Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 72, DE 29 DE DEZEMBRO DE 2009

(Publicada no DOU nº 249, de 30 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 transitem.

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 transitem, 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 transitem, nos termos desta Resolução.

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

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 transitem.

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;

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

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 contendo 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;

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

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 agravo 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;~~

XX - Livre Prática: permissão emitida pelo órgão de vigilância sanitária federal competente para que uma embarcação em trânsito internacional possa entrar em um porto, embarcar ou desembarcar viajantes, cargas ou suprimentos; **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 746, de 18 de agosto de 2022)**

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;

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

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;

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

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.~~

XLI - viajante: passageiro, tripulante, profissional não-tripulante ou clandestino que se encontra em viagem em um meio de transporte; **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 746, de 18 de agosto de 2022)**

XLII - Comunicação de Chegada: informação transmitida à autoridade sanitária quando da chegada ou fundeio na área determinada para esta finalidade em um porto; **(Incluído pela Resolução – RDC nº 746, de 18 de agosto de 2022)**

XLIII - Livro Médico de Bordo: relatório preenchido pelo comandante do navio, assistido pelo médico do navio ou por membro da tripulação designado para funções médicas básicas, e que contenha informações sobre ocorrências de saúde a bordo, incluindo anamnese, diagnóstico, tratamento e profilaxia. **(Incluído pela Resolução – RDC nº 746, de 18 de agosto de 2022)**

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

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.~~
(Revogado pela Resolução – RDC nº 10, de 9 de fevereiro de 2012)

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

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 previstas 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 freqüências de monitoramento e controle de pragas, bem como os respectivos responsáveis por cada atividade a bordo;

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

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.

§ 2° 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.~~

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

~~Art. 9º As embarcações devem entregar à autoridade sanitária do porto de controle sanitário a qual se destina, quando da Solicitação de Certificado ou da Comunicação de Chegada, os documentos abaixo relacionados:~~ **~~(Redação dada pela Resolução – RDC nº 10, de 9 de fevereiro de 2012)~~**

Art. 9º As embarcações devem apresentar à autoridade sanitária do porto de destino, quando da solicitação de Certificado de Livre Prática ou da realização da Comunicação de Chegada, os documentos abaixo relacionados: **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 746, de 18 de agosto de 2022)**

I - Declaração Marítima de Saúde, assinada pelo comandante ou por oficial tripulante por ele designado. **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 10, de 9 de fevereiro de 2012)**

~~II - lista de Viajantes, com respectivos locais e datas de embarque e desembarque; e~~ **~~(Redação dada pela Resolução – RDC nº 10, de 9 de fevereiro de 2012)~~**

~~III - 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 válido, assinada pelo comandante ou por oficial tripulante por ele designado.~~ **~~(Redação dada pela Resolução – RDC nº 10, de 9 de fevereiro de 2012)~~**

II - lista de viajantes, com respectivos locais e datas de embarque e desembarque; **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 746, de 18 de agosto de 2022)**

III - 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 válido, assinada pelo comandante ou por oficial tripulante por ele designado; e **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 746, de 18 de agosto de 2022)**

IV - cópia do Livro Médico de Bordo contendo os registros de ocorrências de saúde a bordo relativos aos últimos trinta dias. **(Incluído pela Resolução – RDC nº 746, de 18 de agosto de 2022)**

Parágrafo único. Em caso de ausência de registros nos últimos trinta dias, o comandante ou tripulante por ele designado deve atestar no Livro Médico de Bordo, após a data do último registro, a inexistência de ocorrência de saúde a bordo. **(Incluído pela Resolução – RDC nº 746, de 18 de agosto de 2022)**

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

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:~~

§ 2º A indicação de embarcações a serem inspecionadas deverá resultar de planejamento prévio, a ser fundamentado a partir: **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 746, de 18 de agosto de 2022)**

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~~

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

~~V - dos trânsitos nacional e internacional que precederam a chegada da embarcação no porto de destino, suas respectivas arqueação, tipo e finalidade.~~

IV - dos históricos dos perfis sanitários de bordo da embarcação e de seus prestadores de serviços de interesse da saúde pública; **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 746, de 18 de agosto de 2022)**

V - dos trânsitos nacional e internacional que precederam a chegada da embarcação no porto de destino, suas respectivas arqueação, tipo e finalidade; e **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 746, de 18 de agosto de 2022)**

VI - das condições sanitárias de bordo prestadas na Comunicação de Chegada. **(Incluído pela Resolução – RDC nº 746, de 18 de agosto de 2022)**

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~~

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

II - as informações prestadas na solicitação dos Certificados ou na realização da Comunicação de Chegada estiverem incompletas ou insuficientes para a conclusão do estado sanitário de bordo; e **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 746, de 18 de agosto de 2022)**

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.~~

Art. 15. As informações de cada inspeção ou reinspeção sanitária devem estar disponíveis em registro físico ou eletrônico. **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 10, de 9 de fevereiro de 2012)**

§ 1º O registro físico constitui o Termo de Inspeção Sanitária de Embarcações - TISEM, conforme anexo IX desta Resolução. **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 10, de 9 de fevereiro de 2012)**

§ 2º O registro eletrônico constitui todo aquele gerado nos sistemas oficiais do Governo Federal. **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 10, de 9 de fevereiro de 2012)**

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.~~

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

~~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. 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, podendo ser complementada, a critério da autoridade sanitária, pela inspeção física das instalações, equipamentos e serviços prestados a bordo. **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 10, de 9 de fevereiro de 2012)**

Parágrafo único. Constituem modalidades de Livre Prática: **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 10, de 9 de fevereiro de 2012)**

I - livre prática a bordo: aquela a ser emitida, após inspeção sanitária; e **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 10, de 9 de fevereiro de 2012)**

II - livre prática via rádio: aquela a ser emitida sem inspeção sanitária; **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 10, de 9 de fevereiro de 2012)**

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 exime 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 Excetuam-se do disposto no caput deste artigo as embarcações que apresentem evento de saúde a bordo ou situações emergenciais justificadas.

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

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

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 aguardo 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.~~

~~§ 2° 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. 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: **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 10, de 9 de fevereiro de 2012)**

§ 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. **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 10, de 9 de fevereiro de 2012)**

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

§ 2º O formulário, conforme anexo IV deste Regulamento, poderá ser entregue com antecedência máxima de 72 (setenta e duas) horas do E.T.A. nos postos com atendimento somente em dias úteis. **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 10, de 9 de fevereiro de 2012)**

§ 3° Está desobrigada do cumprimento do tempo estabelecido nos parágrafos anteriores 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. **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 10, de 9 de fevereiro de 2012)**

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.~~

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

~~§ 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. 24. Devem solicitar Livre Prática aquelas embarcações que realizem navegação de:~~ **~~(Redação dada pela Resolução – RDC nº 125, de 30 de novembro de 2016)~~**

~~I - longo curso;~~ **~~(Redação dada pela Resolução – RDC nº 125, de 30 de novembro de 2016)~~**

~~II - cabotagem;~~ **~~(Redação dada pela Resolução – RDC nº 125, de 30 de novembro de 2016)~~**

~~III - interior;~~ **~~(Redação dada pela Resolução – RDC nº 125, de 30 de novembro de 2016)~~**

~~IV - apoio marítimo~~ **~~(Redação dada pela Resolução – RDC nº 125, de 30 de novembro de 2016)~~**

~~V - apoio portuário que opere ou preste serviço de:~~ **~~(Redação dada pela Resolução – RDC nº 125, de 30 de novembro de 2016)~~**

~~a) armazenagem e abastecimento de água para consumo humano;~~ **~~(Redação dada pela Resolução – RDC nº 125, de 30 de novembro de 2016)~~**

~~b) retirada de resíduos sólidos ou de efluentes sanitários;~~ **~~(Redação dada pela Resolução – RDC nº 125, de 30 de novembro de 2016)~~**

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

~~c) armazenagem ou manipulação de gêneros alimentícios e água potável industrializada;~~ **~~(Redação dada pela Resolução – RDC nº 125, de 30 de novembro de 2016)~~**

~~d) armazenagem de matérias-primas, produtos semi-acabados e produtos, sob vigilância sanitária, prontos para consumo.~~ **~~(Redação dada pela Resolução – RDC nº 125, de 30 de novembro de 2016)~~**

~~§ 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 inciso I.~~ **~~(Redação dada pela Resolução – RDC nº 125, de 30 de novembro de 2016)~~**

~~§ 2º O Certificado de Livre Prática de que trata o caput terá validade correspondente ao período em que a embarcação de bandeira estrangeira permanecer no porto de controle sanitário, para a situação prevista nos incisos II e III.~~ **~~(Redação dada pela Resolução – RDC nº 125, de 30 de novembro de 2016)~~**

~~§ 3º O Certificado de Livre Prática de que trata o caput terá validade de 90 (noventa) dias para embarcações de bandeira brasileira que se enquadrem exclusivamente nas situações dos incisos II e III.~~ **~~(Redação dada pela Resolução – RDC nº 125, de 30 de novembro de 2016)~~**

~~§ 4º 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 e V.~~ **~~(Redação dada pela Resolução – RDC nº 125, de 30 de novembro de 2016)~~**

~~§ 5º As embarcações de que trata o § 3º e 4º, 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 escala com antecedência mínima de 12 (doze) horas do E.T.A.~~ **~~(Redação dada pela Resolução – RDC nº 125, de 30 de novembro de 2016)~~**

~~§ 6º Está desobrigada do cumprimento do tempo previsto no § 5º 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.~~ **~~(Redação dada pela Resolução – RDC nº 125, de 30 de novembro de 2016)~~**

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

Art. 24. Devem solicitar o Certificado de Livre Prática as embarcações que realizem navegação de longo curso e interior de percurso internacional. **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 746, de 18 de agosto de 2022)**

Parágrafo único. 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. **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 746, de 18 de agosto de 2022)**

~~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 barcaças 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.~~

~~Art. 25. Estão isentas da Livre Prática, as embarcações: **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 10, de 9 de fevereiro de 2012)**~~

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

I - de esporte e recreio, sem fins comerciais; **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 10, de 9 de fevereiro de 2012)**

II - de pesca, sem fins comerciais; **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 10, de 9 de fevereiro de 2012)**

III - que realizam navegação de apoio portuário e marítimo, exceto as que operem ou prestem serviços de: **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 10, de 9 de fevereiro de 2012)**

a) armazenagem e abastecimento de água para consumo humano; **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 10, de 9 de fevereiro de 2012)**

b) retirada de resíduos sólidos ou de efluentes sanitários; e **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 10, de 9 de fevereiro de 2012)**

c) armazenagem ou manipulação de gêneros alimentícios e água potável industrializada, armazenagem de matérias-primas, produtos semi-acabados e produtos, sob vigilância sanitária, prontos para consumo; **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 10, de 9 de fevereiro de 2012)**

IV - da Marinha do Brasil ou sob seu convite, utilizadas para fins não comerciais; **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 10, de 9 de fevereiro de 2012)**

V - classificadas como plataformas fixas, localizadas em águas sob jurisdição nacional; **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 10, de 9 de fevereiro de 2012)**

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 **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 10, de 9 de fevereiro de 2012)**

VII - classificadas como balsas e barcaças. **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 10, de 9 de fevereiro de 2012)**

§ 1º A isenção de que trata o inciso VI deste artigo tem caráter transitório. **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 10, de 9 de fevereiro de 2012)**

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

~~§ 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.~~ ~~**(Redação dada pela Resolução – RDC nº 10, de 9 de fevereiro de 2012)**~~

~~Art. 25. Estão dispensadas da Livre Prática, as embarcações:~~ ~~**(Redação dada pela Resolução – RDC nº 125, de 30 de novembro de 2016)**~~

~~I - de esporte e recreio, sem fins comerciais;~~ ~~**(Redação dada pela Resolução – RDC nº 125, de 30 de novembro de 2016)**~~

~~II - de pesca, sem fins comerciais;~~ ~~**(Redação dada pela Resolução – RDC nº 125, de 30 de novembro de 2016)**~~

~~III - que realizam navegação de apoio portuário, exceto as relacionadas no artigo 24, inciso V;~~ ~~**(Redação dada pela Resolução – RDC nº 125, de 30 de novembro de 2016)**~~

