

COORDENADORIA DE CONTROLE DE DOENÇAS
CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA
Portaria CVS - 12, de 17-8-2009

Dispõe sobre a Norma Técnica que estabelece os critérios para instalação e funcionamento dos alojamentos de trabalhadores rurais do setor sucroalcooleiro e demais trabalhadores rurais

A Diretora Técnica do Centro de Vigilância Sanitária, da Coordenadoria de Controle de Doenças, da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo, em conformidade com o disposto na Lei - 10.083, de 23 de setembro de 1998, que “estabelece o Código Sanitário Estadual”, a Lei - 13.559, de 24 de junho de 2009, que “estabelece exigências para a utilização de alojamento ou moradia por trabalhadores rurais” e considerando:
Que dentre os objetivos da Vigilância Sanitária está o de assegurar condições adequadas à saúde, à educação, à moradia, ao transporte, ao lazer e ao trabalho;

As atribuições da Vigilância Sanitária na proteção, promoção e preservação da saúde, no que se refere às atividades de interesse à saúde e meio ambiente, nele incluído o do trabalho;
Que as ações na área de saúde do trabalhador previstas no Código Sanitário Estadual compreendem o meio ambiente urbano e rural;

A necessidade de garantir o controle das condições sanitárias dos alojamentos de trabalhadores rurais do setor sucroalcooleiro e demais trabalhadores rurais, resolve:

Artigo 1º - Aprovar as condições para instalação e funcionamento dos alojamentos de trabalhadores rurais do setor sucroalcooleiro e demais trabalhadores rurais (TSTR) no Estado de São Paulo, descritas no Anexo desta Portaria.

Artigo 2º - O órgão de Vigilância Sanitária competente exercerá suas atividades e ações nos termos do Código Sanitário Estadual e/ou Municipal, verificando o cumprimento das condições sanitárias dos alojamentos de TSTR no Estado de São Paulo.

§ Único - Todo alojamento de TSTR deverá ser objeto de cadastramento no Sivisa - Sistema de Informação em Vigilância Sanitária conforme preconiza a Portaria CVS-1, de 22/01/2007, retificada no Diário Oficial do Estado de 10/01/2008.

Artigo 3º - Os responsáveis pelos alojamentos dos TSTR têm o prazo de até 6 (seis) meses, a contar da data da publicação desta Portaria, para adequarem os alojamentos existentes aos requisitos previstos nesta Norma Técnica.

Artigo 4º - Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal, os infratores do disposto nesta Portaria ficam sujeitos às penalidades previstas na legislação sanitária vigente, alternativa ou cumulativamente.

Artigo 5º - Esta Portaria entra em vigor a partir da data da publicação.

Anexo

1. Objetivo

A presente Norma Técnica estabelece os critérios para instalação e funcionamento dos alojamentos de trabalhadores rurais do setor sucroalcooleiro e demais trabalhadores rurais (TSTR), visando garantir o controle das condições sanitárias dessas habitações coletivas e subsidiar as ações de vigilância sanitária.

2. Âmbito de aplicação

A presente Norma Técnica se aplica a todos os alojamentos de TSTR no Estado de São Paulo.

3. Termos, definições e siglas Para os efeitos desta Norma Técnica, aplicam-se os seguintes termos e definições:

3.1. Alojamento de trabalhador rural - Habitação coletiva especialmente construída ou edificação adaptada para esse fim, disponibilizada pelos empregadores, destinada ao repouso dos trabalhadores alojados entre as jornadas de trabalho, instalada no ambiente rural ou no ambiente urbano.

