

# Guia Sanitário para Navios de Cruzeiros

*Guia nº 65/2023 – versão 3*



Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa

2023

# Guia Sanitário para Navios de Cruzeiros

VIGENTE A PARTIR DE 10/10/2023

Início do período de contribuições: 10/10/2023

Fim do período de contribuições: 09/11/2023

Este Guia expressa o entendimento da Anvisa sobre as melhores práticas com relação a procedimentos, rotinas e métodos considerados adequados ao cumprimento de requisitos técnicos ou administrativos exigidos pelos marcos legislativo e regulatório da Agência.<sup>1</sup>

Trata-se de instrumento regulatório não normativo, de caráter recomendatório e não vinculante, sendo, portanto, possível o uso de abordagens alternativas às proposições aqui dispostas, desde que compatíveis com os requisitos relacionados ao caso concreto. A inobservância ao conteúdo deste documento não caracteriza infração sanitária, nem constitui motivo para indeferimento de petições, desde que atendidos os requisitos exigidos pela legislação.

As recomendações contidas neste Guia produzem efeitos a partir da data de sua publicação no Portal da Anvisa ficam sujeitas ao recebimento de sugestões da sociedade por meio do e-mail [naviosdecruzeiros@anvisa.gov.br](mailto:naviosdecruzeiros@anvisa.gov.br)

As contribuições<sup>2</sup> recebidas serão avaliadas e poderão subsidiar a revisão do Guia e a consequente publicação de uma nova versão do documento. Independentemente da decisão da área, será publicada análise geral das contribuições e racional que justifique a revisão ou não do Guia.

<sup>1</sup>[Portaria nº 162, de 12 de março de 2021](#), que dispõe sobre as diretrizes e os procedimentos para melhoria da qualidade regulatória na Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa).

<sup>2</sup>A fim de garantir maior transparência ao processo de elaboração dos instrumentos regulatórios editados pela Anvisa, esclarecemos que os nomes dos responsáveis pelas contribuições (pessoas físicas e jurídicas) são considerados informações públicas e serão disponibilizados de forma irrestrita nos relatórios e outros documentos gerados a partir dos resultados deste Guia. Já o e-mail e o CPF dos participantes, considerados informações sigilosas, terão seu acesso restrito aos agentes públicos legalmente autorizados e às pessoas a que se referem tais informações, conforme preconiza o artigo 31, §1º, inciso I da Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011. Outras informações que venham a ser consideradas sigilosas pelos participantes poderão ser apensadas em campo específico no formulário eletrônico.

Copyright©2021. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa. A reprodução parcial ou total deste documento por qualquer meio é totalmente livre, desde que citada adequadamente a fonte. A reprodução para qualquer finalidade comercial está proibida.

## SUMÁRIO

<b>ESCOPO .....</b>	<b>4</b>
<b>1. INTRODUÇÃO .....</b>	<b>5</b>
<b>2. BASE LEGAL .....</b>	<b>8</b>
<b>3. VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA.....</b>	<b>9</b>
<b>4. VIGILÂNCIA SANITÁRIA .....</b>	<b>32</b>
<b>5. CONSIDERAÇÕES FINAIS .....</b>	<b>71</b>
<b>6. GLOSSÁRIO.....</b>	<b>72</b>
<b>7. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....</b>	<b>73</b>
<b>ANEXOS .....</b>	<b>74</b>
<b>Anexo I – Modelo de Livro de registro de Casos Suspeitos.....</b>	<b>74</b>
<b>Anexo II - Questionário de Investigação Epidemiológica .....</b>	<b>75</b>
<b>Anexo III – Procedimentos de Limpeza e Desinfecção .....</b>	<b>76</b>
<b>Anexo IV - Modelo de Manual de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos .....</b>	<b>80</b>

## ESCOPO

O presente documento estabelece as orientações para autoridades portuárias, agências marítimas e profissionais responsáveis pela saúde e segurança de bordo em navios de passageiros que circulam em águas jurisdicionais brasileiras minimizarem potenciais fatores de risco à saúde e lidarem com suspeita ou confirmação de ocorrência de doenças transmissíveis a bordo. Além disso, estas orientações pretendem estabelecer procedimentos mínimos de ação e resposta.

Desta forma, são apresentadas as boas práticas relativas à produção de alimentos, gestão de resíduos sólidos e dejetos líquidos, controle de qualidade da água potável, dos ambientes climatizados e de vetores. Estão também descritas as medidas para notificação de casos suspeitos a autoridades brasileiras, os procedimentos durante surtos ou identificação de casos suspeitos a bordo, incluindo-se desde os procedimentos de limpeza e desinfecção necessários até as medidas de vigilância epidemiológica que devem ser tomadas. O uso do termo “deve” ou “devem”, no contexto do guia, não equivale necessariamente a uma obrigação legal caso essa não conste em Regulamento específico, porém reflete a forte recomendação da prática para garantir os elevados padrões sanitários necessários para evitar casos e surtos de agravos de controle no contexto de navios de cruzeiros.

