

**COORDENADORIA DE CONTROLE DE DOENÇAS
CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

Portaria CVS - 31, de 27-11-2008

Consulta Pública

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, determina a publicação da Consulta Pública objeto do Anexo desta Portaria.

Artigo 1º - Fica aberto, a partir da data de publicação da presente Portaria, o prazo de 30 (trinta) dias para que sejam apresentadas críticas e sugestões relativas à proposta de Norma Técnica, objeto do Anexo, que estabelece os critérios para instalação e funcionamento dos alojamentos de trabalhadores rurais do setor sucroalcooleiro e demais trabalhadores rurais;

Artigo 2º - Informa que a proposta de Norma Técnica estará disponível, na íntegra, durante o período de consulta, no endereço eletrônico www.cvs.saude.sp.gov.br e que as sugestões deverão ser encaminhadas por escrito para o seguinte endereço: Divisão de Vigilância Sanitária do Trabalho – DVST do Centro de Vigilância Sanitária – CVS da Coordenadoria de Controle de Doenças – CCD da Secretaria de Estado da Saúde – SES de São Paulo, sito à Avenida Doutor Arnaldo, 351, Anexo III, 7º andar, Cerqueira César, São Paulo, Capital, CEP: 01246-000, ou através do fax: (11) 3065.4772, ou e-mail: dvst@cvs.saude.sp.gov.br;

Artigo 3º - Findo o prazo estipulado no Art. 1º, o Grupo Técnico instituído pela Resolução SS-1 de 2 de janeiro de 2008 avaliará as sugestões recebidas e consolidará o texto final;

Artigo 4º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Anexo

Portaria CVS - XXX, de XX de XXXXX de 2008.

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, e considerando:

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 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 trabalhadores rurais do setor sucroalcooleiro e demais trabalhadores rurais no Estado de São Paulo.

Artigo 3º - As empresas têm o prazo de até 6 (seis) meses, a contar da data da publicação desta Portaria, para adequarem os alojamentos existentes.

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

Norma Técnica que estabelece critérios para instalação e funcionamento dos alojamentos de trabalhadores rurais do Setor Sucroalcooleiro e demais trabalhadores rurais no Estado de São Paulo

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 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 trabalhadores rurais do setor sucroalcooleiro e demais trabalhadores rurais 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. Alojamentos de trabalhadores rurais - Habitações coletivas, disponibilizadas pelos empregadores, destinadas ao repouso dos trabalhadores alojados entre as jornadas de trabalho, instaladas no ambiente rural ou no ambiente urbano.

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. Referências

4.1. Portaria CVS 6, de 3 de outubro de 1999, que aprova o regulamento técnico que estabelece os parâmetros e critérios para o controle higiênico-sanitário em estabelecimentos de alimentos.

4.2. Portaria Ministerial 518, de 25 de março de 2004, que 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.

4.3. Portaria - 3214 de 8 de junho de 1978 que aprova as Normas Regulamentadoras (NR) do Capítulo V, do Título II, da Consolidação das Leis do Trabalho, relativas à Segurança e Medicina do Trabalho, e legislação complementar.

4.4. Normas Técnicas (NBR) da ABNT-Associação Brasileira de Normas Técnicas.

4.5. Normas preconizadas pelo Corpo de Bombeiros.

5. Condições gerais de salubridade da edificação

5.1. Toda a edificação destinada ao alojamento de Trabalhadores do Setor Sucroalcooleiro e demais Trabalhadores Rurais (TSTR), instalada na área rural ou no meio urbano, deve atender os requisitos previstos nesta Norma Técnica, no Código Sanitário Lei 10.083 de 23 de setembro de 1998, bem como as demais determinações legais pertinentes ao assunto que garantam as condições de segurança e salubridade da edificação.

5.2. A autorização para instalação de edificações destinadas ao alojamento de trabalhadores do TSTR é de responsabilidade do órgão municipal competente.

5.3. As edificações destinadas ao alojamento dos TSTR não devem estar em locais insalubres, sujeitos à 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 emanações 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 - 518 de 25 de março de 2004 ou outra que venha substituí-la.

5.6. As edificações destinadas ao alojamento dos TSTR devem possuir reservatório de água potável com capacidade de 50litros/dia/usuário e devem ser de material adequado, mantido tampado e higienizado periodicamente segundo as 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 Técnicas da ABNT.

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 Técnicas da ABNT.

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 da ABNT 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 devem obedecer as normas preconizadas pelo Corpo de Bombeiro.

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. 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. 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 traliche”.

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 septica, 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. ser dimensionada com equipamentos 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 de 3 de outubro de 1999, que aprova o regulamento técnico que estabelece os parâmetros e critérios para o controle higiênico-sanitário em estabelecimentos de alimentos, ou aquela que vier a substituí-la.

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.

7.3. 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.

7.4. 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.

7.5. O empregador é responsável pela destinação e tratamento de resíduos conforme legislação vigente.

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 a NBR 7229/92.

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.