Art. 25. Estão dispensadas da solicitação do Certificado de Livre Prática as embarcações: **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 746, de 18 de agosto de 2022)**

I - que realizam navegação de cabotagem, interior de percurso nacional, apoio marítimo e portuário; **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 746, de 18 de agosto de 2022)**

II - de esporte e recreio, sem fins comerciais; **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 746, de 18 de agosto de 2022)**

III - de pesca, sem fins comerciais; **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 746, de 18 de agosto de 2022)**

IV - da Marinha do Brasil ou sob seu convite, utilizadas para fins não comerciais; **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 125, de 30 de novembro de 2016)**

V - classificadas como plataformas fixas, localizadas em águas sob jurisdição nacional; **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 125, de 30 de novembro de 2016)**

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

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 **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 125, de 30 de novembro de 2016)**

VII - classificadas como balsas e barcaças. **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 125, de 30 de novembro de 2016)**

§ 1º A dispensa de que trata o inciso VI deste artigo tem caráter transitório. **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 125, de 30 de novembro de 2016)**

~~§ 2º Não obstante a dispensa 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.~~ **~~(Redação dada pela Resolução – RDC nº 125, de 30 de novembro de 2016)~~**

§ 2º Não obstante a dispensa da solicitação do Certificado de Livre Prática, 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. **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 746, de 18 de agosto de 2022)**

Seção IIII

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.~~

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

Art. 26. Devem estar de posse do Certificado de Controle Sanitário de Bordo (CCSB) ou Certificado de Isenção de Controle Sanitário de Bordo (CICSB) válido a embarcação de bandeira estrangeira, em trânsito nacional ou internacional, e a embarcação de bandeira brasileira, em trânsito internacional. **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 746, de 18 de agosto de 2022)**

§ 1º A embarcação que não esteja de posse do CCSB ou CICSB válido deve requerer emissão de novo documento à autoridade do porto de controle sanitário ao qual se destina por meio da Solicitação de Certificado, conforme anexo IV, e somente será autorizada a operar após constatadas condições sanitárias satisfatórias. **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 746, de 18 de agosto de 2022)**

§ 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 higiênico-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.

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

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 8°.

Art. 29-A. A validade do Certificado Nacional de Controle Sanitário de Bordo e do Certificado Nacional de Isenção de Controle Sanitário de Bordo prevista no art. 29 poderá ser estendida, uma única vez, por um período de 30 (trinta) dias, a contar da data de sua emissão, desde que não exista evidência de evento de saúde a bordo e sem prejuízo no previsto no parágrafo único do mesmo artigo. **(Incluído pela Resolução – RDC nº 373, de 16 de abril de 2020)**

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/

Seção IV

Da Comunicação de Chegada da Embarcação

(Incluída pela Resolução – RDC nº 746, de 18 de agosto de 2022)

Art. 30-A. A realização da Comunicação de Chegada constitui-se da formalização, por meio do registro da documentação e informações obrigatórias de acordo com o disposto no art. 9°, à autoridade sanitária competente no porto de atracação, conforme data e horário previsto da chegada da embarcação. **(Incluído pela Resolução – RDC nº 746, de 18 de agosto de 2022)**

§ 1º A Comunicação de Chegada aplica-se às embarcações que realizam navegação de cabotagem, interior de percurso nacional, apoio marítimo e portuário. **(Incluído pela Resolução – RDC nº 746, de 18 de agosto de 2022)**

§ 2º As embarcações devem realizar a Comunicação de Chegada conforme Anexo VII à autoridade sanitária do porto de escala, com antecedência máxima de 72 (setenta e duas) e mínima de 12 (doze) horas do horário estimado de chegada. **(Incluído pela Resolução – RDC nº 746, de 18 de agosto de 2022)**

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

§ 3º As embarcações ficam autorizadas a atracar e operar a partir da realização da Comunicação de Chegada, desde que não haja evidências de risco à saúde pública a bordo. **(Incluído pela Resolução – RDC nº 746, de 18 de agosto de 2022)**

§ 4º Está desobrigada do cumprimento do tempo previsto no § 2º 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, em qualquer caso, o proprietário, armador, responsável direto ou representante legal pela embarcação realizar a Comunicação de Chegada com antecedência mínima de 2 (duas) horas. **(Incluído pela Resolução – RDC nº 746, de 18 de agosto de 2022)**

§ 5º Caberá à autoridade sanitária, mediante avaliação documental, adotar ações que visem a proteção da saúde pública, emitindo, se for o caso, notificação de exigências técnicas sanitárias a fim de esclarecer questões inerentes à atracação ou operação da embarcação. **(Incluído pela Resolução – RDC nº 746, de 18 de agosto de 2022)**

§ 6º Situações que apresentem risco sanitário poderão acarretar impedimento da atracação, operação ou desatracação da embarcação, a qualquer tempo pela autoridade sanitária. **(Incluído pela Resolução – RDC nº 746, de 18 de agosto de 2022)**

Art. 30-B. Estão dispensadas da realização da Comunicação de Chegada as embarcações: **(Incluído pela Resolução – RDC nº 746, de 18 de agosto de 2022)**

I - de esporte e recreio, sem fins comerciais; **(Incluído pela Resolução – RDC nº 746, de 18 de agosto de 2022)**

II - de pesca, sem fins comerciais; **(Incluído pela Resolução – RDC nº 746, de 18 de agosto de 2022)**

III - da Marinha do Brasil ou sob seu convite, utilizadas para fins não comerciais; **(Incluído pela Resolução – RDC nº 746, de 18 de agosto de 2022)**

IV - classificadas como plataformas fixas, localizadas em águas sob jurisdição nacional; **(Incluído pela Resolução – RDC nº 746, de 18 de agosto de 2022)**

V - 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 **(Incluído pela Resolução – RDC nº 746, de 18 de agosto de 2022)**

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

VI - classificadas como balsas e barcaças. **(Incluído pela Resolução – RDC nº 746, de 18 de agosto de 2022)**

§ 1º A dispensa de que trata o inciso V deste artigo tem caráter transitório. **(Incluído pela Resolução – RDC nº 746, de 18 de agosto de 2022)**

§ 2º Não obstante a dispensa da realização da Comunicação de Chegada, 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. **(Incluído pela Resolução – RDC nº 746, de 18 de agosto de 2022)**

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 higiênico-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.

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

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.~~

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

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. **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 10, de 9 de fevereiro de 2012)**

§ 1º As embalagens que apresentam maior risco de contaminação aos alimentos ou de transportar vetores e animais sinantrópicos (ovos, larvas ou adultos) tais como caixas de papel e papelão devem ser cuidadosamente inspecionadas durante o recebimento de alimentos para verificação de sua integridade e presença de bolores, sujidades ou vetores, incluindo vestígios, ovos e larvas. **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 10, de 9 de fevereiro de 2012)**

§ 2º Na hipótese do §1º deste Artigo, as embalagens não aprovadas devem ser trocadas por embalagens seguras antes de levadas às áreas de armazenamento. **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 10, de 9 de fevereiro de 2012)**

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 higiênico-sanitárias 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.

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

§ 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;

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

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 antisepsia 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 60ºC (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.

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

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 ressaltos, 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.

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

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.

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

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.~~

Art. 58. A água de piscinas, quando submetida a tratamento via halogenação, deve conter um teor de halogênio residual livre entre 1,0 ppm e 7,0 ppm. **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 10, de 9 de fevereiro de 2012)**

§ 1º Em spas, hidromassagens e similares quando a desinfecção for realizada por meio de cloro, o teor residual livre deve ser mantido entre 3 ppm e 10 ppm, e se for realizado por meio de bromo, o teor mínimo residual deve ser mantido entre 4 ppm e 10 ppm. **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 10, de 9 de fevereiro de 2012)**

§ 2º 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. **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 10, de 9 de fevereiro de 2012)**

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

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:~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 91, de 30 de junho de 2016)**

~~I - ser detentoras da Autorização de Funcionamento de Empresa - AFE válida;~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 91, de 30 de junho de 2016)**

~~II - informar à autoridade sanitária a fonte de captação da água usada para o abastecimento das embarcações;~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 91, de 30 de junho de 2016)**

~~III - manter o sistema de abastecimento de água potável instalado no veículo abastecedor em condições operacionais e higiênico-sanitárias satisfatórias;~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 91, de 30 de junho de 2016)**

~~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;~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 91, de 30 de junho de 2016)**

~~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;~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 91, de 30 de junho de 2016)**

~~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;~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 91, de 30 de junho de 2016)**

~~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;~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 91, de 30 de junho de 2016)**

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

~~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;~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 91, de 30 de junho de 2016)**

~~IX - dispor, a bordo do veículo abastecedor, de planilha de limpeza e desinfecção do sistema de abastecimento de água potável;~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 91, de 30 de junho de 2016)**

~~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;~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 91, de 30 de junho de 2016)**

~~XI - manter o sistema de abastecimento de água instalado no veículo abastecedor com os equipamentos e instrumentos operacionais protegidos contra fontes de contaminação; e~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 91, de 30 de junho de 2016)**

~~XII - manter de forma visível, no veículo abastecedor, a inscrição: "água potável".~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 91, de 30 de junho de 2016)**

~~Parágrafo único. Mediante autorização prévia da autoridade sanitária, o veículo abastecedor destinado ao abastecimento de água potável pode ser utilizado para outro fim, desde que seu reservatório de água potável não seja utilizado para transporte de outros materiais.~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 91, de 30 de junho de 2016)**

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.

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

§ 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, bem como 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.~~

Art. 61. Devem ser apresentadas à autoridade sanitária competente, quando solicitado, as planilhas referentes à manutenção, operação, limpeza e desinfecção dos equipamentos de climatização. **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 10, de 9 de fevereiro de 2012)**

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.

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

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.

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

§ 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. 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 válido, quando atracadas, podem fazer a liberação do efluente sanitário no ambiente aquático devendo as válvulas de desvio, by pass, do sistema de tratamento, que possam descarregar efluentes para o meio aquático, permanecer fechadas e lacradas. **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 10, de 9 de fevereiro de 2012)**

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

§ 1º Para liberação dos efluentes sanitários no ambiente aquático, os resultados do teste de instalação devem estar presentes 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. **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 10, de 9 de fevereiro de 2012)**

§ 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. **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 10, de 9 de fevereiro de 2012)**

§ 3º O sistema de tratamento de efluentes 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. **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 10, de 9 de fevereiro de 2012)**

§ 4º Quando o sistema de tratamento de efluentes utilizar produto líquido para o processo de desinfecção, este deve conservar o princípio ativo descrito no rótulo do produto, bem como promover o completo controle ou eliminação dos microorganismos patogênicos. **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 10, de 9 de fevereiro de 2012)**

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 cargas, 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.

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

§ 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.

Art. 75. É proibida a disposição final de resíduos sólidos de bordo nas margens, no meio aquático e nas áreas não previstas para essa finalidade, em portos de controle sanitário.

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.

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

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.~~

~~§ 1° 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.~~

~~§ 2° 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. 80. Toda embarcação deve manter a bordo Programa de Manejo Integrado de Pragas atualizado, onde estejam previstas medidas de prevenção, monitoramento e controle de pragas. **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 10, de 9 de fevereiro de 2012)**

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

§ 1° Todas as ações de monitoramento e controle realizados devem ser comprovadas por meio de registros ou atestados assinados pelo Comandante da embarcação ou pelo tripulante designado. **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 10, de 9 de fevereiro de 2012)**

§ 2° Os registros ou atestados de controle químico, quando necessário, devem ser assinados pelo responsável técnico da empresa de controle ou pelo Comandante da embarcação quando realizados pela própria tripulação, e conter as seguintes informações mínimas: **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 10, de 9 de fevereiro de 2012)**

I - metodologia empregada, com técnica(s) de aplicação; **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 10, de 9 de fevereiro de 2012)**

II - dosagem por compartimento; e **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 10, de 9 de fevereiro de 2012)**

III - substâncias ativas inseticidas ou raticidas e inertes, utilizados nas concentrações de uso permitidas. **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 10, de 9 de fevereiro de 2012)**

§ 3° 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. **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 10, de 9 de fevereiro de 2012)**

§ 4º 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. **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 10, de 9 de fevereiro de 2012)**

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:

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

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 translado 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 higiênico-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 higiênico-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.