As orientações apresentadas neste guia foram atualizadas no decorrer dos anos, considerando que o documento original foi elaborado em 2009. Desde então a Anvisa tem executado o Programa de Inspeção de Cruzeiros a cada temporada, obtendo dados mais maduros e consistentes da vigilância dessas embarcações e ainda acrescentando os conhecimentos adquiridos com os eventos de saúde enfrentados nesses anos, em especial a pandemia da Covid-19.

Essas orientações podem ser modificadas a qualquer momento por decisão das autoridades sanitárias brasileiras ou conforme diretrizes da Organização Mundial de Saúde, ou ainda quando ocorrerem situações atípicas em determinados eventos a bordo que exijam novas ou adaptações de medidas. Nas hipóteses supracitas a Anvisa publicará documento com as orientações atualizadas.

**ATENÇÃO: AS ORIENTAÇÕES PREVISTAS NESSE GUIA NÃO ISENTAM OS NAVIOS DE CUMPRIR REQUISITOS PREVISTOS NAS LEIS E REGULAMENTOS TÉCNICOS BRASILEIROS.**

## 1. INTRODUÇÃO

A Missão da Anvisa é “Proteger e promover a saúde da população, mediante a intervenção nos riscos decorrentes da produção e do uso de produtos e serviços sujeitos à vigilância sanitária, em ação coordenada e integrada no âmbito do Sistema Único de Saúde.”

O poder de polícia, como atributo do Estado, tem função reguladora dos direitos individuais e coletivos para garantir absoluta predominância do interesse público sobre os interesses privados. Impõe-se dentro da lei sendo, portanto, o seu exercício limitado à missão da Anvisa.

Neste sentido, a Anvisa orienta que todos os tripulantes e oficiais a bordo:

- Respeitem e acompanhem, quando solicitado, as autoridades sanitárias durante as inspeções sanitárias de áreas ou serviços sob sua responsabilidade, providenciando todas as facilidades para execução adequada da inspeção.
- Garantam que a autoridade sanitária possa fotografar, registrar, analisar e coletar amostras em todas áreas ou serviços inspecionados.
- Não obstruam, impeçam, dificultem ou interfiram nas inspeções e outras atividades das autoridades sanitárias.

**Atenção:** é importante que o (s) membro (s) da tripulação designado (s) para acompanhar os inspetores tenha(m) pleno conhecimento de processos/controles das áreas/serviços inspecionados e ser (em) capaz (es) de responder a dúvidas e questionamentos das autoridades sanitárias. As informações fornecidas por esses membros da tripulação serão consideradas oficiais pelas autoridades.

### 1.1 Trânsito e entrada de embarcações em portos nacionais

Conforme normativas vigentes, para navegar no território nacional embarcações fluviais, lacustres e marítimas, devem estar em condições higiênico-sanitárias satisfatórias e apresentar à autoridade sanitária quando realizar a comunicação de chegada, no momento da entrada da embarcação em um Porto de Controle Sanitário, os seguintes documentos:

- Declaração Marítima de Saúde, assinada pelo comandante ou por oficial tripulante por ele designado;
- Certificado Sanitário de Embarcações (CSE), assinado pelo comandante ou por oficial tripulante por ele designado;
- Lista de viajantes, com respectivos locais e datas de embarque e desembarque; e
- Cópia do Livro Médico de Bordo contendo os registros de ocorrências de saúde a bordo relativos aos últimos trinta dias.

Outros documentos podem ser solicitados para o navio de cruzeiro ao entrar ou circular em território nacional, como:

- Registros Médicos contendo uma descrição completa de todas as ocorrências clínicas, as mortes e os acidentes sofridos pela tripulação ou passageiros durante a viagem, bem como uma descrição das precauções que foram adotadas para garantir a saúde dos pacientes e as condições sanitárias a bordo do navio;
- Comprovante das empresas que realizaram a retirada de resíduos sólidos nos portos anteriores, ou a apresentação do registro dos lançamentos em alto mar dos resíduos sólidos, em

conformidade com a atual legislação ambiental (MARPOL). Em qualquer caso, se existirem divergências uma justificativa adequada deve ser apresentada;

- Registros de manutenção dos equipamentos de ar condicionado/ventilação, conforme atuais legislações brasileiras;
- Lista de narcóticos ou psicotrópicos armazenados a bordo do navio;
- Informação sobre água de lastro (Formulário de Água de lastro);
- Lista do estoque de produtos utilizados no tratamento de água para consumo humano;
- Registros dos controles de abastecimento de água potável, com informações dos locais de captação e laudo de controle da qualidade da água;
- Registros da realização dos últimos procedimentos de limpeza e desinfecção dos reservatórios de água potável da embarcação contendo informações sobre o produto utilizado, concentração e tempo de contato;
- Informações referentes ao sistema de produção de água potável a bordo da embarcação, assim como o tipo de controle realizado para garantir sua qualidade;
- Plano de Controle de Pragas contendo métodos, frequência e registros de monitoramento atualizados e responsáveis pela atividade a bordo;
- Certificado Internacional de Prevenção da Poluição por Esgoto; e
- Manual de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos, Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC e registros atualizados relativos à segurança sanitária e à qualidade dos alimentos.

Frente a eventos de saúde pública, o governo brasileiro pode determinar critérios e/ou restrições específicas e temporárias para embarque em navios de cruzeiros que transitem no Brasil e desembarque em território nacional.

