGUA DE LASTRO** EXISTE PLANO DE GERENCIAMENTO DE ÁGUA DE LASTRO A BORDO? SIM NÃO , FOI IMPLANTADO? NÃO
 Nº TOTAL DE TANQUES A BORDO Nº DE TANQUES EM LASTRO SE NENHUM EM LASTRO, PASSE PARA Nº 5
 Nº DE TANQUES COM TROCA DE ÁGUA Nº DE TANQUES SEM TROCA DE ÁGUA

4. HISTÓRICO DA ÁGUA DE LASTRO: REGISTRAR TODOS OS TANQUES QUE SERÃO DESLASTRADOS NO PORTO DE CHEGADA Nº 5

Tanques/Portões (liste)	ORIGEM DA ÁGUA DE LASTRO	TROCA DA ÁGUA DE LASTRO diluição (1) - fluxo contínuo(2) - seqüencial (3)	DES
-------------------------	--------------------------	--	-----



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA SAÚDE
AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA



ANEXO I PLANO DE LIMPEZA E DESINFECÇÃO

A) MÉTODOS

MÉTODO I: Limpeza

- Coletar e acondicionar os resíduos sólidos conforme legislações pertinentes;
- Ficcionar pano ou escova entebida com água e produtos detergentes, sabão ou limpadores de uso geral nas superfícies, retirando os resíduos deixados após operação;
- Enxugar com água limpa e ou passar pano úmido, até que todos os resíduos sejam retirados;
- Secar com pano limpo;
- Promover o descarte dos panos utilizados na operação ou, quando reprováveis, acondicioná-los em recipientes ou sacos acondicionadores, para posterior limpeza e desinfecção.

MÉTODO II: Desinfecção

- Executar os procedimentos descritos no Método I;
- Aplicar sobre a área atingida o produto de desinfecção respeitando a concentração recomendada para desinfecção, bem como a validade do produto;
- Aguardar tempo de ação, conforme indicação do fabricante;
- Enxugar com água limpa e ou passar pano úmido, até que todos os resíduos sejam retirados;
- Secar com pano limpo;
- Promover o descarte dos panos utilizados na operação ou, quando reprováveis, acondicioná-los em recipientes ou sacos acondicionadores, para posterior limpeza e desinfecção.

MÉTODO III: Desinfecção de alto nível

Este procedimento deverá ser realizado em situações que são constatadas contaminações por sangue, fezes, urina, vômitos ou outros fluidos orgânicos.

Antes de iniciar o procedimento deve-se interditar e isolar a área suspeita e aguardar a liberação do local pela autoridade sanitária competente.

- Realizar a limpeza criteriosa conforme método I acima, sendo que os equipamentos e panos utilizados deverão ser descartados após a operação;
- Aplicar sobre a área atingida produtos sanitantes respeitando as concentrações e validade apresentadas em sua rotulagem;
- Aguardar tempo de ação, conforme indicação do fabricante;
- Enxugar com água limpa e ou passar pano úmido, até que todos os resíduos sejam retirados;
- Secar com pano limpo;
- Promover o descarte dos panos utilizados na operação;
- Descartar equipamentos e EPI que não possam ser desinfetados com segurança.



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA SAÚDE
AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

1. Dados da administração portuária, consignatários, locatários ou arrendatária
 - Nome do(s) responsável(is) pelo acompanhamento da
 - Dados cadastrais da empresa responsável pela execução (fantasia, CNPJ, endereço, alvará, licença e autorizações legais);
 - Dados do responsável técnico da empresa (deverá ter biólogos, bioquímicos, engenheiros agrônomos, florestais, etc., ver norma);
2. Legislação
 - Listar Legislação pertinente utilizada
3. Descrição do Local onde será desenvolvido o programa
 - Identificação do local: Garagem, galpão, depósito, área de transporte e outros;
 - Área total aproximada do local que deve incluir áreas
 - Descrição da área externa do imóvel, incluindo as cercas;
 - Descrição da área interna do imóvel (nº de salas, total de áreas, etc.);
4. Dados da fauna sinantrópica nociva
 - Identificação de espécies de animais a serem controladas
5. Material e Métodos utilizados
 - Descrição das técnicas e procedimentos operacionais;
 - Descrição das técnicas e indicadores de monitoramento inicial e diluições de uso;
 - Descrição dos equipamentos utilizados;
 - Frequência com que cada atividade de controle e monitoramento é realizada;
 - No caso de armazenamento de produto químico no local

Obs: Para a descrição dos produtos de higiene e saneamento a serem utilizados, consultar o quadro abaixo.