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

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;

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

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;

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

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.

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

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 60ºC (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;

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

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 transporte 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:~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 91, de 30 de junho de 2016)**

~~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;~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 91, de 30 de junho de 2016)**

~~II - apresentar à autoridade sanitária, mensalmente, laudos de natureza microbiológica e, trimestralmente, laudos de natureza físico-química da água potável ofertada na área sob sua responsabilidade, coletadas a partir de pontos previamente identificados pela autoridade sanitária;~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 91, de 30 de junho de 2016)**

~~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;~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 91, de 30 de junho de 2016)**

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

~~IV - disponibilizar, quando solicitado pela autoridade sanitária, a planta hidráulica atualizada de todo sistema de água potável na área sob sua responsabilidade;~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 91, de 30 de junho de 2016)**

~~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;~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 91, de 30 de junho de 2016)**

~~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.~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 91, de 30 de junho de 2016)**

~~Art. 98. Os hidrantes devem ser projetados, instalados e mantidos de forma a prevenir a contaminação da água potável, atendendo às seguintes exigências:~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 91, de 30 de junho de 2016)**

~~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;~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 91, de 30 de junho de 2016)**

~~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;~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 91, de 30 de junho de 2016)**

~~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;~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 91, de 30 de junho de 2016)**

~~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";~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 91, de 30 de junho de 2016)**

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

~~V - utilizar mangote exclusivo para a finalidade de operação de abastecimento de água potável, que deve apresentar-se em perfeitas condições de uso.~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 91, de 30 de junho de 2016)**

~~§ 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 higiênico-sanitárias satisfatórias, bem como possuir dispositivo de esgotamento da água acumulada resultante do processo de abastecimento.~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 91, de 30 de junho de 2016)**

~~§ 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.~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 91, de 30 de junho de 2016)**

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.

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

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 Nº 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.

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

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.

§ 1° 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.

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

§ 3° 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.

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

§ 4° 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;

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

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.

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

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 Anvisa (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. **(Prazo prorrogado até 1º de julho de 2010 para produção dos efeitos do Anexo XV – Declaração de Responsabilidade, pela Resolução – RDC nº 8, de 25 de fevereiro de 2010)**

Observação: O Anexo XV – Declaração de Responsabilidade, da Resolução – RDC nº 72, de 29 de dezembro de 2009 foi revogado pela Resolução – RDC nº 10, de 9 de fevereiro de 2012.

DIRCEU BRÁS APARECIDO BARBANO

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

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

ANEXO I

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

Nome e endereço do órgão responsável pela inspeção (Name and address of inspecting officer/Nombre y dirección del inspector)**: Agência Nacional de Vigilância Sanitária – CVPAF/** **Porto (Port of/Puerto de):**
Nome da embarcação(Name of ship or inland navigation vessel/Nombre de la embarcación)**:** **Bandeira** (Flag/Pabellón)**:** **Número de Registro IMO** (Registration/IMO/Matrícula/N° OMI)**:**
No momento da inspeção os porões estavam descarregados/carregados com **(peso) 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 Certificado de:**

ISENÇÃO DE CONTROLE SANITÁRIO DE BORDO Nº. Ship Sanitation Control Exemption Certificate - Certificado de exención del control de sanidad a bordo				**CONTROLE SANITÁRIO DE BORDO Nº.** Ship Sanitation Control Certificate - Certificado de control de sanidad a bordo		
Áreas/serviços/sistemas inspecionados (Areas/facilities/systems inspected)	**Evidência encontrada** (Evidence found)	**Resultados das amostras** (Sample results)	**Documentos analisados** (Documents reviewed)	**Medidas de controle aplicadas** (Control measures applied)	**Data de re-inspeção** (Re-inspection date)	**Comentários sobre condições encontradas** (Comments regarding conditions found)
ALIMENTOS (Food/Alimentos)						
Cozinha (Galley/Coccina)						
Higiene Pessoal e Saúde dos manipuladores (personal hygiene and health)						
Suprimento de Água Potável (Potable water supply)						
Manejo de resíduos sólidos (Waste management)						
Preparação (Food preparation)						
Condições higiênico-sanitárias (Hygienic-sanitary conditions)						
Área de consumo (Service/Distribución)						
Condições higiênico-sanitárias da área (Hygienic-sanitary conditions)						
Armazenamento (Storage/Pantry – Despensa)						
Boas Práticas de Armazenagem (Good Storage Practice)						
Condições higiênico-sanitárias (Hygienic-sanitary conditions)						
INSTALAÇÕES MÉDICAS (Medical facilities/Servicios médicos)						
Condições higiênico-sanitárias (Hygienic-sanitary conditions)						
Registros médicos (medical records)						
ALOJAMENTOS (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 residuales)						
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 SINANTRÓPICA 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 areas)						
Falha no controle sanitário de animais e seus excrementos (Animals sanitary control)						
Sala de Máquinas - Condições higiênico sanitárias (Engine rooms -Hygienic-sanitary conditions)						
Deck - Condições higiênico sanitárias (Decks - Hygienic-sanitary conditions)						
Piscina e Spas - Condições higiênico-sanitárias, (Swimming pools-spas/piscine-gimnasios Decks - 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 foram aplicadas na data da re-inspeção** (Control measures indicated were applied on the reinspection date). Las medidas de control consignadas se aplicaron en la fecha que figura a continuación.		

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, - Validex maxima: seis meses

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

Códigos para Evidência encontrada (Codes - Evidence found)

Código (Code)	ITENS (ITEMS)
	ALIMENTOS (FOOD)
	COZINHA (Galley)
	Higiene pessoal e Saúde dos manipuladores (personal hygiene and health)
1.1	Vestuário dos manipuladores (clothing)
1.2	Hábitos higiênicos (hygiene)
1.3	Saúde dos manipuladores (crew health)
	Suprimento 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)
	ÁREA DE CONSUMO DE ALIMENTOS (Restaurant/Service)
	Condições higiênico-sanitárias (Hygienic-sanitary conditions)
1.11	Condições estruturais (structural conditions)
1.12	Condições higiênicas (hygienic conditions)
	ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS (Food Storage/Pantry)
	Boas Práticas de Armazenagem (Good Practice)
1.13	Origem dos alimentos (source)
1.14	Qualidade do alimento armazenado (food safety)
	Condições higiênico -sanitárias (Hygienic-sanitary conditions)
1.15	Condições estruturais (structural conditions)
1.16	Condições higiênicas (hygienic conditions)
	INSTALAÇÕES MÉDICAS (Medical facilities)
	Condições higiênico-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 higiênico-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 higiênico-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 higiênico-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 higiênico-sanitárias (hygienic-sanitary conditions)
	Sistema de Tratamento de Resíduos Sólidos de bordo (Waste treatment)
6.2	Condições higiênico-sanitárias (hygienic-sanitary conditions)
	Retirada de Resíduos Sólidos de bordo (Waste Discharge)
6.3	Procedimento de retirada (discharge procedure)
	FAUNA SINANTRÓPICA NOCIVA (Reservoirs/reservorios y vectores)
	Prevenção (Prevention)
7.1	Abrigo ou Criadouros (standing water, shelters, food source, etc.)
7.2	Ações de Controle (integrated pest management and or 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 Áreas)
8.1	Controle sanitário de animais e seus excrementos (animals sanitary control)
8.2	Sala de Máquinas - Condições higiênico sanitárias (engine room - Hygienic-sanitary conditions)
8.3	Deck - Condições higiênico sanitárias (Deck - hygienic-sanitary conditions)
8.4	Piscinas e Spas - Condições higiênico sanitárias - (swimming pools-spas/piscine-gimnasios - hygienic-sanitary conditions)

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

Código (Code)	MEDIDAS SANITÁRIAS	CONTROLE MEASURES
0.0	Nenhuma ação realizada	NIL
0.1	Advertência oral	Oral warning
0.2	Termos legais com medidas exigidas	Legal terms with measures required
0.3	Coleta de amostras	Sample claim
0.4	Medidas sanitárias aplicadas satisfatoriamente na presença da autoridade sanitária	Control measures taken before departure
0.5	Medidas sanitárias a serem aplicadas no próximo porto	Control measures in the next port
0.6	Desinfecção de áreas definidas	Disinfection
0.7	Desinsetização	Disinfestation
0.8	Desratização	Deratting
0.9	Inutilização	Destruction
0.10	Interdição de áreas	Isolation of areas
0.11	Próximo porto informado	Next port informed

Identificação do Funcionário:
Name and designation of issuing officer/Signature and seal

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

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

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

ANEXO II

CERTIFICADO NACIONAL DE ISENÇÃO DO CONTROLE SANITÁRIO DE BORDO/ CERTIFICADO NACIONAL DE CONTROLE SANITÁRIO DE BORDO

Nome e endereço do órgão responsável pela inspeção: Agência Nacional de Vigilância Sanitária – CVPAF/ Porto:
Nome da embarcação: Bandeira: Número de Identificação/Registro IMO:
No momento da inspeção os porões estavam descarregados/carregados com (peso) de (carga).

Conforme Solicitação nº. de / / , este documento registra a inspeção da embarcação supracitada e a emissão Certificado de:

	ISENÇÃO DE CONTROLE SANITÁRIO DE BORDO Nº.			**CONTROLE SANITÁRIO DE BORDO Nº.**		
Áreas/serviços/sistemas inspecionados	**Evidência encontrada**	**Resultados das amostras**	**Documentos analisados**	**Medidas de controle aplicadas**	**Data de re-inspeção**	**Comentários sobre condições encontradas**
ALIMENTOS						
Cozinha (Galley)						
Higiene Pessoal e Saúde dos manipuladores						
Suprimento de Água Potável						
Manejo de resíduos sólidos						
Preparação						
Condições higiênico-sanitárias						
Área de consumo						
Condições higiênico-sanitárias da área						
Armazenamento (Despensa)						
Boas Práticas de Armazenagem						
Condições higiênico-sanitárias						
INSTALAÇÕES MÉDICAS						
Condições higiênico-sanitárias						
Registros médicos						
ALOJAMENTOS						
Condições higiênico-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 higiênico sanitárias						
Deck - Condições higiênico sanitárias						
Sem evidências encontradas. Embarcação está isenta de medidas de controle.				**Medidas de controle indicadas foram aplicadas na data da re-inspeção .**		

Identificação do Funcionário:

Validade: 180 dias

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

Códigos para Evidência encontrada

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

Códigos para Medidas de controle aplicadas

Código (Code)	MEDIDAS SANITÁRIAS
0.0	Nenhuma ação realizada
0.1	Advertência oral
0.2	Emissão de 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
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/Signature and seal

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

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

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	
Tonelagem bruta (embarcação marítima) /Gross tonnage (ship)	**Tonelagem (embarcação de navegação interior)** /Tonnage (inland navigation vessel)	
Certificado de Isenção de Controle/ Certificado de Controle Sanitário válido a bordo? Valid Sanitation Control Exemption/Control Certificate carried on board? ( ) **Sim**/Yes ( ) **Não**/No		
Emitido em /Issued at	**Data** Date	**Exigência de reinspeção?** Re-inspection required? ( ) **Sim**/Yes ( ) **Não**/No
A embarcação esteve numa área afetada identificada pela Organização Mundial da Saúde? Has ship/vessel visited an affected area identified by the World Health Organization? ( ) **Sim**/Yes ( ) **Não**/No		
Porto e data da visita à área afetada /Port and date of visit _____ _____		
Lista de portos de escala a partir do início da viagem internacional ou nos últimos trinta dias, se este período for mais curto, com as datas de saída: /List ports of call from commencement of voyage with dates of departure, or within past thirty days, whichever is shorter: _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____		