Orienta-se as empresas de cruzeiro a informar oficialmente a autoridade sanitária brasileira a programação de seus navios que irão transitar em portos brasileiros durante a temporada. Para viabilizar a programação de inspeções e atividades de fiscalização e monitoramento da Anvisa, solicita-se que o informe seja realizado no mínimo 30 dias antes da data prevista da primeira atracação do navio por meio do e-mail [naviosdecruzeiro@anvisa.gov.br](mailto:naviosdecruzeiro@anvisa.gov.br).

**Atenção:** É importante que alterações nas escalas e embarcações previstas para trânsito no Brasil, sejam comunicadas pelo mesmo canal durante toda a temporada de cruzeiros.

### 1.3 Livre Prática

A Livre Prática é a autorização a ser emitida pelo órgão de vigilância sanitária federal competente, para que uma embarcação procedente do exterior, opere embarque e desembarque de viajantes, cargas ou suprimentos, no primeiro porto do território nacional. Portanto, conforme legislação vigente, as operações de carga e descarga de mercadorias e embarque/desembarque de passageiros no primeiro porto só podem ocorrer se a embarcação dispuser de Certificado de Livre Prática (CLP) válido.

Navios procedentes do exterior que não estejam de posse de CLP válido ao entrar no primeiro porto devem aguardar com a bandeira amarela içada, ou seu equivalente luminoso, previstos no Código Internacional de Sinais da Organização Marítima Internacional (IMO).

**Atenção:** A emissão da CLP pode ser condicionada a critérios ou solicitações de informações adicionais como resposta a evento de saúde pública. Assim como, um contexto de situação de saúde a bordo pode determinar a suspensão da CLP de uma embarcação.

## 1.4 Objetivos

Este Guia tem como objetivos:

- Recomendar procedimentos para monitoramento de casos suspeitos de doenças transmissíveis a bordo de navios de cruzeiro;
- Recomendar medidas sanitárias para resposta oportuna a eventos de saúde a bordo de navios de cruzeiro; e
- Orientar sobre as melhores práticas sanitárias em navios de cruzeiro.

## 2. BASE LEGAL

Lei nº 6.259, de 30 de outubro de 1975. Dispõe sobre a organização das ações de Vigilância Epidemiológica, sobre o Programa Nacional de Imunizações, estabelece normas relativas à notificação compulsória de doenças, e dá outras providências.

Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977. Configura infrações à legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas, e dá outras providências.

Lei nº 6.938, de 31 de agosto de 1981. Dispõe sobre a Política Nacional do Meio Ambiente, seus fins e mecanismos de formulação e aplicação, e dá outras providências.

Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999. Define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, e dá outras providências.

Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010. Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos.



### 3. VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA

O objetivo principal desse capítulo é padronizar conceitos e medidas para reduzir ou eliminar o risco de ocorrência e disseminação de doenças e agravos de importância para a saúde pública em navios de cruzeiro. Este capítulo tem como objetivos específicos:

- Orientar o monitoramento de casos suspeitos de doenças transmissíveis a bordo de navios de cruzeiros;
- Orientar medidas que contribuam para uma resposta rápida a eventos de saúde a bordo de navios de cruzeiros;
- Orientar ações para diagnóstico laboratorial oportuno de doenças e agravos;
- Recomendar melhores práticas para notificação de casos suspeitos de doenças transmissíveis a bordo de navios de cruzeiros; e
- Divulgar definições e medidas de controle em situações de surtos.

#### 3.1 Detecção de casos e surtos de doenças

A equipe de saúde de bordo deve estar sensível à ocorrência de eventos de saúde relacionados aos viajantes, com objetivo de detectar, identificar e, a partir daí, adotar as medidas de controle a bordo da embarcação.

##### 3.1.1 Registro de casos suspeitos

Orienta-se que os registros médicos de bordo sejam preenchidos e atualizados para cada viagem realizada. Estes registros devem estar completamente preenchidos e conter minimamente as seguintes informações:

- Nome completo;
- Idade;
- Sexo;
- Número da cabine;
- Tripulante (identificar o cargo ou função) ou passageiros;
- Data e hora do início dos sintomas;
- Primeira data de visita clínica;
- Descrição de sinais e sintomas;
- Medicamentos administrados, receitados ou dispensados com posologia; e
- Exames solicitados e amostras coletadas.

Os registros médicos de bordo já definidos como padrão pelas companhias marítimas devem se adaptar a estas exigências mínimas por meio de alterações ou com preenchimento das informações ausentes nos campos de observação dos formulários.

O Brasil apresenta no anexo I deste Guia, modelo de Registro Médico de Bordo que pode ser utilizado como referência.

### 3.1.2 Definição de casos

Recomenda-se que a operadora de cruzeiros evite embarque de pessoas com sinais e sintomas compatíveis com doenças transmissíveis. Orienta-se que pessoas sintomáticas sejam avaliadas por profissional médico antes do embarque.

Durante a viagem o passageiro ou tripulante que apresentar ou se queixar de sinais e sintomas dos agravos e doenças definida como Doenças de Notificação Compulsória (DNC), conforme legislação brasileira, deverá ser avaliado pela equipe de saúde.