3.2. Casa - Habitação unifamiliar destinada à moradia de uma família.

3.2. Dormitórios - Local apropriado para o repouso dos trabalhadores alojados.

3.3. Lavanderia - Local destinado à lavagem, secagem e passagem de roupa de uso pessoal do trabalhador alojado.

3.4. Copa - Local destinado ao aquecimento de refeições.

3.5. Refeitório - Local destinado ao consumo de refeições (desjejum, almoço e jantar).

3.6. TSTR - Trabalhadores do Setor Sucroalcooleiro e demais Trabalhadores Rurais.

3.7. EPI - Equipamento de Proteção Individual.

4. Legislação Citada

4.1. São Paulo. Lei - 10.083, de 23/09/1998. Dispõe sobre o Código Sanitário do Estado de São Paulo. Diário Oficial do Estado, São Paulo, 24/09/1998.

4.2. São Paulo. Secretaria de Estado da Saúde. Centro de Vigilância Sanitária. Portaria CVS - 6, de 10 de março de 1999.

Regulamento técnico que estabelece os parâmetros e critérios para o controle higiênico-sanitário em estabelecimentos de alimentos.

4.3. São Paulo. Secretaria de Estado da Saúde. Centro de Vigilância Sanitária. Portaria CVS-1, de 22 de dezembro de 2007, que dispõe sobre o Sistema Estadual de Vigilância Sanitária (Sevisa), define o Cadastro Estadual de Vigilância Sanitária (CEVS) e os procedimentos administrativos a serem adotados pelas equipes estaduais e municipais de vigilância sanitária no estado de São Paulo e dá outras providências.

4.4. São Paulo. Secretaria de Estado da Saúde. Centro de Vigilância Sanitária. Portaria CVS - 18, de 09 de setembro de 2008. Aprova alteração do item 4 - Controle de Saúde dos Funcionários, do item 16 - Higiene Ambiental e do subitem 16.3 da Portaria CVS - 6, de 10 de março de 1999, que

dispõe sobre o Regulamento técnico que estabelece os parâmetros e critérios para o controle higiênico-sanitário em estabelecimentos de alimentos.

4.5. São Paulo. Lei - 13.559, de 24 de junho de 2009, que “estabelece exigências para a utilização de alojamento ou moradia por trabalhadores rurais”.

4.6. Brasil. Presidência da República. Lei - 6.437, de 20 de agosto de 1977. Configura infrações à legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas e dá outras providências.

Diário Oficial da União, Poder Executivo, 24/08/1977.

4.7. Brasil. Ministério da Saúde. Portaria Ministerial - 518, de 25 de março de 2004. Estabelece os procedimentos e responsabilidades relativos ao controle e vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade, e dá outras providências.

Diário Oficial da União, Brasília, 26/03/2004.

4.8. Brasil. Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT. Normas e especificações técnicas - NBR.

5. Condições gerais de salubridade da edificação

5.1. Todas as edificações destinadas ao alojamento de TSTR, instaladas na área rural ou no meio urbano, devem atender os requisitos previstos nesta Norma Técnica, no Código Sanitário Estadual, Lei - 10.083/98, bem como as demais determinações legais pertinentes ao assunto que garantam as condições de segurança e salubridade da edificação.

5.1.1. Todas as habitações unifamiliares-casas que forem utilizadas para fins de alojamento de TSTR atenderão às exigências previstas nesta Norma Técnica no que lhes forem aplicáveis, ajustadas às suas dimensões e peculiaridades.

5.2. A autorização para a construção, adaptação e instalação de edificações destinadas ao alojamento de TSTR é de responsabilidade do órgão municipal competente.

5.3. As edificações destinadas ao alojamento dos TSTR não devem estar em locais insalubres, sujeitos às inundações, próximo a fontes intensas de calor, de ruído, de poeira, de explosão ou de outro fator de risco à saúde dos usuários.

5.4. As edificações destinadas ao alojamento dos TSTR devem ser impermeabilizadas em relação a umidade ou outras emanções provenientes do solo.

5.5. As edificações destinadas ao alojamento dos TSTR devem ser abastecidas por água potável através da rede pública ou privada e/ou soluções alternativas, dentro dos parâmetros de potabilidade estabelecidos pela Portaria do Ministério da Saúde - 518/04 e demais normas estabelecidas pela vigilância sanitária.