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

QUESTÕES DE SAÚDE

Health questions

(1) **Houve a bordo algum óbito que não tenha sido causado por acidente?** Has any person died on board during the voyage otherwise than as a result of accident? ( ) **Sim**/Yes ( )* **Não**/No ***Se houve, coloque os detalhes na planilha anexa/***If yes, state particulars in attached schedule **Número total de mortes /**Total no. of deaths:_____
(2) **Há a bordo, ou houve durante a viagem internacional algum caso de doença com suspeita de ser infecciosa?** Is there on board or has there been during the international voyage any case of disease which you suspect to be of an infectious nature? ( ) ***Sim**/Yes ( ) **Não**/No ***Se houve, coloque os detalhes na planilha anexa./***If yes, state particulars in attached schedule.
(3) **O número total de passageiros doentes durante a viagem foi maior do que o normal/esperado?** Has the total number of ill passengers during the voyage been greater than normal/expected? ( ) **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 now? **Sim**/Yes* **Não**/No ***Se sim, coloque os detalhes na planilha anexa.** *If yes, state particulars in attached schedule.
(5) **Um médico foi consultado?** Was a medical practitioner consulted? ( ) * **Sim**/Yes ( ) **Não**/No ***Se sim, coloque os detalhes do tratamento ou orientação médica recebida na planilha anexa./***If yes, state particulars of medical

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

treatment or advice provided in attached schedule.
(6) **Você tem conhecimento de alguma condição existente a bordo que possa levar a infecção ou disseminação de doenças?** Are you aware of any condition on board which may lead to infection or spread of disease? ( ) ***Sim**/Yes ( ) **Não**/No ***Se sim, coloque os detalhes na planilha anexa./***If yes, state particulars in attached schedule.
(7) **Foi aplicada alguma medida sanitária a bordo (p.ex. quarentena, isolamento, desinfecção ou descontaminação)?** Has any sanitary measure (e.g. quarantine, isolation, disinfection or decontamination) been applied on board? ( ) ***Sim**/Yes ( ) **Não**/No *** Se sim, especificar o tipo, o lugar e a data./** * If yes, specify type, place and date: _____ _____
(8) **Algum clandestino foi encontrado a bordo?** Have any stowaways been found on board? ( ) ***Sim**/Yes ( ) **Não**/No **Se sim, onde eles embarcaram (se for conhecido)?*** If yes, where did they join the ship (if known)? _____ _____
(9) **Há algum animal doente a bordo?** Is there a sick animal or pet on board? ( ) **Sim**/Yes ( ) **Não**/No Nota: **Na falta de um médico, o comandante deve considerar os seguintes sintomas como base suficiente para suspeitar a presença de uma doença infecciosa:** **(a) Febre, persistente por vários dias ou acompanhadas por:** **(i) prostração;** **(ii) diminuição do nível de consciência;**

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

(iii) inflamação dos gânglios;

(iv) icterícia;

(v) tosse ou dispnéia;
(vi) hemorragia não usual; ou

(vii) paralisia.

(b) Com ou sem febre:
(i) qualquer erupção cutânea ou eritema agudo;

(ii) vômitos intensos (não devido a náusea marítima);
(iii) diarréia intensa; ou

(iv) convulsões recorrentes.

Note: In the absence of a surgeon, the master should regard the following symptoms as grounds for suspecting the existence of a disease
of an infectious nature: (a) Fever, persisting for several days or accompanied by (i) prostration; (ii) decreased consciousness; (iii) glandular swelling; (iv) jaundice; (v) cough or shortness of breath; (vi) unusual bleeding; or (vii) paralysis. (b) With or without fever: (i) any acute skin rash or eruption; (ii) severe vomiting (other than sea sickness); (iii) severe diarrhoea; or (iv) recurrent convulsions.

Declaro que as informações e respostas às questões fornecidas na Declaração de Saúde (incluindo a planilha) são verdadeiras e corretas, segundo meu conhecimento e entendimento. / I hereby declare that the particulars and answers to the questions given in this Declaration of Health (including the schedule) are true and correct to the best of my knowledge and belief.

Data/Date: _____

Assinatura – Comandante/Signed – Máster:

_____

Confirmação - Médico de bordo (se houver) /Countersigned – Ship's Surgeon (if carried):

_____

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

PLANILHA ANEXA AO MODELO DA DECLARAÇÃO MARÍTMIA DE SAÚDE

Attachment to Model of Maritime Declaration of Health

Nome Name	**Classe ou nível** Class or rating	**Idade** Age	**Sexo** Sex	**Nacionalidade** Nationality	**Porto e data de embarque** Port, date joined ship/ vessel	**Natureza da doença** Nature of illness	**Data do início dos sintomas** Date of onset of symptoms	**Houve notificação a um médico de um porto?** Reported to a port Medical officer?	**Resolução do caso *** Disposal of case*	**Medicamentos administrados ao paciente** Drugs medicines or other treatment given to patient Issue*	**Comentários** Comments

* Indicar: (1) Se a pessoa se recuperou, continua doente ou morreu e (2) se a pessoa continua a bordo, foi removida (incluindo o nome do porto ou aeroporto), ou foi sepultada no mar.

* State: (1) whether the person recovered, is still ill or died; and (2) whether the person is still on board, was evacuated (including the name of the port or airport), or was buried at sea.

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

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

ANEXO IV

SOLICITAÇÃO DE CERTIFICADO

CVPAF/_____ PP _____
Nº. _____

01	**1. Tipo de Certificado**		
	( ) Livre Prática (CLP)	( ) Controle Sanitário de Bordo (CCSB/CICSB)	( ) Nacional de Controle Sanitário de Bordo CNCSB/CNICSB

02	**2. Identificação do responsável Direto ou Representante Legal da Embarcação** 2.1 Nome: 2.2 CNPJ/CPF/N.º Passaporte: 2.3 N.º AFE/ANVISA: 2.4 Endereço: 2.4.1 CEP: 2.4.2 Bairro: 2.4.3 Município 2.4.4 UF: 2.5 Telefone: ( ) 2.5.1 Fax: ( ) 2.5.2 E-mail:
03	**3. Cadastro da Embarcação** 3.1 Nome: 3.2 Bandeira: 3.3 N.º Identificação IMO: 3.3.4 Arqueação Líquida: 3.5 Arqueação Bruta: 3.6 Finalidade da Embarcação: 3.7 Possui CCSB/CICSB válido? ( ) SIM ( ) NÃO Data e Porto de emissão: 3.10 Possui CNCSB/CNICSB válido? ( ) SIM ( ) NÃO Data e Porto de emissão: 3.11 Possui CLP válido? ( ) SIM ( ) NÃO Data e Porto de emissão:
04	**4. Informações sobre a viagem** 4.1 Data de Chegada: 4.2 Hora Estimada da Chegada (E.T.A .): 4.3 Data Estimada da Saída: 4.4 Porto de Destino: 4.4.1 País: 4.5 N.º de Tripulantes: 4.6 N.º de Passageiros: 4.7 Escalas, em ordem cronológica decrescente, dos últimos trinta dias, contendo nome do porto, país e data de partida: 4.8 Nome do Comandante: 4.8.1 Nacionalidade: 4.9 Ocorrência de óbito a bordo? ( ) SIM ( ) NÃO 4.10 Houve sepultamento em alto mar? ( ) SIM ( ) NÃO 4.11 Ocorrência de doença a bordo? ( ) SIM ( ) NÃO 4.11.1 Com sinais de febre e ou hemorragia? ( ) SIM ( ) NÃO 4.11.2 Com sinais de icterícia? ( ) SIM ( ) NÃO 4.11.3 Com sinais de diarréia? ( ) SIM ( ) NÃO 4.11.4 Com sinais de disfunções neurológicas? ( ) SIM ( ) NÃO 4.11.5 Com sinais de tosse ou dificuldade respiratória? ( ) SIM ( ) NÃO 4.12 Ocorrência de acidente a bordo? ( ) SIM ( ) NÃO 4.12.1 Se sim, que especificar que tipo de acidente: 4.13 Ocorrência de mortandade de roedores a bordo? ( ) SIM ( ) NÃO 4.13.1 Caso afirmativo, especificar qual(is) compartimento(s): 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):

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

05	**5. Informações sanitárias** 5.1 Porto onde ocorreu o último abastecimento de água potável: 5.2 Produz água potável a bordo? ( ) SIM ( ) NÃO 5.2.2 Possui sistema de tratamento de água potável? ( ) SIM ( ) NÃO 5.3 Capacidade máxima de armazenamento de água potável (litro(s) m³): 5.4 Possui água de lastro a bordo? ( ) SIM ( ) NÃO 5.4.1 Foi efetuada substituição da água de lastro? ( ) SIM ( ) NÃO 5.5.2 Local da última substituição: Latitude: Longitude: 5.5.3 Haverá deslastro neste porto? ( ) SIM ( ) NÃO 5.6 Possui tanque de retenção ou tratamento de efluentes sanitários? ( ) SIM ( ) NÃO 5.6.1 Capacidade máxima de armazenamento dos efluentes sanitários (m³): 5.6.2 Autonomia de retenção, em função do n.º de viajantes a bordo (dias): 5.7 Transporta carga perigosa? 5.8 Ocorrência a bordo de desinsetização/fumigação de carga: 5.8.1 Caso afirmativo especificar o produto utilizado e data do procedimento: Produto: Data: 5.9 Haverá retirada de resíduos sólidos neste porto? ( ) SIM ( ) NÃO 5.10 Haverá abastecimento de água potável neste porto? ( ) SIM ( ) NÃO 5.11 Haverá abastecimento de alimentos neste porto? ( ) SIM ( ) NÃO 5.12 Taxa de Fiscalização Sanitária: ( ) CLP ( ) CCSB/CICSB ( ) CNCSB/CNICSB 5.12.1 Data do depósito: 5.12.2 Posto Portuário:
06	**6. Termo de Responsabilidade** Assumo a veracidade das informações acima prestadas comprometendo-me a cumprir as demais exigências estabelecidas na legislação sanitária federal pertinente e ainda a responsabilidade pelo pagamento de qualquer taxa de Fiscalização Sanitária e multa, relacionada à infração sanitária em decorrência da entrada, permanência, operação e saída da embarcação do Porto de Controle Sanitário.
07	**7. Identificação do Requerente ou seu Representante Legal** 7.1 Local: 7.2 Data: 7.3 CPF/Passaporte: 7.4 Nome: 7.5 Assinatura e carimbo:
08	**8. Recebimento pela Autoridade Sanitária:** 8.1. N.º da Solicitação: 8.2. Data: 8.3. Hora: 8.4. Assinatura 8.5. Nome: 8.6. Matrícula:

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

ANEXO IV

SOLICITAÇÃO DE CERTIFICADO

(Redação dada pela Resolução – RDC nº 746, de 18 de agosto de 2022)

1	**1. Tipo de Certificado** (__) Livre Prática (CLP) (__) Controle Sanitário de Bordo (CCSB/CICSB) (__) Nacional de Controle Sanitário de Bordo (CNCSB/CNICSB)

2	**2. Identificação do Responsável Direto ou Representante Legal da Embarcação** 2.1. Nome: 2.2. CNPJ/CPF/N.º Passaporte:_____ 2.3. N.º AFE/ANVISA:_____ 2.4. Endereço: 2.4.1. CEP:_____2.4.2. Bairro:_____ 2.4.3. Município: 2.4.4. UF: 2.5. Telefone: (__)_____2.5.1. Fax: (__)_____ 2.5.2. E-mail:

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

3	**3. Cadastro da Embarcação** 3.1. Nome:_____3.2. Bandeira:_____ 3.3. N.º Identificação IMO:_____3.4. Arqueação Líquida:_____ 3.5. Arqueação Bruta: 3.6. Finalidade da Embarcação: 3.7. Possui CCSB/CICSB válido? (__) SIM (__) NÃO 3.7.1. Data e Porto de emissão: 3.8. Possui CNCSB/CNICSB válido? (__) SIM (__) NÃO 3.8.1. Data e Porto de emissão:

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

4	**4. Informações sobre a viagem** 4.1. Data de Chegada: 4.2. Hora Estimada da Chegada (E.T.A.): 4.3. Data Estimada da Saída: 4.4. Porto de Destino:_____4.4.1. País: 4.5. Nº. De Tripulantes:_____4.6. Nº. de Passageiros:_____ 4.7. Escalas, em ordem cronológica decrescente, dos últimos trinta dias, contendo nome do porto, país e data de partida:_____ 4.8. Nome do Comandante: 4.8.1. Nacionalidade: 4.9. Ocorrência de óbito a bordo? (__) SIM (__) NÃO 4.10. Houve sepultamento em alto mar? (__) SIM (__) NÃO 4.11. Ocorrência de doença a bordo? (__) SIM (__) NÃO 4.11.1. Com sinais de febre ou hemorragia? (__) SIM (__) NÃO 4.11.2. Com sinais de icterícia? (__) SIM (__) NÃO 4.11.3. Com sinais de diarreia? (__) SIM (__) NÃO 4.11.4. Com sinais de disfunções neurológicas? (__) SIM (__) NÃO 4.11.5. Com sinais de tosse ou dificuldades respiratórias? (__) SIM (__) NÃO 4.12. Ocorrência de acidente a bordo? (__) SIM (__) NÃO 4.12.1. Se sim, especificar que tipo de acidente: 4.13. Ocorrência de mortandade de roedores a bordo: (__) SIM (__) NÃO 4.13.1. Caso afirmativo, especificar qual(is) compartimento(s):

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

	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):

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

5	**5. Informações sanitárias** 5.1. Porto onde ocorreu o último abastecimento de água potável: 5.2. Produz água potável a bordo? (__) SIM (__) NÃO 5.2.1. Possui sistema de tratamento de água potável? (__) SIM (__) NÃO 5.3. Capacidade máxima de armazenamento de água potável (litro(s) m³): 5.4. Possui água de lastro a bordo? (__) SIM (__) NÃO 5.4.1. Foi efetuada a substituição da água de lastro? (__) SIM (__) NÃO 5.5.2. Local da última substituição: . Latitude:_____ Longitude:_____ 5.5.3. Haverá deslastro neste porto? ( ) SIM ( ) NÃO 5.6. Possui tanque de retenção ou tratamento de efluentes sanitários? ( ) SIM ( ) NÃO 5.6.1. Capacidade máxima de armazenamento dos efluentes sanitários (m³): 5.6.2. Autonomia de retenção, em função do n.º de viajantes a bordo (dias): 5.7. Transporta carga perigosa? 5.8. Ocorrência a bordo de desinsetização/fumigação de carga: 5.8.1. Caso afirmativo especificar o produto utilizado e data do procedimento: Produto:_____ Data:___/___/_____ 5.9. Haverá retirada de resíduos sólidos neste porto? (__) SIM (__) NÃO 5.10. Haverá abastecimento de água potável neste porto? (__) SIM (__) NÃO 5.11. Haverá abastecimento de alimentos neste porto? (__) SIM (__) NÃO

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

	5.12. Taxa de Fiscalização Sanitária: (__) CLP (__) CCSB/CICSB (__) CNCSB/CNICSB 5.12.1. Data do depósito: 5.12.2. Posto Portuário:

6	**6. Termo de Responsabilidade** Assumo a veracidade das informações acima prestadas comprometendo-me a cumprir as demais exigências estabelecidas na legislação sanitária federal pertinente e ainda a responsabilidade pelo pagamento de qualquer taxa de Fiscalização Sanitária e multa, relacionada à infração sanitária em decorrência de entrada, permanência, operação e saída da embarcação do Porto de Controle Sanitário.

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

7	**7. Identificação do Responsável Direto ou Representante Legal da Embarcação** 7.1. Local: 7.2. Data: ___/___/_____ 7.3. CPF/Passaporte: 7.4. Nome:_____ 7.5. Assinatura e carimbo:_____ .

8	**8. Recebimento pela Autoridade Sanitária** 8.1. N.º da Solicitação:_____ 8.2. Data: ___/___/_____8.3. Hora:_____ 8.4. Assinatura:_____ 8.5. Nome:_____ 8.6. Matrícula:_____

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

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

ANEXO V
NOTIFICAÇÃO DE INSPEÇÃO

CVPAF/_____ PP _____
Nº. _____

	Informamos que a embarcação_____ de bandeira _____, inscrita sob n.º de identificação _____, deverá aguardar inspeção sanitária: (a) Atracada, (b) Em local designado ou fundeadouro
1	1.1 Posto Emissor:_____ 1.2 Data:____/____/_____ 1.3 Hora: _____ **AUTORIDADE SANITÁRIA** 1.4 Assinatura: 1.5 Nome:_____ 1.6 Matrícula:_____

Recorte aqui

2	**RECIBO** 2.1. Notificação de Inspeção Sanitária n.º:_____ 2.2. Embarcação: _____, n.º de identificação:_____ 2.3. Data ____/____/_____ Hora:_____ 2.4. Local da Inspeção: ( ) Atracada ( ) Local designado/fundeio: 2.5. Responsável Direto ou Representante Legal pela Embarcação 2.6. Assinatura: _____ 2.7. Nome:_____

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

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

ANEXO VI

CERTIFICADO DE LIVRE PRÁTICA

CVPAF/_____ PP _____
Nº. _____

Conforme Solicitação nº._____ de ___/___/_____, e Termo de Inspeção Sanitária de Embarcação – TISEM, nº._____, de ___/___/_____, concedemos a Livre Prática (via rádio, a bordo) _____, à embarcação _____, de bandeira _____, identificada sob o nº. (matrícula/nº. 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:

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

Saída:

1. Autorizada à saída da embarcação, sem exigência(s) sanitária(s) a cumprir neste Porto.
2. Autorizada à saída da embarcação, com exigência(s) sanitária(s) a cumprir no próximo Porto de Controle Sanitário.
3. Somente após o cumprimento da(s) exigência(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: _____

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

ANEXO VI

CERTIFICADO DE LIVRE PRÁTICA

CVPAF/_____PP_____

Nº._____

(Redação dada pela Resolução – RDC nº 746, de 18 de agosto de 2022)

Conforme Solicitação nº. _____ de ___/___/____, e Termo de Inspeção Sanitária de Embarcação - TISEM, nº._____, de ___/___/____, concedemos a Livre Prática (via rádio, a bordo) _____, à embarcação _____, de bandeira _____, identificada sob o nº.(matrícula/nº. 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.

Saída:

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

Posto Emissor:

Data:___/___/_____ Hora:

Autoridade Sanitária:

Assinatura: _____	Assinatura: _____
Nome: _____	Nome: _____
Matrícula:	Matrícula:

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

Recorte aqui

RECIBO

Certificado de Livre Prática n.º _____Data___/___/____Hora_____

Responsável Direto ou Representante Legal pela Embarcação

Assinatura:_____

Nome:_____

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

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

ANEXO VII

COMUNICAÇÃO DE CHEGADA

CVPAF/_____ PP _____
Nº. _____

01	Comunicamos a chegada da embarcação _____, identificada sob nº _____, 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

02	**2. Informações sobre a viagem** 2.1. Porto de Destino: 2.1.1 País: 2.2. N.º de Tripulantes: 2.3 N.º de Passageiros: 2.4. Escalas, em ordem cronológica decrescente, dos últimos trinta dias, contendo nome do porto, país e data de partida: 2.5 Nome do Comandante: 2.6. Ocorrência de óbito a bordo? ( ) SIM ( ) NÃO 2.7. Houve sepultamento em alto mar? ( ) SIM ( ) NÃO 2.8. 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 2.8.3. Com sinais de diarréia? ( ) SIM ( ) NÃO 2.8.4. Com sinais de disfunções neurológicas? ( ) SIM ( ) NÃO 2.8.5. Com sinais de tosse ou dificuldade respiratória? ( ) SIM ( ) NÃO 2.9. Ocorrência de acidente a bordo: ( ) SIM ( ) NÃO 2.9.1. Se sim, que especificar que tipo de acidente: 2.10. Ocorrência de mortandade de roedores a bordo: ( ) SIM ( ) NÃO 2.10.1. Caso afirmativo, especificar qual(is) compartimento(s): 2.11. Ocorrência de consumo de medicamento(s) durante a viagem: ( ) SIM ( ) NÃO 2.11.1. Caso afirmativo, especificar o nome do(s) medicamento(s):

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

03

3. Informações sanitárias

3.1. Porto onde ocorreu o último abastecimento de água potável:
3.2. Produz água potável a bordo? ( ) SIM ( ) NÃO
3.2.1. Possui sistema de tratamento de água potável? ( ) SIM ( ) NÃO
3.3. Capacidade máxima de armazenamento de água potável (litro(s) m³):
3.4. Possui tanque de retenção ou tratamento de efluentes sanitários? ( ) SIM ( ) NÃO
3.4.1 Capacidade máxima de armazenamento dos efluentes sanitários (m³):
3.4.2 Autonomia de retenção, em função do n.º de viajantes a bordo (dias):
3.5 Transporta carga perigosa?
3.6. Ocorrência a bordo de desinsetização/fumigação de carga:
3.6.1 Caso afirmativo especificar o produto utilizado e data do procedimento:
Produto: Data:
3.7. Haverá retirada de resíduos sólidos neste porto? ( ) SIM ( ) NÃO
3.8. Haverá abastecimento de água potável neste porto? ( ) SIM ( ) NÃO
3.9. Haverá abastecimento de alimentos neste porto? ( ) SIM ( ) NÃO

04

Termo de Responsabilidade

Assumo a veracidade das informações acima prestadas comprometendo-me a cumprir as demais exigências estabelecidas na legislação sanitária federal pertinente e ainda a responsabilidade pelo pagamento de qualquer taxa de Fiscalização Sanitária e multa, relacionada à infração sanitária em decorrência da entrada, permanência, operação e saída da embarcação do Porto de Controle Sanitário.

05

Identificação do Responsável Direto ou Representante Legal da Embarcação

3.1 Local:_____ 3.2 Data: _____/_____/_____
3.3 Nome:_____
3.4 Assinatura: _____

06

Recebimento pela Autoridade Sanitária

4.1. N.ºdo Comunicado:_____4.2.Data :____/_____/_____4.3 Hora:_____
4.4. Nome da Embarcação: _____
4.5. ( ) Com inspeção agendada para _____/_____/_____ às _____h
4.6. ( ) Sem agendamento, podendo ser inspecionada a qualquer momento, a critério da autoridade sanitária.
4.7 Nome: _____
4.8 Matrícula:_____
4.9 Assinatura e Carimbo:_____

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

ANEXO VII

COMUNICAÇÃO DE CHEGADA

CVPAF/_____PP_____

Nº._____

(Redação dada pela Resolução – RDC nº 746, de 18 de agosto de 2022)

1	Comunicamos a chegada da embarcação _____, identificada sob nº _____, na data de ___/___/____, no Porto _____, E.T.A. _____, que não se encontra realizando navegação de longo curso ou interior de percurso internacional. Informamos que possui o Certificado de Isenção de Controle Sanitário de Bordo (CICSB) ou de Controle Sanitário de Bordo (CCSB) nº. _____, 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) nº._____, válido até ___/___/____, emitido pelo Posto Portuário _____, em ___/___/____. Existem pendências nas medidas sanitárias registradas no Certificado de Controle Sanitário? (__) Sim (__) Não

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

2	**2. Informações sobre a viagem** 2.1. Porto de Destino:_____2.1.1. País:_____ 2.2. Nº. de Tripulantes:_____2.3. Nº. de Passageiros:_____ 2.4. Escalas, em ordem cronológica decrescente, dos últimos trinta dias, contendo nome do porto, país e data de partida: 2.5. Nome do comandante:_____ 2.6. Ocorrência de óbito a bordo? (__) SIM (__) NÃO 2.7. Houve sepultamento em alto mar? (__) SIM (__) NÃO 2.8. Ocorrência de doença a bordo? (__) SIM (__) NÃO 2.8.1. Com sinais de febre ou hemorragia? (__) SIM (__) NÃO 2.8.2. Com sinais de icterícia? (__) SIM (__) NÃO 2.8.3. Com sinais de diarreia? (__) SIM ( ) NÃO 2.8.4. Com sinais de disfunções neurológicas? (__) SIM (__) NÃO 2.8.5. Com sinais de tosse ou dificuldades respiratórias? (__) SIM (__) NÃO 2.9. Ocorrência de acidente a bordo? (__) SIM (__) NÃO 2.9.1. Se sim, especificar que tipo de acidente: 2.10. Ocorrência de mortandade de roedores a bordo: (__) SIM (__) NÃO 2.10.1. Caso afirmativo, especificar qual(is) compartimento(s): 2.11. Ocorrência de consumo de medicamento(s) durante a viagem: (_) SIM (_) NÃO 2.11.1. Caso afirmativo, especificar o nome do(s) medicamento(s):

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

3	**3. Informações sanitárias** 3.1. Porto onde ocorreu o último abastecimento de água potável: 3.2. Produz água potável a bordo? (__) SIM (__) NÃO 3.2.1. Possui sistema de tratamento de água potável? (__) SIM (__) NÃO 3.3. Capacidade máxima de armazenamento de água potável (litro(s) m³): 3.4. Possui tanque de retenção ou tratamento de efluentes sanitários? (__) SIM (__) NÃO 3.4.1. Capacidade máxima de armazenamento dos efluentes sanitários (m³): 3.4.2. Autonomia de retenção, em função do n.º de viajantes a bordo (dias): 3.5. Transporta carga perigosa? (__) SIM (__) NÃO 3.6. Ocorrência a bordo de desinsetização/fumigação de carga: (__) SIM (__) NÃO 3.6.1. Caso afirmativo especificar o produto utilizado e data do procedimento: Produto:_____ Data:___/___/_____ 3.7. Haverá retirada de resíduos sólidos neste porto? (__) SIM (__) NÃO 3.8. Haverá abastecimento de água potável neste porto? (__) SIM (__) NÃO 3.9. Haverá abastecimento de alimentos neste porto? (__) SIM (__) NÃO

4	**4. Termo de Responsabilidade** Assumo a veracidade das informações acima prestadas comprometendo-me a cumprir as demais exigências estabelecidas na legislação sanitária federal pertinente e ainda a responsabilidade pelo pagamento de qualquer taxa de Fiscalização Sanitária e multa, relacionada à infração sanitária em decorrência de entrada, permanência, operação e saída da embarcação do Porto de Controle Sanitário.