Exemplo:

Local e área em metros quadrados da área a ser realizado o controle:			
Nome Comum	Concentração de uso	Diluído	Volume Aplicado
Praguicida A+	0,5% + 1,0%	água	60 litros
Praguicida B			

Medidas preventivas que se aplicam ao local tratado

5. Medidas de segurança:
 - Deverão ser informadas as medidas de segurança adotadas:
 - Prévio: proteção de utensílios e equipamentos
 - Durante: Isolamento do local
 - Após: abrir as janelas para arejar o ambiente, lavagem de louças e utensílios domésticos
 - Descrição dos cuidados prévios à aplicação relativos aos equipamentos de proteção individual;
 - Procedimentos referentes ao manuseio e descarte dos produtos;
 - Plano de capacitação contínua dos funcionários em centros de controle de intoxicação (CEATOX).



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA SAÚDE
AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

LIS

Observações:

1. Adição dos produtos a serem empregados na operacionalização do PLD ficará sob a responsabilidade da administração dos estabelecimentos ou das Empresas Prestadoras de Serviços de Limpeza e Desinfecção;
2. Todos os produtos utilizados nestes procedimentos deverão ter registro no órgão de saúde competente e estar em conformidade com os padrões e normas sanitárias pertinentes, principalmente quanto à rotulagem e prazo de validade;
3. Para reprocessamento dos EPI utilizados nos procedimentos de limpeza e desinfecção, deverá ser realizado processo de desinfecção por imersão (obediendo o tempo de contato e diluição recomendados pelo fabricante), seguido de enxágue com água potável, secagem e disposição em local apropriado. Os procedimentos deverão ser submetidos à aprovação da autoridade sanitária competente.
4. Os equipamentos de limpeza (vassouras, escovas, rods, etc.) deverão sofrer desinfecção por imersão em soluções indicadas, após cada procedimento.
5. Quando do fracionamento, os produtos deverão ser identificados e acondicionados de acordo com a natureza e características do produto original.

Nota:

1. Sempre que ocorrer suspeita de contaminação por contato com material infectante, os EPI devem ser substituídos imediatamente e enviados para limpeza e higienização.

LISTA DE VERIFICAÇÃO	
1. IDENTIFICAÇÃO	
1.1. Nome da embarcação:	
1.2. IMO:	
1.3. Nome e assinatura do Comandante ou alguém por ele constituído:	SIM / NÃO
2. ALIMENTOS	
2.1. ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS - Stores/Pantry/Provisions	
2.1.1. Boas Práticas de Armazenagem	
Todos os produtos estão rotulados ou com identificações que definam sua origem industrializada e fiscalizada.	
Os produtos ou alimentos armazenados estão dentro do prazo de validade estabelecido no rótulo. Não apresentam adulterações, nem aparentes situações suspeitas (mau cheiro, textura alterada, presença de manchas, etc.).	
2.1.2. Condições higiênico-sanitárias	
As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens estão armazenados sobre paletes, estrados ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local.	
Os equipamentos e móveis são impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante, em adequado estado de conservação e funcionamento. Portas com fechamento automático.	
Ambiente bem iluminado, com drenagem e ventilação adequadas.	
Piso, paredes, tetos, portas e esquadrias sem acúmulo de sujidades e ambientes bem limpos.	
2.1.3. Segurança do alimento	
Os produtos alimentícios estão protegidos de contaminações e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: nome do produto, fabricante e prazo de validade.	
As câmaras de armazenagem têm termômetros visíveis e em adequado funcionamento.	