5.6. As edificações destinadas ao alojamento dos TSTR devem possuir reservatório de água potável com capacidade de 50 litros/dia/usuário e devem ser de material adequado, mantido tampado e higienizado periodicamente conforme preconizado pela Portaria do Ministério da Saúde - 518/04 e demais normas estabelecidas pela vigilância sanitária.

5.7. O esgotamento sanitário deve ser feito por meio de rede de esgoto ou disposição no solo por meio de fossa sépticas de acordo com as normas vigentes.

5.8. Deve ser previsto o afastamento de águas pluviais.

5.9. Os materiais utilizados para a construção da edificação e/ou revestimento de paredes e coberturas devem atender as necessidades de resistência, isolamento térmico, acústico,

impermeabilidade e segurança contra incêndio de acordo com as normas vigentes.

5.10. Todas as áreas do alojamento devem possuir iluminação e ventilação naturais adequadas ao seu uso, que devem ser complementadas por iluminação artificial adequada para uso noturno, bem como para emergências na falta de energia.

5.11. A instalação de energia elétrica deve ser realizada de acordo com as normas vigentes em todos os ambientes do alojamento, em quantidade e voltagem adequadas para atender os equipamentos elétricos e eletrodomésticos.

5.12. A instalação de extintores para incêndio deve obedecer as normas vigentes do órgão responsável.

5.13. A edificação deve ter proteção adequada em relação entrada de vetores e demais animais que possam se caracterizar em fator de risco aos seus usuários.

5.14. Todas as áreas internas da edificação destinada ao alojamento de TSTR devem ser mantidas limpas e em condições de habitabilidade.

5.15. Os resíduos sólidos (lixo) devem ter acondicionamento adequado, objetivando a higiene da edificação, impedindo o acesso de vetores e demais animais nocivos a saúde humana.

5.15.1. Na ausência de sistema público de coleta de resíduos sólidos (lixo) o responsável pelo alojamento deverá dar destinação e tratamento adequado conforme legislação vigente do órgão competente.

5.16. O entorno das instalações destinadas ao alojamento de TSTR deve ser mantido limpo e livre de entulho ou qualquer outro fator que propicie o acúmulo de água (dengue).

6. Estrutura Física

Os alojamentos destinados aos TSTR deverão obedecer o disposto nesta Norma Técnica para garantir as condições gerais de salubridade das edificações e serão compostos de, no mínimo, as seguintes áreas:

- a) Dormitórios
- b) Instalações Sanitárias
- c) Local para Lazer
- d) Copa
- e) Refeitório
- f) Local apropriado para a guarda de EPIs

6.1. Os dormitórios devem:

6.1.1. ser separados por sexo.

6.1.2. possuir piso de material de fácil higienização.

6.1.3. possuir portas e janelas em condições de vedação e segurança, sendo as janelas compostas por fechamento interno com vidros e externo com venezianas que possibilitem a abertura para ventilação e iluminação natural.

6.1.4. possuir área de ventilação natural direta de, no mínimo, 1/16 da área do piso.

6.1.5. possuir área de iluminação natural de, no mínimo, 1/8 da área do piso.

6.1.6. possuir área de iluminação artificial adequada ao uso do ambiente.

6.1.7. possuir pé direito de, mínimo, 2,60m; e de 3,00m quando forem utilizadas camas "tipo beliche". Não é permitida a utilização de camas "tipo triliche".

6.1.8. nas camas "tipo beliche", a dimensão mínima entre o leito inferior e o superior e entre o leito superior e o teto não deverá ser inferior a 1,10m.

6.1.9. as camas "tipo beliche" devem ser resistentes e possuir proteção lateral no leito superior.