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

5	**5. Identificação do Responsável Direto ou Representante Legal da Embarcação** 5.1. Local: _____5.2. Data: ___/___/_____ 5.3. Nome:_____ 5.4. Assinatura:_____

6	**6. Recebimento pela Autoridade Sanitária** 6.1. Nº. do Comunicado: _____ 6.2. Data:___/___/____ 6.3. Hora: _____ 6.4. Nome da Embarcação: 6.5. (__) Com inspeção agendada para ____/____/_____ às _____h 6.6. (__) Sem agendamento, podendo ser inspecionada a qualquer momento, a critério da autoridade sanitária. 6.7. Nome: 6.8. Matrícula: 6.9. Assinatura e Carimbo: .

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

~~ANEXO VIII – PLANILHA DE ÁGUA POTÁVEL~~

(Revogado pela Resolução – RDC nº 91, de 30 de junho de 2016)

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

ANEXO VIII

PLANILHA DE ÁGUA POTÁVEL

CVPAF/_____ PP _____
Nº. _____

Planilha de Controle de Abastecimento de Água potável					
Data	Hora	Porto de Abastecimento	Teor de cloro ativo (ppm ou mg/l)	Identificação do hidrante ou do veículo de apoio	Identificação e assinatura do responsável

Pontos de oferta de água	Níveis residuais mínimos de cloro ativo (ppm ou mg/l)
Hidrantes	0,5 a 2,0
Veículos Abastecedores	2,0
Pontos de oferta de água potável	0,2 a 2,0
Pontos de oferta de água potável - embarcação	0,2 a 2,0
Spa, hidromassagem e similares	2,0 a 5,0
Piscinas	1,0 a 3,0

Planilha de Controle e Desinfecção do Sistema de oferta de água potável							
Local	Data	Produto utilizado			Volume tratado (l)	Empresa responsável pelo tratamento	Assinatura do responsável
		Nome comercial	Concentração ativo (%)	Quantidade utilizada (Kg ou l)			

OBS: A concentração de ativo (%) deve ser expressa em (p/p), (p/v) ou (v/v)

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

ANEXO IX

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

TERMO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA DA EMBARCAÇÃO
Vessel Sanitatios Inspection Report

CVPAF/_____ PP _____
Nº. _____

1. EMBARCAÇÃO (Vessel)
1.1 Nome - *Name*: 1.2 Bandeira - *Flag*:
1.3 Nº Identificação IMO – *Registration IMO*:

2. INSPEÇÃO SANITÁRIA - Sanitary Inspection

2.1 Início - *Start:*: 2.2 Término - *End:*
2.3 Local da Inspeção - *Place of Inspection:* (a) Atracada (b) Em local designado ou fundeadouro
2.4 Propósito da Inspeção - *Purpose of inspection:*
( ) Programa de Fiscalização Contínua - *Surveillance Program*
( ) Concessão de Livre Prática - *Free Practice*
( ) Emissão de Certificado de Isenção / Controle Sanitário de Bordo - *Ship Sanitation Control Certificates*
( ) Emissão de Certificado Nacional de Isenção/Controle Sanitário de Bordo
( ) Denúncia - *Denounce*
( ) Reinspeção para verificação de cumprimento de exigências – *Re-Inspection*
Outros (especificar) – *Other:*

3. DOCUMENTAÇÃO *(Documents)*

3.1 Documentos Obrigatórios - *Documents required:*
( ) Declaração Marítima de Saúde - *Maritime Declaration of Health*
( ) Lista de Tripulantes e de Passageiros, com local e data de embarque - *List of crew and passengers, with place and date of boarding*
( ) Cópia do Certificado de Isenção/Controle Sanitário de Bordo - *Copy of Ship Sanitation Control Certificates*
( ) Declaração de Responsabilidade Sanitária - *Statement of health responsibility*
( ) Cópia do Certificado de Livre Prática emitido no pais - *Copy of Certificate of Free Practice issued in the country*

3.2 Documentos Complementares – *Additional documents:*

( ) Certificado Internacional de Vacinação e Profilaxia ou atestado ou documento oficial, justificando a contra indicação à vacina - *International Certificate of Vaccination or Prophylaxis*
( ) Lista de psicotrópicos e ou entorpecentes - *List of narcotics or psychotropic drugs*
( ) Certificado de Livre Prática (CLP) do último Porto de Controle Sanitário - *Free Practice Certificate of the last port of Health Control*
( ) Comprovante do pagamento da Taxa de Fiscalização Sanitária referente ao CLP – *fee payment information*
( ) Informações do sistema de água potável - *information related to potable water system*
( ) Informações do sistema de tratamento de efluentes sanitários – *information related to sewage system*
( ) Informações referentes ao gerenciamento de resíduos sólidos - *information related to solid and hospital waste*
( ) Manifesto de Carga - *Cargo manifest*
Outros - *Others* (especificar- *specify*):

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

4. INSPEÇÃO SANITÁRIA- *Sanitary Inspection*: S (Satisfatória - *Satisfactory*) - I (Insatisfatória - *Unsatisfactory*) – N/A (Não se aplica -*Not applicable)*

4.1 Áreas Inspecionadas – *Inspected areas:*	Observações - *Observations:*
(S) (I) (N/A) Convés - *Deck* (S) (I) (N/A) Áreas de Armazenamento de alimentos – *Storage and pantry* (S) (I) (N/A) Cozinhas e áreas de consumo de alimentos – Galley and restaurants (S) (I) (N/A) Circulação, administrativas e de comando - *Circulation, administrative and command* (S) (I) (N/A) Alojamentos, sanitários e salas de banho – *Quarters, Bathrooms and restrooms* (S) (I) (N/A) Enfermaria e ou hospital – *Medical facilities* (S) (I) (N/A) Casa de máquinas – *Engine rooms* (S) (I) (N/A) Outros – *Others*	
4.2 Sistemas Inspecionados – Inspected systems:	Observações - Observations:
4.2.1 Sistema de água potável - *Potable water system* (S) (I) (N/A) Abastecimento - *Supply* (S) (I) (N/A) Tratamento - *Treatment* (S) (I) (N/A) Limpeza e desinfecção dos reservatórios – *Cleaning and desinfection of tanks* 4.2.2 Sistema de efluentes sanitários – *Sewage system* (S) (I) (N/A) Armazenamento - *Storage* (S) (I) (N/A) Tratamento- *Treatment* (S) (I) (N/A) Descarga – *Discharge* 4.2.3 Sistema de resíduos sólidos – *Solid waste system* (S) (I) (N/A) Acondicionamento – *Goods packing* (S) (I) (N/A) Armazenamento - *Storage* (S) (I) (N/A) Coleta – *Handling* (S) (I) (N/A) Destino Final – *Final Destination* 4.2.4 Sistema de climatização – *Air conditioning* (S) (I) (N/A) Condições operacionais e higiênico-sanitárias – hygienic-sanitary conditions 4.2.5 Outros Sistemas Observações – *Other systems* (S) (I) (N/A)	
4.3 Controle de Vetores – *Control of Vectors*	Observações - *Observations:*
(S) (I) (N/A)	

5. CONCLUSÃO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA – *Conclusion* **(marcar com "x" –** *check with "X"* **)**

( ) Embarcação em Condições Higiênico Sanitárias Satisfatórias - *Ship with satisfactory sanitary conditions*

( ) Embarcação sujeita à reinspeção sanitária no próximo porto nacional, onde deverá ser verificado o cumprimento da(s) notificação(ões) emitida(s) neste Porto de Controle Sanitário - *Ship subject to a new inspection in the next national port, 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 Higiênico 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 accomply health notification.*

6. TERMOS LEGAIS EMITIDOS – Legal Terms Issued:

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

( ) de matérias primas de produtos sob vigilância sanitária *(of raw materials for products under Health Surveillance)*:
( ) de meios de transporte e estabelecimentos sob vigilância sanitária *(of conveyances and establishments under Health Surveillance)*:

Termo de Inutilização – *Term of Disable:*
Termo de Colheita de Amostra – *Term of sampling:*
Notificação - *Notification:*
Auto de Infração - *Infraction act:*

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

7. OBSERVAÇÕES COMPLEMENTARES - *Complementary Observations:*

8. IDENTIFICAÇÃO DA EQUIPE DE INSPEÇÃO – *Name and designation of issuing officer/Signature and seal*

8.1 Autoridade Sanitária – *Health authority:*
8.1.1 Nome - *Name:* 8.1.2.Matrícula - *seal :*
8.1.3. Assinatura - *Signature*_____

8.2 Autoridade Sanitária – *Health authority:*
8.2.1 Nome - *Name:* 8.2.2.Matrícula - *seal :*
8.2.3. Assinatura - *Signature* _____

8.3 Autoridade Sanitária – *Health authority:*
8.3.1 Nome - *Name:* 8.32.Matrícula – *seal:*
8.3.3. Assinatura - *Signature* _____

Recorte aqui

RECIBO

Data ____/___/_____ Hora_____

Responsável Direto ou Representante Legal pela Embarcação

Assinatura:_____

Nome:_____

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

FORMULÁRIO PARA INFORMAÇÕES RELATIVAS À ÁGUA UTILIZADA COMO LASTRO

1. INFORMAÇÕES RELATIVAS AO NAVIO — **2. ÁGUA UTILIZADA COMO LASTRO**

Nome do Navio:	Tipo:	Nº IMO:	Especificar as Unidades: m ³, MT, LT, ST
Proprietário:	AB:	Indicativo de chamada:	Total de Água de Lastro a Bordo:
Bandeira:	Data de Chegada:	Agente:	
Último Porto:		Porto de Chegada:	Capacidade Total de Água de Lastro:
Próximo Porto:			

3. TANQUES DE ÁGUA DE LASTRO EXISTE PLANO DE GERENCIAMENTO DE ÁGUA DE LASTRO A BORDO? SIM ☐ NÃO ☐ . FOI IMPLEMENTADO? SIM ☐ 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. SE NENHUM, PASSE PARA O Nº 5

Tanques Probs (listar separadamente as diversas formas tanques)	ORIGEM DA ÁGUA DE LASTRO					TROCA DA ÁGUA DE LASTRO diluição (1) ,fluxo contínuo(2), seqüencial (3)						DESCARGA DA ÁGUA DE LASTRO			
	DATA DD/MM/AA	Porto ou Lat/Long *	Volume (unidades)	Temp (unidades)	Salinidade (unidades)	DATA DD/MM/AA	Porto Final Lat/Long *	Volume unidades	% de troca	Prof. (m)	Método de troca (1/2/3)	DATA DD/MM/AA	Porto ou Lat/Long *	Volume unidades	Salinidade Unidades

Código para Tanques de Água de Lastro: Tanque de Colisão AV = FP. Tanque de Colisão AR = AP. Duplo Fundo = DB. Lateral = WT. Lateral Sup = TS. Porão = CH. Outros = O

SE NÃO HOUVE TROCA DA ÁGUA DE LASTRO, INDICAR OUTRA(S) AÇÃO(ÕES) DE CONTROLE EFETUADA(S)
SE NÃO TIVER SIDO EFETUADA NENHUMA, INDICAR PORQUE NÃO

5. EXISTE A BORDO A CONVENÇÃO INTERNACIONAL SOBRE CONTROLE E GESTÃO DA ÁGUA DE LASTRO E SEDIMENTOS DE NAVIOS, adotada em fevereiro de 2004? SIM ☐ NÃO ☐ E A RESOLUÇÃO DA IMO A.868(20)? SIM ☐ NÃO ☐
NOME E POSTO DO OFICIAL RESPONSÁVEL (LETRA DE IMPRENSA) E ASSINATURA
*Nos campos PORTO ou LAT. LONG., preencher preferencialmente com o nome do PORTO.