Para efeitos de notificação à autoridade sanitária brasileira, considerando o histórico de ocorrência de eventos de saúde a bordo de cruzeiros, orienta-se que sejam consideradas as seguintes definições de casos suspeitos:

#### A) Doença Diarreica Aguda (DDA)

Viajante com:

- aumento da frequência de evacuações, pelo menos 3 (três) evacuações, de fezes amolecidas ou aquosas em um período de 24 horas, ou acima do esperado para o indivíduo, ou
- vômito e mais um do sintoma incluindo, um ou mais episódios diarreicos, ou dor abdominal, ou dor de cabeça, ou dores musculares, ou febre (temperatura acima de 38°C – 100°F).

#### B) Síndrome Gripal (SG)

Viajante com febre, mesmo que referida, acompanhada de tosse ou dor de garganta, e com início dos sintomas nos últimos 7 (sete) dias.

#### C) SARS-CoV-2 ou COVID-19

Caso de SG ou SRAG com teste de:

- Biologia molecular: resultado DETECTÁVEL para SARS-CoV-2 realizado pelos seguintes métodos:
  - RT-PCR em tempo real
  - RT-LAMP
- Pesquisa de antígeno (TR-Ag): resultado REAGENTE para SARS-CoV-2 pelo método de Imunocromatografia para detecção de antígeno.

**Atenção:** Para fins de confirmação de caso em navios de cruzeiro, somente o critério laboratorial será utilizado, conforme descrito abaixo.

#### D) Síndrome Respiratória Aguda Grave (SRAG)

Indivíduo com SG que apresente: dispneia/desconforto respiratório ou pressão ou dor persistente no tórax ou saturação de O<sub>2</sub> ≤ 94% em ar ambiente ou coloração azulada (cianose) dos lábios ou rosto.

**Nota:** Em crianças, além dos itens anteriores, observar os batimentos das asas nasais, cianose, tiragem intercostal, desidratação e inapetência.

#### E) Sarampo

Viajante que apresenta febre alta e exantema maculopapular, acompanhados de tosse e/ou coriza e/ou conjuntivite, independente da idade e situação vacinal;

#### F) Rubéola

Viajante que apresenta febre e exantema máculo-papular, acompanhado de linfadenopatia retroauricular, occipital e/ou cervical, independentemente de idade e situação vacinal;

Nota: Todo viajante com sintomas descritos é considerado como caso suspeito, e essa consideração deve ser reforçada quando houver histórico de viagem ao exterior nos últimos 30 dias, ou contato com alguém que viajou para locais com circulação do vírus do sarampo, no mesmo período.

#### G) Varicela

Viajante que apresente lesões cutâneas, que se apresentam nas diversas formas evolutivas (manchas vermelhas, bolhas), acompanhadas de uma sensação incômoda na pele e coceira. A Varicela pode resultar em febre moderada e sintomas sistêmicos, como mal-estar, cansaço, dor de cabeça, febre baixa e perda de apetite.

#### H) Meningite

Viajantes com sinais e sintomas de febre ( $>38^{\circ}\text{C}$  /  $100.4^{\circ}\text{F}$ ), dor de cabeça, vômitos, náuseas, rigidez de nuca e outros sinais de irritação meníngea (Kernig e Brudzinski), convulsões e/ou manchas vermelhas na pele.

Em crianças abaixo de um ano de idade observar também sinais de irritabilidade, como choro persistente, e verificar a existência de abaulamento de fontanela.

Nota: Orienta-se que um caso suspeito de meningite deve ser imediatamente desembarcado.

#### I) Tuberculose Pulmonar

Viajante que apresente tosse seca ou produtiva, por três semanas ou mais, acompanhada ou não de outros sinais e sintomas sugestivos de tuberculose (febre vespertina, sudorese noturna, emagrecimento e cansaço/fadiga).

Nota: O diagnóstico da tuberculose pulmonar requer a realização de baciloscopia ou cultura ou teste rápido molecular, ou ainda, na ausência desses, com exames de imagem ou histológicos sugestivos.

### 3.1.3 Definição de surto

Surto é caracterizado em situação em que há um aumento da ocorrência de casos de evento ou doença em uma área ou entre um grupo específico de pessoas, em determinado período. Ressalta-se que, para algumas doenças, um único caso pode representar surto.

Quando configurado a existência de um surto, é necessário compilar e disponibilizar os dados dos passageiros e tripulantes afetados contendo as seguintes informações:

- Nome completo;
- Data de nascimento;
- Nacionalidade;
- Telefone (contendo o código nacional e internacional do telefone);
- E-mail.
- Endereço residencial

- Município e país de embarque

NOTA: Na ausência dos dados de telefone ou e-mail, disponibilizar o endereço de referência.

Ocorrendo casos de sarampo e rubéola é necessário disponibilizar a listagem de todos os tripulantes e passageiros. O mesmo poderá ocorrer em outros eventos de interesse de saúde pública a critério da autoridade sanitária.

A) Surto de Doença Diarreica Aguda (DDA)

Quando o número de casos de Doença Diarreica Aguda, atingir ou ultrapassar 2% do total de passageiros ou de tripulantes.