6.1.10. A disposição das camas deve garantir fácil circulação dos usuários.

6.1.11. O colchão e a roupa de cama, fornecidas pelo empregador, devem ser de uso pessoal e mantidos em bom estado de conservação e higiene.

6.1.12. possuir armário individual para a guarda de objetos pessoais.

6.1.13. A área mínima por dormitório deve ser de 3,00 m² por módulo composto de cama/armário/circulação.

6.2. As instalações sanitárias devem:

6.2.1. ser instaladas em locais de acesso fácil e protegido contra intempéries e não devem se comunicar diretamente com a área de manipulação de alimentos e refeitório, devendo possuir antecâmara com ventilação natural e permanente.

6.2.2. ser separadas por sexo, na proporção de 1 lavatório e 1 vaso sanitário para cada grupo de 20 usuários ou fração; e de 1 chuveiro para cada grupo de 10 usuários ou fração.

6.2.3. as paredes e/ou divisórias devem ter acabamento liso, impermeável com barra mínima de 2m de altura, lavável, em bom estado de conservação.

6.2.4. O piso deverá ser de material resistente de fácil higienização, com acabamento antiderrapante e possuir ralos ou canaletas sifonados com dispositivo de fechamento.

6.2.5. as portas de acesso devem impedir o devassamento do ambiente.

6.2.6. A área de ventilação natural direta deve ser de, no mínimo, 1/16 da área do piso.

6.2.7. A área de iluminação natural deve ser de, no mínimo, 1/8 da área do piso.

6.2.8. A área de iluminação artificial deve ser adequada ao uso do ambiente.

6.2.9. O pé direito deve ser de, no mínimo, 2,60m.

6.2.10. os aparelhos sanitários (vaso sanitário, mictório e bacia turca) devem ser de material liso, impermeável e de fácil higienização, e ligados à rede de esgoto ou fossa séptica, com dispositivo de descarga e interposição de sifão hidráulico.

6.2.11. os vasos sanitários devem ser individualizados em celas com dimensões adequadas, separados por divisórias de, no mínimo, 1,80m de altura, e providos de porta com trinco interno e vão inferior de, no máximo, 0,15cm de altura.

6.2.12. é permitida a utilização de bacias turcas em quantidade sobressalente à proporção de vasos sanitários exigidos.

6.2.13. os mictórios podem ser de uso individual ou coletivo (0,60m por unidade).

6.2.14. os lavatórios, providos de torneiras, podem ser de uso individual ou coletivo; devem ser de material liso, impermeável e de fácil higienização; instalados a uma altura mínima de 0,90m do piso e ligados diretamente ao esgotamento sanitário com interposição de sifões hidráulicos.

6.2.15. os chuveiros devem dispor de água quente e fria e devem ser instalados em boxes individuais ou coletivos de dimensões adequadas.

6.2.16. os boxes para os chuveiros devem ter dimensões adequadas, separados por divisórias de material resistente e de fácil higienização e possuir caimento e escoamento, através de ralos ou canaletas com dispositivo de fechamento, para a rede de afastamento de águas residuais com interposição de sifões hidráulicos.

6.3. A lavanderia deve:

6.3.1. estar dimensionada e possuir equipamentos para a lavagem, secagem e passagem de roupa para a quantidade de usuários e instalada em local coberto, de fácil acesso protegido das intempéries.

6.3.2. possuir área de ventilação natural direta de, no mínimo, 1/16 da área do piso.

6.3.3. possuir área de iluminação natural de, no mínimo, 1/8 da área do piso.

6.3.4. possuir área de iluminação artificial adequada ao uso do ambiente, inclusive com a instalação de tomadas para equipamentos e aparelhos eletrodomésticos.

6.3.5. ser utilizada para lavar, secar e passar roupas de uso pessoal dos trabalhadores alojados.

6.3.6. possuir tanques individuais ou coletivos, de material liso, impermeável e fácil higienização, equipados com torneiras, abastecidos de água potável e ligados à rede de afastamento de águas residuais com interposição de sifões hidráulicos.

