



# SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE

COORDENAÇÃO DOS INSTITUTOS DE PESQUISA

**CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

**SUS SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE**



## **Comunicado CVS-52, de 03.05.93**

A Diretora Técnica do Centro de Vigilância Sanitária, considerando que:

Alimentos crus (carnes, peixes e frutos do mar, frutas, verduras e legumes) e pratos prontos para consumo imediato são considerados, devido a suas propriedades intrínsecas, como risco epidemiológico;

Os peixes e frutos do mar, em função das suas características próprias e especialmente o seu habitat, tornam-se potencialmente perigosos;

Os frutos do mar merecem especial atenção, pois normalmente são consumidos após tênue cozimento;

Os alimentos podem ser contaminados através da água, do manipulador, de equipamentos e utensílios;

Os alimentos preparados e vendidos pelos ambulantes são considerados de alto risco epidemiológico.

Comunica às Vigilâncias Sanitárias dos Escritórios Regionais de Saúde:

Não deve ser permitido o preparo e o consumo de carnes, peixes e frutos do mar crus.

Os vegetais devem ser muito bem lavados e submetidos a desinfecção, conforme recomendações e orientações expressas em instrumentos anteriores do Centro de Vigilância Sanitária (portarias, comunicados, cartilha etc.).

Na fase pré-epidêmica e epidêmica, deve-se intensificar a inspeção nos seguintes locais de manipulação de alimentos considerados de risco: bares, restaurantes, peixarias, ambulantes, feirantes e fábricas de gelo.

A inspeção deve ser sistemática, baseada na análise de risco e pontos críticos de controle, observando-se:

A água utilizada, vinda de abastecimento público, deve ter, no cavalete, teor de cloro mínimo de 0,5mg/l;

Águas de poços, minas e outra fontes alternativas só serão permitidas quando tiverem sido submetidas a tratamento de desinfecção;

A existência de reservatório de água é obrigatória, bem como a sua desinfecção a cada seis meses;

Deverá ser monitorado o recebimento da matéria-prima, verificando sua procedência e integridade;

Não devem ser aceitas embalagens violadas e alimentos com a cor, odor, consistência e sabor alterado;

Os alimentos perecíveis devem ser transportados à temperatura entre 0º a 10ºC e

Os congelados a -15ºC; os alimentos conservados a quente, no mínimo a +65ºC;

Deverá ser monitorado o armazenamento, desses produtos, obedecendo às temperaturas acima referidas;

Na geladeira ou freezer, não se deve deixar em contato os peixes, frutos do mar, carnes, aves, legumes, verduras e frutas;

Deverá ser monitorado a manipulação ou preparo, embalagem, distribuição dos alimentos - para que não haja contaminação cruzada. Deve-se lavar as mãos, equipamentos e utensílios antes e após o preparo de alimentos crus;



# SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE

COORDENAÇÃO DOS INSTITUTOS DE PESQUISA

**CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

**SUS SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE**



Deverá ser monitorado o descongelamento, que deve ser feito em geladeira, à temperatura de 3 a 4°C;

No caso de pequenas quantidades, colocar em recipientes ou pias. Deve-se ter cuidado com o líquido que escorre durante o descongelamento.

Deve-se lavar bem equipamento, pias utensílios utilizados, antes e após a operação de descongelamento;

A cocção deve ser monitorada rigorosamente. A temperatura no centro da peça deve alcançar no mínimo 65°C durante 15 minutos;

O resfriamento para ser considerado seguro deve ocorrer entre 2 horas, atingindo a temperatura de 10°C no centro do alimento;

Os pratos prontos e produtos de confeitaria podem permanecer sob refrigeração por 4 dias desde que acondicionados em recipientes com 10cm de espessura e devidamente tampado; o pré-preparo e o preparo de pratos prontos para consumo, pode ser realizado no máximo com 12 horas de antecedência;

A máquina de lavar louça deve atingir a temperatura regular de 90°C;

Os balcões térmicos, com água tratada e trocada diariamente, devem manter temperatura entre 85°C a 95°C;