B) Surto de Síndrome Gripal (SG)

Quando o número de casos de Síndrome Gripal, atingir ou ultrapassar 1% do total de viajantes (passageiros e tripulantes), com intervalo de até 7 (sete) dias entre as datas de início dos sintomas.

C) Surto de Covid-19

Quando o número de casos de Covid-19 em passageiros ou tripulantes atingir ou ultrapassar 2% do total do respectivo grupo.

**Importante:** Se o número de casos atingir ou ultrapassar 10% do total de um dos grupos de viajantes (passageiros ou tripulantes), a embarcação deverá realizar quarentena e adotar medidas adicionais definidas pela Anvisa.

### 3.2 Notificação de casos

Conforme determinado em normativa vigente, o navio deve notificar à Anvisa, por meio eletrônico ou outro meio que garanta agilidade e certeza do recebimento da informação, a ocorrência de eventos de saúde a bordo, como doenças de notificação compulsória, desembarque para atendimento médico e óbito a bordo.

#### 3.2.1 Notificação diária

Para padronização e fortalecimento do monitoramento de eventos de saúde em cruzeiros e, consequente resposta oportuna, recomenda-se que toda embarcação de cruzeiros, procedente do exterior ou não, deverá notificar as autoridades sanitárias diariamente a situação de saúde a bordo, conforme abaixo:

- Embarcações procedentes do exterior: notificar com antecedência mínima de 24 horas e máxima de 36 horas antes da previsão de chegada ao primeiro porto brasileiro;
- Embarcações procedentes de portos nacionais: notificar diariamente as 12h01min

- ✓ Mesmo que não ocorra evento ou não se modifique a situação de saúde de bordo no período da notificação, a ausência (NIL) de ocorrência de evento de saúde deve ser notificada (notificação negativa).
- ✓ A notificação diária deve ser cumulativa durante um cruzeiro, não devendo ser excluído os casos notificados mesmo após término dos sintomas.
- ✓ O evento deve ser fechado/encerrado somente após o final de um cruzeiro, quando a maioria dos passageiros desembarcam ou quando o navio deixa as águas jurisdicionais brasileiras em direção a outros países.
- ✓ Ao abrir novo evento, os casos já notificados no evento anterior devem ser zerados, mesmo que ainda permaneçam a bordo e sintomáticos.

Orienta-se ainda que a equipe acesse e atualize/complemente as informações contidas no formulário eletrônico referente ao cruzeiro, sempre que uma das seguintes situações:

- a equipe de saúde de bordo julgar pertinente devido à ocorrência de comportamentos atípicos de eventos a bordo;
- ocorrer aumento do número de casos ou alteração da gravidade de evento já comunicado na notificação diária;
- ocorrer desembarque para atendimento médico ou óbito a bordo.

### 3.3.2 Sistema de notificação

Para acessar o sistema usado para criar e preencher o formulário eletrônico, você precisará de um “usuário” e “Senha”, que deve ser solicitado por e-mail para [naviosdecruzeiro@anvisa.gov.br](mailto:naviosdecruzeiro@anvisa.gov.br) informando o nome do navio, número da IMO, bandeira e e-mail da equipe de saúde.

#### 3.3.2.1 Acessando o sistema Risk Manager

A notificação deve ser feita através do formulário online, disponível na internet no endereço <https://gestaoderiscos.anvisa.gov.br/PORTAL/> (Tela 1).

#### Tela 1 – Login

The screenshot displays a web browser window with the following elements:

- Browser Tab:** Módulo Risk Manager
- Address Bar:** <https://gestaoderiscos.anvisa.gov.br/PORTAL/>
- Header:** ANVISA Agência Nacional de Vigilância Sanitária
- Login Form:**
  - Field: Login (value: cruiseship.imo)
  - Field: Senha (masked with dots)
  - Buttons: Entrar, Login com certificado
- Footer:** Versão 9.11.5.13, Powered by MODULO

No primeiro acesso, você deve mudar a senha. Se o login e senha estiverem corretos, você acessará a seção “Home”, com as notificações atuais e mensagens da Equipe de Cruzeiros da Anvisa (Tela 2).

## Tela 2 – Home

The screenshot shows the 'Home' page of the 'Modulo Risk Manager' system. The browser address bar displays 'gestaoderiscos.anvisa.gov.br/RM/MySpace/'. The page header includes the ANVISA logo and the text 'Agência Nacional de Vigilância Sanitária'. A navigation menu at the top contains links for Home, Notifications, Permissions, Change Password, Interviews, Documents, Dashboards, Data Analytics, Queries, Preferences, and Site Map. The main content area is titled 'Home' and includes a greeting: 'Hello, CRUISESHIP.IMO. You last accessed your account on Thursday, October 20, 2022 4:19:52 PM.' Below this, there are three sections: 'Personal Information' (showing username 'cruiseship.imo', email 'naviosdecruzeiro@anvisa.gov.br', and telephone '+55 61 34624138'), 'Messages' (with a message titled 'Cruise Ship health surveillance on season 2023-2024' dated 8/28/2013 9:35:54 AM), and 'Notifications' (stating 'There are no notifications to be displayed.'). At the bottom, there is a logo for 'TEMPORADA DE NAVIOS DE CRUZEIRO' and a footer with 'Version 9.11.5.13', 'Privacy Policy | Terms of Use | Security Declaration', and 'Powered by MODULO'.