6.3.7. possuir área para secar roupas, com varais ou secadoras, e para passar roupas.

6.4. O local para lazer deve:

6.4.1. ser instalado em área coberta, protegido contra as intempéries, de fácil acesso.

6.4.2. possuir ventilação natural.

6.4.3. possuir iluminação natural e artificial.

6.4.4. ser provido de mobiliário adequado à função.

6.5. A copa e o refeitório devem:

6.5.1. ser instalados em área coberta, protegida contra as intempéries, de fácil acesso.

6.5.2. possuir área de ventilação natural direta de, no mínimo, 1/16 da área do piso.

6.5.3. possuir área de iluminação natural de, no mínimo, 1/8 da área do piso.

6.5.4. possuir área de iluminação artificial adequada ao uso do ambiente.

6.5.5. possuir piso constituído de material liso, resistente, impermeável, lavável, anti-derrapante e de fácil higienização, com ralo sifonado ou grelhas, devendo possuir dispositivos que permitam o fechamento.

6.5.6. possuir parede com acabamento liso, impermeável com barra mínima de 2m de altura, lavável, em bom estado de conservação.

6.5.7. possuir forro e teto com acabamento liso, impermeável, em bom estado de conservação e com tela nas aberturas.

6.5.8. possuir pé-direito de, no mínimo, 2,70m.

6.5.9. possuir portas e janelas com superfície lisa, de fácil limpeza, de material não absorvente, com protetor no vão inferior da porta para impedir a entrada de insetos e outros animais.

6.5.10. possuir, no seu interior ou nas proximidades, lavatório para higienização das mãos dotado de sabão líquido e material descartável para enxugo.

7. Disposições gerais

7.1. Se houver cozinha no alojamento, ela deve obedecer os critérios estabelecidos na Portaria CVS-6/99, que aprova o regulamento técnico que estabelece os parâmetros e critérios para o controle higiênico-sanitário em estabelecimentos de alimentos.

7.2. É expressamente proibido lavar, secar e passar os EPIs e uniformes de trabalho na lavanderia objeto do subitem 6.3 do Anexo desta Portaria.

7.3. Se houver lavanderia para os EPIs e/ou vestimentas de trabalho, ela deve ser exclusiva e obedecer os critérios estabelecidos na legislação vigente.

7.4. Bebedouros de jato inclinado ou equipamento similar devem ser instalados nos locais de grande circulação, na proporção de 1 (um) para cada grupo de 25 (vinte e cinco) trabalhadores ou fração alojados.

7.5. Deve ser fornecido pelo empregador o material de higiene pessoal dos alojados, dentre eles: saboneteira com sabão líquido, papel higiênico, material descartável para enxugo das mãos, bem como recipientes fechados (lixeiras) para o respectivo descarte.

7.6. As instalações sanitárias e as águas servidas devem estar ligadas à rede pública de esgotos, aos sistemas próprios de tratamento de esgotos ou às fossas sépticas, sendo vedado o lançamento a céu aberto e atender às normas e especificações da ABNT.

7.7. É vedada a permanência de pessoas com moléstia infecto-contagiosa no alojamento.

7.8. O manual de POP-Procedimentos Operacionais Padronizados deve ser elaborado pelo empregador e estar acessível aos funcionários do alojamento, aos trabalhadores alojados e disponível à autoridade sanitária quando solicitado.

7.9. A inobservância às exigências desta Norma Técnica sujeitará o responsável pelo alojamento de TSTR, proprietário ou quem detenha legalmente sua posse, às penalidades previstas na Lei Estadual 10.083/98 e Lei Federal 6437/77.

7.10. Todos os atos normativos mencionados nesta Norma Técnica, quando substituídos ou atualizados por novos atos, terão a referência automaticamente atualizada em relação ao ato de origem.