Os manipuladores devem estar em perfeito estado de saúde, usar uniforme completo e ter hábitos de higiene corretos. Não deve ser permitido fumar, colocar a mão na boca, nariz e outros hábitos inconvenientes;

No reaquecimento de qualquer alimento, a temperatura deve atingir no mínimo 74°C durante 5 minutos ou 65°C durante 15 minutos;

Os produtos conservados pelo calor, a temperatura deve atingir no mínimo 65°C devem ser consumidos em 12 horas;

Os equipamentos e utensílios devem ser lavados e desinfetados ao final de qualquer operação e guardados em local protegido;

## **Parecer Técnico da Sub-Comissão de Saneamento Cólera**

Em atendimento à solicitação do Doutor Otávio Azevedo Mercadante, Presidente da Comissão Estadual de Prevenção e Combate à Cólera, relativa à utilização de cloro em águas de córregos, galerias pluviais e efluentes de esgoto bruto, deve ser esclarecido que:

O cloro é o desinfetante mais empregado em águas de abastecimento, devido principalmente a sua elevada capacidade bactericida, ao custo relativamente baixo, à facilidade de aplicação; e por apresentar residual ativo. No entanto, para sua aplicação em esgoto bruto, com a finalidade de inativar ou reduzir microorganismo patogênicos, esse procedimento não é eficaz, uma vez que a demanda de cloro é extremamente dependente da matéria orgânica em suspensão e lodo que normalmente se acumula nos sistemas coletores de esgoto (canais ou tubulações). De acordo com literatura especializada, a aplicação do cloro em esgotos ou águas com alta concentração de matéria redutora, (como é o caso de córregos, rios, riachos e galerias) conduz inicialmente reações com matérias de mais fácil oxidação, gerando demanda elevada de cloro e, conseqüentemente, exigindo maior dosagem;

Em sistemas abertos, é bastante complexa a fixação das concentrações de cloro, tendo em vista a aleatoriedade dos parâmetros que interferem na eficiência da desinfecção, tais como tempo de contato, pH, temperatura sólidos em suspensão e variação de vazão;

O efeito da cloração sobre esgoto bruto é, na verdade, muito mais psicológico do que sanitário, trazendo sérios riscos à população ao julgar que as águas do corpo receptor apresentam boa qualidade por estarem sendo cloradas. No entanto, seu efeito é apenas parcial, senão totalmente



# SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE

COORDENAÇÃO DOS INSTITUTOS DE PESQUISA

**CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

**SUS SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE**



ineficaz no que se refere à eliminação de patógenos, por estarem protegidos em flocos de matéria orgânica ou em outros organismos mais resistentes.

Aplicações de elevadas concentrações de cloro podem causar sérios problemas ao Ecossistema, do ponto de vista toxico-lógico, e afetando peixes e demais comunidades aquáticas (Pancton etc...);

A cloração do esgoto pode, porém, ter um bom efeito bactericida, desde que faça um prévio tratamento acompanhado de estudos técnicos, que definiriam parâmetros e tecnologias apropriadas para as diferentes situações, levando em consideração fatores econômicos, sociais e ambientais).

Pelo exposto conclui-se que a aplicação de cloro de forma indiscriminada no esgoto bruto, em córregos, riachos, em galerias de águas pluviais, não é recomendada.

Em situações emergenciais, as decisões devem ser precedidas de diagnósticos e assumidas, após desenvolvimento de estudos técnicos específicos, envolvendo integradamente as autoridades e áreas competentes.

## Participantes

Coordenação - Elizeu Diniz (CVS/SAMA)

Engenharia - Denise M. Formaggia (CVS/SAMA)

Dra. Petra Sanches (CETESB)

Dr. Luiz Cláudio Perce (CETESB)

Eng.º Pérsio de Araújo Figueiredo (SABESP-Santos)

Eng.º Américo de Oliveira Sampaio (SABESP)

De acordo - Enir Guerra Macedo de Holanda, Diretora Técnica do CVS - Centro de Vigilância Sanitária e Presidente da Sub/Comissão de Saneamento Cólera

Doutor Otávio Azevedo Mercadante, Presidente da Comissão Estadual de Prevenção e Combate ao Cólera