Depois de acessar o sistema, se necessário, você pode mudar o idioma em “Preferências” (Tela 3).

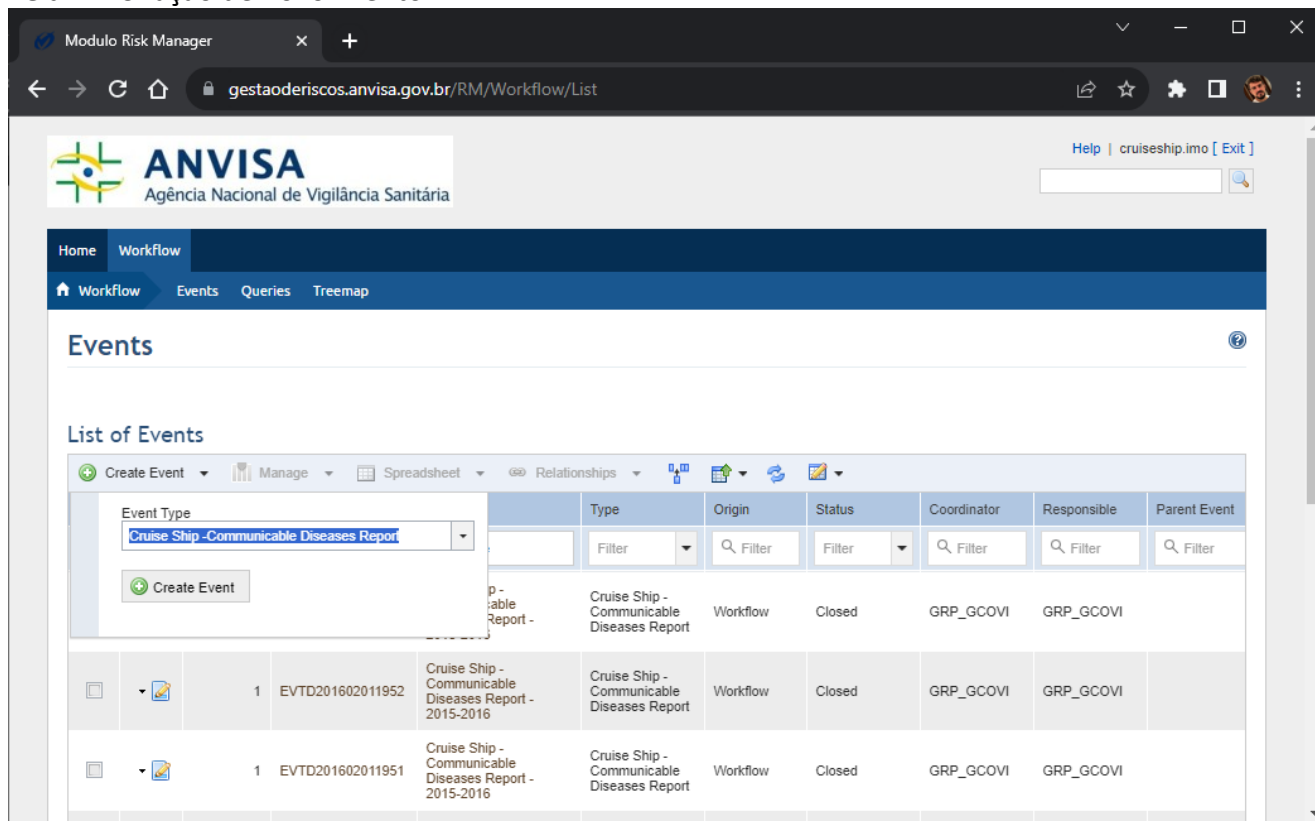
## Tela 3 – Mudando o idioma

The screenshot shows the 'Preferences' page of the 'Modulo Risk Manager' system. The browser address bar displays 'gestaoderiscos.anvisa.gov.br/RM/MySpace/Preferences'. The page header includes the ANVISA logo and the text 'Agência Nacional de Vigilância Sanitária'. A navigation menu at the top contains links for Home, Notifications, Permissions, Change Password, Interviews, Documents, Dashboards, Data Analytics, Queries, Preferences, and Site Map. The main content area is titled 'Preferences' and includes a section for 'Languages' with the instruction 'Select the default system language.' Below this, there are three radio button options: 'Use system default', 'Português', 'English' (which is selected), and 'Español'.

### 3.3.2.2 Notificação diária

Para o processo de notificação diária, clique no menu **Workflow**. Nessa tela, todas as notificações criadas anteriormente, pelo login utilizado, serão listadas, então você pode clicar no código do Evento para acessá-lo e atualizá-lo. Se o evento estiver fechado ele estará disponível apenas para leitura. **Para criar um Evento**, clique em “Create Event” e escolha a opção “Cruise Ship-Communicable Diseases Report”. Será iniciado um novo evento para registrar a notificação diária. (Tela 4)

#### Tela 4 – Criação de novo Evento



The screenshot shows the ANVISA Risk Manager interface. The top navigation bar includes 'Home' and 'Workflow'. The 'Events' section is active, displaying a 'List of Events' table. The table has columns for Event ID, Event Type, Type, Origin, Status, Coordinator, and Responsible. A 'Create Event' dropdown menu is open, showing 'Cruise Ship - Communicable Diseases Report' as the selected option. The table contains two rows of events, both with a status of 'Closed' and a coordinator of 'GRP\_GCOVI'.