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

FORMULÁRIO PARA INFORMAÇÕES RELATIVAS À ÁGUA UTILIZADA COMO LASTRO

1. INFORMAÇÕES RELATIVAS AO NAVIO — **2. ÁGUA UTILIZADA COMO LASTRO**

Nome do Navior	Tipo:	Nº IMO	Especificar as Unidades: m ^{3}, MT, LT, ST
Proprietário	AB:	Indicativo de chamada:	Total de Água de Lastro a Bordo
Bandeira:	Data de Chegada:	Agente:	
Último Porto:		Porto de Chegada	Capacidade Total de Água de Lastro
Próximo Porto:			

3. TANQUES DE ÁGUA DE LASTRO EXISTE PLANO DE GERENCIAMENTO DE ÁGUA DE LASTRO A BORDO? SIM ☐ NÃO ☐ , FOI IMPLEMENTADO? SIM ☐ 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. SE NENHUM, PASSE PARA O Nº 5

Tanques/Porões (liste separada -mente as diversas fontes/tanques	ORIGEM DA ÁGUA DE LASTRO					TROCA DA ÁGUA DE LASTRO diluição (1) ,fluxo contínuo(2), seqüencial (3)						DESCARGA DA ÁGUA DE LASTRO			
	DATA DDMMAA	Porto ou Lat/Long *	Volume (unidades)	Temp (unidades)	Salinidade (unidades)	DATA DDMMAA	Ponto Final Lat/Long.	Volume unidades	% de troca	Prof. (m)	Método de troca (1/2/3)	DATA DDMMAA	Porto ou Lat/Long. *	Volume unidades	Salinidade Unidades

Código para Tanques de Água de Lastro: Tanque de Colisão AV = FP, Tanque de Colisão AR = AP, Duplo Fundo = DB, Lateral = WT, Lateral Sup.= TS, Porão = CH, Outros = O

SE NÃO HOUVE TROCA DA ÁGUA DE LASTRO, INDICAR OUTRA(S) AÇÃO(ÕES) DE CONTROLE EFETUADA(S)
SE NÃO TIVER SIDO EFETUADA NENHUMA, INDICAR PORQUE NÃO

5. EXISTE A BORDO A CONVENÇÃO INTERNACIONAL SOBRE CONTROLE E GESTÃO DA ÁGUA DE LASTRO E SEDIMENTOS DE NAVIOS, adotada em fevereiro de 2004? SIM ☐ NÃO ☐ E A RESOLUÇÃO DA IMO A.868(20)? SIM ☐ NÃO ☐
NOME E POSTO DO OFICIAL RESPONSÁVEL (LETRA DE IMPRENSA) E ASSINATURA
*Nos campos PORTO ou LAT. LONG., preencher preferencialmente com o nome do PORTO.

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

BALLAST WATER REPORTING FORM

1. SHIP INFORMATION

Vessel name:	Type:	IMO Number:	Specify Units: M^3, MT
Owner	Gross Tonnage:	Call Sign:	Total Ballast Water on Board:
Flag:	Arrival date:	Agent:	
Last Port and Country:		Arrival Port	Total Ballast Water Capacity:
Next Port and Country:			

2. BALLAST WATER

3. BALLAST WATER TANKS Ballast Water Management Plan on board? YES ☐ NO ☐ Management Plan Implemented? YES ☐ NO ☐
Total number of ballast tanks on board: No. of tanks in ballast: IF NONE IN BALLAST GO TO No. 5.
No. of tanks exchanged: No. of tanks not exchanged:

4. BALLAST WATER HISTORY: RECORD ALL TANKS THAT WILL BE DEBALLASTED IN PORT STATE OF ARRIVAL; IF NONE GO TO No. 5.

Tanks/ Holds (List multiple sources per tank separately)	BALLAST WATER SOURCE					BALLAST WATER EXCHANGE Dilution (1), Flow Through (2) or Empty/Refill (3)						BALLAST WATER DISCHARGE			
	DATE DDMMYY	Port or Lat/Long*	Volume (units)	Temp (units)	Salinity (units)	DATE DDMMYY	Endpoint Lat/Long.	Volume (units)	% Exch	Depth (m)	BW exchange method	DATE DDMMYY	Port or Lat/Long*	Volume (units)	Salinity (units)

Ballast Water Tank Codes: Forepeak = FP, Aftpeak = AP; Double Bottom = DB; Wing = WT; Topside = TS; Cargo Hold = CH; Other = O

IF EXCHANGES WERE NOT CONDUCTED, STATE OTHER CONTROL ACTION(S) TAKEN:

5. INTERNATIONAL CONVENTION FOR THE CONTROL AND MANAGEMENT OF SHIPS' BALLAST WATER AND SEDIMENTS, 2004 ON BOARD? YES ☐ NO☐
IMO BALLAST WATER GUIDELINES ON BOARD (RES. A.868(20))? YES☐ NO☐RESPONSIBLE OFFICER'S NAME AND TITLE (PRINTED) AND SIGNATURE:
*Fulfil with Port's name, preferably.

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

ANEXO XI

PLANO DE LIMPEZA E DESINFECÇÃO

A) MÉTODOS

MÉTODO I: Limpeza

- Coletar e acondicionar os resíduos sólidos conforme legislações pertinentes;
- Friccionar pano ou escova embebida com água e produtos detergentes, sabão ou limpadores de uso geral nas superfícies, retirando os resíduos deixados após operação;
- Enxaguar 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 reaproveitáveis, 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;
- Enxaguar 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 reaproveitáveis, 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 saneantes respeitando as concentrações e validade apresentadas em sua rotulagem;
- Aguardar tempo de ação, conforme indicação do fabricante;
- Enxaguar 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.

Observações:

1. A eleição 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 devem ter registro no órgão de saúde competente e estarem em conformidade com os padrões e normas sanitárias pertinentes, principalmente quanto à rotulagem e prazo de validade.
3. Para reaproveitamento dos EPI utilizados nos procedimentos de limpeza e desinfecção, deverá ser realizado processo de desinfecção por imersão (obedecido o tempo de contato e diluição recomendados pelo fabricante), seguido de enxágüe 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, rodos, etc.) deverão sofrer desinfecção por imersão com 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.

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

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

ANEXO XII

TERMO DE REFERÊNCIA PARA PROGRAMA INTEGRADO DE CONTROLE DE ANIMAIS SINANTRÓPICOS NOCIVOS.

1. Dados da administração portuária, consignatórios, locatários ou arrendatários:

- Nome do(s) responsável(is) pelo acompanhamento das atividades de controle;
- Dados cadastrais da empresa responsável pela execução das atividades de controle e monitoramento (razão social, nome de fantasia, CNPJ, endereço, alvará, licença e autorização de funcionamento da empresa emitido pela anvisa e outros registros legais);
- Dados do responsável técnico da empresa (deverá ter nível superior e estar devidamente registrado em conselho profissional: biólogos, bioquímicos, engenheiros agrônomos, florestais, engenheiro químico, farmacêuticos, médicos veterinários e químicos 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 circulação de viajantes, lanchonete, restaurantes, banheiros, meios de transporte e outros;
- Área total aproximada do local que deve incluir áreas construídas e não construídas.
- Descrição da área externa do imóvel, incluindo as características das áreas vicinais (existência de matas, rios, aterros, etc.);
- Descrição da área interna do imóvel (nº. de salas, total de cômodos, por finalidade, etc.);

4. Dados da fauna sinantrópica nociva

- Identificação de espécies de animais a serem controladas (nome científico e vulgar, biologia e comportamento);

5. Material e Métodos utilizados

- Descrição das técnicas e procedimentos operacionais de controle incluindo o manejo ambiental;
- Descrição das técnicas e indicadores de monitoramento; descrição dos produtos utilizados com princípios ativos, concentração inicial e diluições de uso;
- Descrição dos equipamentos utilizados;
- Freqüência com que cada atividade de controle e monitoramento será realizada;
- No caso de armazenamento de produto químico no local, descrição da área e procedimentos de armazenagem;

Obs. Para a descrição dos produtos domissanitários a serem empregados, deverão ser especificados de acordo com cada coluna do quadro abaixo.

Exemplo:

Local e área em metros quadrados da área a ser realizado o controle:						
Nome Comum	Concentração de uso	Diluente	Volume Aplicado	Praga Alvo	Equipamento	Outras observações
Praguicida A+ Praguicida B	0,5% + 1,0%	água	60 litros	baratas	4	Local com muito material em desuso
Medidas preventivas que se aplicam ao local tratado						

5. Medidas de segurança:

- Deverão ser informadas as medidas de segurança adotadas antes, durante e após o tratamento químico como, por exemplo:
  - Prévio: proteção de utensílios e equipamentos, tampar ou proteger alimentos, etc.
  - Durante: Isolamento do local
  - Após: abrir as janelas para arejar o ambiente; cuidados para crianças, pessoas idosas e alérgicas; procedimentos de lavagem de louças e utensílios domésticos antes do uso; limpeza do recinto, etc.
- Descrição dos cuidados prévios à aplicação relacionados à saúde do trabalhador e do usuário do serviço constando os equipamentos de proteção individual;
- Procedimentos referentes ao manuseio e descarte das embalagens vazias dos desinfetantes e outros resíduos;
- Plano de capacitação contínua dos funcionários envolvidos nas atividades previstas no programa e telefones/contatos dos centros de controle de intoxicação (CEATOX).

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

LISTA DE VERIFICAÇÃO - Itens				
1. IDENTIFICAÇÃO				
1.1. Nome da embarcação:				
1.2. IMO:				
1.3. Nome e assinatura do Comandante ou alguém por ele consignado:				
	SIM	**NÃO**	**N/A**	**AÇÕES CORRETIVAS - *Corrective actions***
2. ALIMENTOS (FOOD)				
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 adequado.				
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.				
A temperatura dos alimentos está de acordo com a recomendada pelo fabricante. A temperatura de armazenamento é regularmente monitorada e registrada (registros estão disponíveis para autoridade competente).				
Os produtos e alimentos estão dispostos de forma organizada e, se possível, os são separados por tipo ou grupo tais como: vegetais x carnes x peixes x produtos sob refrigeração x prontos para consumo.				
2.2. COZINHA - Galley				
2.2.1. Higiene pessoal e Saúde dos manipuladores				
Asseio pessoal adequado: mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.); manipuladores barbeados ou com máscara, com os cabelos protegidos.				
Hábitos higiênicos seguros: lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários.				
Manipuladores não praticam atos que possam contaminar o alimento, como manipular dinheiro, tampas de lixeira, objetos sujos, etc.				
A embarcação tem cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados.				
Utilização de Equipamento de Proteção: luvas de corte, japona térmica, luvas de proteção térmica, etc.				
Vestuário limpo, conservado e exclusivo para área de produção.				
Ausência aparente de afecções cutâneas, feridas e supurações; ausência de sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares.				
Existência de supervisão periódica do estado de saúde dos manipuladores.				
Existência de registro dos exames realizados.				