Event ID	Event Type	Type	Origin	Status	Coordinator	Responsible
1	EVTD201602011952	Cruise Ship - Communicable Diseases Report - 2015-2016	Workflow	Closed	GRP_GCOVI	GRP_GCOVI
1	EVTD201602011951	Cruise Ship - Communicable Diseases Report - 2015-2016	Workflow	Closed	GRP_GCOVI	GRP_GCOVI

**LEMBRE-SE! Um evento deve ser criado para cada viagem.**

Você deve clicar em “Create Event” somente no primeiro dia da viagem e atualizá-lo diariamente até o último dia da viagem. Você deve fechar o Evento no final de cada viagem ou quando deixar o Brasil. Você deve abrir outro Evento somente quando uma nova viagem começar e atualizá-lo diariamente.

Depois de “Create Event” você deve completar o primeiro formulário com informações sobre o cruzeiro. Você deve preencher o formulário e salvar para avançar. (Tela 5)

### Tela 5 – Preenchendo as informações básicas do Evento

The screenshot shows a web browser window with the URL `gestaoderiscos.anvisa.gov.br/RM/Workflow/New/CustomForm/f295e3c9-6088-4473-862e-7a92f85...`. The page title is "Modulo Risk Manager". The ANVISA logo (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) is visible in the top left. The navigation menu includes "Home", "Workflow", "Events", "Queries", and "Treemap". The main content area is titled "[ New Event ]" and contains the following fields:

- Author: Undefined value
- Date Created: Undefined value
- 1. Trip's first port/Porto de Início da viagem: Text input field
- 2. Trip's start date/Data de início da viagem: Date picker
- 3. Trip's last port/Último porto da viagem: Text input field
- 4. Trip's end date/ Data de término da viagem: Date picker
- 5. Next Port / Próximo Porto: Dropdown menu
- 6. Next Port Arrival Date/Data chegada próximo Porto: Date picker
- \* 7. N° Total Passengers/N° Total Passageiros: Number input field
- \* 8. N° Total Crew/N° Total de tripulantes a bordo: Number input field

Buttons for "Save" and "Cancel" are located at the bottom left of the form area. The footer includes "Version 9.11.5.13", "Privacy Policy | Terms of Use | Security Declaration", and "Powered by MODULO".

**NOTA:** Nessa aba, o campo 5 (Próximo Porto) e 6 (Data de chegada Próximo Porto) são relacionadas a previsão de chegada ao próximo porto, como previsto para a viagem, considerando que a informação fornecida deve ser tão real quando possível. Quando a viagem se aproxima do fim, com nenhuma outra escala, o campo 5 e 6 deve ter a mesma informação que os campos 3 (Último Porto da Viagem) e 4 (Data de término da viagem).

**ATENÇÃO!** Após preencher ou atualizar qualquer formulário, você deve salvá-lo.



Depois de salvar as informações da seção “Cruise Ship”, o sistema mudará para a aba "Public Health Events", em que será registrada a notificação diária com informações sobre situações de saúde a bordo (Tela 6).

**Tela 6 - Public Health Events**

**Cruise Ship -Communicable Diseases Report - 2023-2024** List Events

**Cruise Ship** | **Public Health Events** | Progress

\* 9. Report type / Tipo de notificação

- NIL
- Public Health Event / Evento de Saúde Pública
- Death on board
- Disembark for health treatment
- Outbreak

10. Public Health Events/Eventos de Saúde

- 10.1.Acute Diarrheal Illness -ADI
- 10.2.Influenza-like
- 10.3. Other: Measles
- 10.3. Other: Meningitis
- 10.3. Other: MERS-CoV

10.3. For Other events, describe symptoms/diagnosis

\* 10.1.1. Acute Diarrheal Illness - N° Crew

\* 10.1.2. Acute Diarrheal Illness - N° Passengers

10.1.3. ADI - Date onset first case

10.1.4. ADI Illness rate on Crew  
Valor Indefinido

10.1.5. ADI Illness rate on Passengers  
Valor Indefinido

\* 10.2.1. Influenza-like - N° Crew

\* 10.2.2. Influenza-like - N° Passengers

10.2.3. Influenza-like - Date onset first case

\* 10.2.4. SRAG - N° Crew

\* 10.2.5. SRAG - N° Passengers

\* 10.5.1.Confirmed COVID-19 Crew cumulative cases

\* 10.5.2. Confirmed COVID-19 PAX cumulative cases

\* 10.6.1. Confirmed Influenza on Crew  
0

\* 10.6.2. Confirmed Influenza on Passengers  
0

10.5.3. COVID-19 rate on crew  
Valor Indefinido

10.5.4. COVID-19 rate on passengers  
Valor Indefinido

\* 12.Applied Health Control Measures

- NIL
- Collection of faeces, nasopharyngeal secretions or blood samples
- Disinfection
- Disinsection
- Quarantine

\* 12.6. Regular occupied cabins for isolation

11.For death/disembark,describe symptoms/diagnosis

\* 13. Oxygen/medicine for COVID-19 supply available

Save Cancel

Se você tem (ou teve na viagem atual) qualquer evento de saúde pública a bordo, você deve completar os itens 9 a 13. A opção “NIL” deve ser selecionada **somente** se você não tiver casos, óbitos ou desembarque por motivo de saúde na viagem atual. O formulário calculará automaticamente as taxas nos campos 10.1.4, 10.1.5, 10.5.3 e 10.5.4.