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

3.2.2. Suprimento de Água Potável				
Existência de água corrente disponível, de preferência quente e fria.				
Torneiras limpas e conservadas.				
Água ofertada atende os parâmetros de potabilidade exigidos				
Existência de lavatórios em pleno funcionamento, com acionamento automático, em condições de higiene, e dotado de sabonete líquido inodoro anti-séptico e toalhas de papel.				
3.2.3. Manejo de Resíduos Sólidos				
As lixeiras são de material de fácil higienização e transporte, e estão limpas e identificadas para o tipo de resíduo.				
As lixeiras estão revestidas com sacos resistentes.				
Os resíduos são freqüentemente retirados da cozinha, evitando focos de contaminação.				
3.2.4. Limpeza e Desinfecção da Cozinha				
Existência de Procedimentos descritos e disponíveis para os tripulantes responsáveis.				
Produtos de higienização rotulados e guardados em armário exclusivo ou em local seguro.				
Os produtos de higienização são usado conforme recomendado pelo fabricante (tempo de contato e modo de uso/aplicação, etc.).				
3.2.5. Preparação de alimentos				
Fluxo de produção de alimentos é adequado para minimizar o risco de contaminação cruzada (separação de áreas sujas e limpas).				
Ausência de material estranho, estragado ou tóxico (Caixas de papelão, sacos plásticos, vassouras, panos, etc. ou qualquer outro objeto que não tenha ou não possa ser higienizado adequadamente) na cozinha.				
As verduras, frutas e legumes são higienizados antes do preparo ou de serem colocados para consumo. Produtos sanitizantes estão rotulados, dentro do prazo de validade e são utilizados conforme especificações do fabricante.				
3.2.6. Condições higiênico-sanitárias				
As condições estruturais da cozinha estão adequadas: paredes lisas, íntegras e laváveis; pisos antiderrapantes; e equipamentos, móveis e utensílios com superfícies em contato com alimentos lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.				
Os equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros), bem como os destinados ao processamento térmico, estão em adequado funcionamento, e apresentam medidor de temperatura.				
A cozinha está em boas condições de higiene: utensílios, equipamentos, superfícies, paredes, tetos e outros estão limpos.				
3.3. RESTAURANTES/REFEITÓRIOS - Restaurants				
Condições estruturais: equipamentos e móveis impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante; em bom estado de conservação e funcionamento. Ambientes bem iluminados e arejados.				
O restaurante está em boas condições de higiene: utensílios, equipamentos, superfícies, paredes, tetos e outros estão limpos.				
Se sistema self-service, o tempo e a temperatura de exposição são monitorados e registrados. Registros estão disponíveis para as autoridades competentes.				
4. INSTALAÇÕES DE ASSISTÊNCIA A SAÚDE				
As áreas designadas para exames e tratamento de viajantes (tripulantes e ou passageiros) estão separadas de outras atividades. As áreas são bem iluminadas, limpas e com água potável disponível				
Os lavatórios estão em pleno funcionamento, em condições de higiene, e dotados de sabonete líquido inodoro e ou anti-séptico e toalhas de papel não reciclado.				
Os resíduos perfuro-cortantes (agulhas, navalhas, etc.) estão acondicionados em recipiente rígido e identificado e que propicia manuseio seguro. Os resíduos potencialmente infectantes (sangue, fezes, vômitos, etc.) estão acondicionados e identificados conforme legislação.				
Os registros de atendimento são bem organizados, legíveis, atualizados. E estão disponíveis para consulta a qualquer tempo. Nos registros constam os nomes, sintomas, cargo ou função, medicamentos administrados ou conduta realizada, idade, numero da cabine, data/hora do início da doença.				
5. ALOJAMENTOS				
As torneiras, descargas, drenagens estão em pleno funcionamento.				
Os alojamentos estão limpos, sem acúmulo de sujidades e sem abrigos para insetos e outros animais.				

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

6. ÁGUA POTÁVEL (água usada para banho, escovação de dentes, ingestão, etc.)				
A água atende aos padrões de potabilidade (cloro deve ser mantido entre 0,2 ppm e 2 ppm em qualquer ponto de oferta) e de condições higiênico-sanitárias. Existe manutenção da qualidade da água com correção/controle dos níveis de cloro.				
O reservatório de água tem capacidade compatível com número de viajantes a bordo, é isolado de fontes contaminantes (distante de efluentes, resíduos sólidos ou produtos tóxicos) e não apresenta vazamentos.				
A desinfecção dos reservatórios é periódica, e feita com produtos rotulados e com registro no órgão responsável (se brasileiro)?				
7. CLIMATIZAÇÃO				
Os componentes do sistema de climatização da embarcação devem ser mantidos em boas condições de manutenção, operação, controle e limpeza.				
A troca de filtros deve ser realizada conforme a recomendação do fabricante, se não existir esta orientação os filtros são trocados a cada 06 meses.				
Nenhum objeto está armazenado no compartimento onde está instalada a caixa de mistura de ar de retorno e ar de renovação (AC UNIT), devendo esta área ser de uso exclusivo do sistema de climatização.				
A captação de ar externo está protegida de possíveis fontes poluentes, ou seja, apresenta filtro (não aplicável se a realização da mistura de ar externo e ar de retorno ocorrer após o filtro da AC UNIT.				
Os testes de qualidade do ar climatizado são realizados semestralmente (válido apenas para sistemas com capacidade total de 5TRs - 60.000 BTUs) e apresentam-se dentro dos padrões exigidos na RE Nº 09 de 16 de janeiro de 2003, bem como suas atualizações. OS laudos estão disponíveis para autoridade sanitária.				
As operações de manutenção, operação, limpeza e desinfecção dos equipamentos de climatização são registradas em planilhas e estas estão disponíveis a autoridade competente.				
8. EFLUENTES SANITÁRIOS				
O sistema tem capacidade compatível com número de viajantes a bordo está em pleno funcionamento (sem falhas ou vazamentos aparentes), 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.				
Os Produtos de desinfecção utilizados são rotulados, com registro em órgão responsável (se brasileiro), em quantidade disponível e compatível com a frequência de manutenção e armazenado em local adequado.				
O sistema de tratamento de efluentes é Certificado (Prevenção a Poluição por Esgoto - MARPOL). O sistema em operação é o mesmo descrito no Certificado Internacional de Prevenção da Poluição por Esgoto, não havendo alterações significativas nas suas instalações, arranjos ou materiais;				
Se utilizando produto líquido para o processo de desinfecção, o mesmo deverá conservar o seu principio ativo descrito no rótulo do produto, bem como promover o completo controle ou eliminação dos microorganismos patogênicos.				
9. RESÍDUOS SÓLIDOS				
Os resíduos sólidos estão acondicionados e armazenados de forma segura: áreas e recipientes higienizados, sem acúmulos de sujidades, contêineres ou tambores íntegros de material lavável, impermeável, resistente e com tampa que garante vedação completa.				
O incinerador, ou outro sistema de tratamento, está em pleno funcionamento e em boas condições de higiene. Os responsáveis pela operação fazem uso de EPI de forma correta.				

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

10. VETORES E ANIMAIS SINANTRÓPICOS				
Inexistência de abrigos/criadouros/locas para vetores ou outros animais transmissores de doenças ou água estagnada que possa se tornar criadouro de larvas de insetos.				
Ausência de vetores e outros animais sinantrópicos a bordo, incluindo sinais ou vestígios de sua presença.				
A embarcação tem um programa integrado de controle e monitoramento de fauna sinantrópica, onde estão definidas responsabilidades, freqüência de vistorias periódicas a áreas críticas, ações de monitoramento de infestação por meio de armadilhas - para insetos voadores e rasteiros - bem como ações de controle - desinsetização/desratização, etc.				
11. SAÚDE DOS TRIPULANTES				
Os tripulantes não são expostos a fatores de risco que possam prejudicar sua saúde.				
Os tripulantes têm a sua disposição equipamentos de proteção necessários para execução de suas atividades de forma segura, e são orientados quanto a correta forma de utilização destes equipamentos.				
12. SANITÁRIOS E SALAS DE BANHO DE USO COLETIVO				
Os sanitários estão limpos, conservados e em perfeita manutenção.				
No lavatório, estão disponíveis sabão líquido, toalhas de papel, bem como lixeiras adequadas para descarte de papéis (no caso dos sanitários, a lixeira tem tampa e está revestida de sacos plásticos e sempre limpa).				
13. OUTRAS ÁREAS				
Casa de máquinas: área limpa, sem acúmulo de sujeiras em utensílios, equipamentos, superfícies, paredes, tetos, etc.				
O Deck se encontra limpo e organizado de forma a prevenir possíveis agravos aos viajantes. Ausência de material estranho, estragado ou tóxico.				

IDENTIFICAÇÃO DOS RESPONSÁVEIS PELA AUTOINSPEÇÃO
9.1 Data: 9.2 Hora: 9.3. Nome: 9.4. Cargo ou função: 9.4 Assinatura:
9.1 Data: 9.2 Hora: 9.3. Nome: 9.4. Cargo ou função: 9.4 Assinatura:
9.1 Data: 9.2 Hora: 9.3. Nome: 9.4. Cargo ou função: 9.4 Assinatura:
9.1 Data: 9.2 Hora: 9.3. Nome: 9.4. Cargo ou função: 9.4 Assinatura:

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

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

ANEXO XIV

CADASTRO DE EMPRESAS FORNECEDORAS DE ALIMENTOS A BORDO DE EMBARCAÇÕES.

CVPAF/_____ PP _____
Nº. _____

RAZÃO SOCIAL:	
CNPJ:	
ENDEREÇO:	
BAIRRO:	CEP:
MUNICÍPIO:	UF:
FONE:	FAX:
E-MAIL:	
INSCRIÇÃO ESTADUAL:	
INSCRIÇÃO MUNICIPAL:	
NOME DOS SÓCIOS:	
REPRESENTANTES LEGAIS:	
PROCURADORES:	
TIPO DE SERVIÇO NA ÁREA PORTUÁRIA:	
Nº DA LICENÇA DE FUNCIONAMENTO DO MUNICÍPIO:	VALIDADE:
INSCRIÇÃO NA JUNTA COMERCIAL:	

Deverá ser entregue os documentos a baixo:

1- **Contrato Social;**
2- **Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica- Secretaria da Receita Federal;**
3- **Licença de Funcionamento da Vigilância Sanitária Municipal (DEVISA);**
4- **Manual de Boas Práticas de Alimentos na Área de Transporte e Armazenamento;**
5- **Procuração dos funcionários que trabalharão no Porto;**
6- **Comprovante de endereço da empresa.**

Identificação do Responsável

Local:_____ Data: _____/_____/_____

Nome:_____

Assinatura: _____

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

~~ANEXO XV – DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE~~

(Prazo prorrogado até 1º de julho de 2010 para produção dos efeitos do Anexo XV – Declaração de Responsabilidade, pela Resolução – RDC nº 08, de 25 de fevereiro de 2010)

(Revogado pela Resolução – RDC nº 10, de 9 de fevereiro de 2012)

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

ANEXO XV
DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE

CVPAF/_____ PP _____
Nº. _____

01	**Termo de Responsabilidade** Venho, por meio deste documento, atestar que tenho poderes legais (apresentar termo "Power of Attorney" em anexo) para representar o dono ou armador da embarcação_____, nº IMO _____ em território brasileiro no (Porto) _____ para os devidos fins de formalidades sanitárias exigidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Assumo ainda que tenho conhecimento de todas as legislações sanitárias aplicadas a embarcações que pretendem navegar em águas jurisdicionais brasileiras e que entre meus deveres está o total repasse destas exigências sanitárias ao comandante da embarcação acima citada, e portanto, atesto que tenho ciência que serei responsabilizado legalmente por eventuais infrações sanitárias cometidas pela embarcação acima, conforme Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977 e Regulamentos Técnicos. Esta Declaração é válida até a data definida na Procuração (Power of Attorney).
02	**Identificação do Responsável Direto ou Representante Legal da Embarcação** 3.1 Local:_____ 3.2 Data: _____/_____/_____ 3.3 Nome:_____ 3.3 Cargo: _____ 3.4 Assinatura: _____

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.