Preencha o formulário desde o primeiro dia da viagem de forma cumulativa! Então, se casos iniciarem antes das águas Brasileiras, você deve notificá-los.

### ATENÇÃO!

O número de casos deve ser registrado de forma cumulativa, dessa forma durante a mesma viagem os casos não devem reduzir no formulário de Evento até o final da viagem.

Exemplo:

Dia 1 – navio notifica 08 casos de SG, 0 Covid-19, 01 Influenza

Após realização de testes, 02 dos casos de SG são confirmados como Covid-19. O viajante com Influenza é liberado do isolamento.

Dia 2 – navio notifica 06 casos de SG, 02 casos Covid-19, 01 caso Influenza.

### ATENÇÃO!

Os casos de SG podem ser reduzidos, exclusivamente mediante confirmação laboratorial para Covid-19 ou Influenza. Assim, os casos subtraídos da SG passam a ser contabilizados como Covid-19 ou Influenza.

Para atualizar a notificação diária, ou quando necessário, você deve clicar no código do evento a ser atualizado demonstrado na Tela 4. **É importante reforçar que os casos devem ser registrados de forma cumulativa e não devem ser reduzidos quando os passageiros desembarcam antes do término da viagem.**

O histórico de atualizações será apresentado na aba “Progress”, onde você pode também clicar no botão “Update Progress” e inserir uma descrição para qualquer situação ou quando não há mudanças. (Tela 7)

### Tela 7 – Progress

The screenshot displays the 'Cruise Ship - Communicable Diseases Report - 2023-2024' interface. The 'Progress' tab is active, showing a 'Percentage of Progress' at 0% and buttons for 'Update Progress', 'Close Event', and 'Cancel'. An 'Update Progress' dialog box is open, prompting the user to 'Enter details on the progress update.' The dialog includes a text area for a comment (containing 'No new cases today'), a 'Percentage of Progress' field (0%), and a 'Start Date' field (9/22/2023 4:59 PM). The background shows a list of events with a 'Progress' section for the selected event, including 'Updated By: cruiseship.imc' and 'Event created.' A list of properties updated is also visible, such as '1. Trip's first port/Porto de' and '10.6.1. Confirmed Influenza'.

Na aba “Progress” você pode fechar o Evento clicando no botão “Close Event” (Tela 7). O evento deve ser fechado apenas no final da viagem.

### 3.3 Investigação epidemiológica

No caso de identificação a bordo de viajante com sintomas compatíveis com as definições de caso trazidas neste Guia, ou outra doença de interesse à saúde pública, poderá ser instalada uma investigação epidemiológica dos casos, a depender de uma avaliação prévia da autoridade sanitária brasileira.

Durante a investigação, para todo viajante classificado como caso suspeito ou confirmado e, se necessário, seus contatos próximos ou viajantes selecionados pela investigação epidemiológica, poderá ser aplicado o questionário de investigação, conforme sugerido no anexo II ou a ser determinado pela equipe de investigação.

#### 3.3.1 Diagnóstico laboratorial

A coleta de amostras é importante para o fechamento do diagnóstico e levantamento do possível agente causador de doença. As coletas de amostras podem ser clínicas ou ambientais. As amostras clínicas estão relacionadas diretamente ao indivíduo e tem como objetivo o fechamento do diagnóstico da doença ou conhecimento de alterações nos padrões clínicos já estabelecidos. A amostra ambiental caracteriza e define a presença de potencial agente causador de doenças encontradas em alimentos, água, ar, objetos ou superfícies. Os kits de teste rápido poderão ser utilizados para triagem dos casos.

##### 3.3.1.1 Coleta, armazenamento e transporte de amostras

As amostras clínicas somente serão aceitas pelos laboratórios públicos brasileiros se estiverem hermeticamente fechadas e devidamente etiquetadas, de forma legível e corretamente preenchidas, acondicionadas em temperatura adequada para manter a integridade dos materiais coletados, e serão encaminhadas pelos fiscais da ANVISA em tempo hábil para serem processadas de forma segura e confiável.

A requisição de exames será preenchida pela autoridade sanitária brasileira, em conjunto com um responsável da equipe de saúde de bordo, quando for realizada a coleta e transporte das amostras clínicas.

A seguir descreveremos critérios padronizados pelos laboratórios oficiais para recebimento de amostras.

Todas as amostras devem ser identificadas no momento da coleta com minimamente as seguintes informações:

- Nome completo do viajante;
- Nome do navio;
- Data e hora da coleta da amostra;
- Hipótese diagnóstica;
- Data do início dos sintomas; e
- Exame(s) solicitado(s).

Todos os procedimentos de coleta de amostras clínicas devem ser realizados com o uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPI) apropriados.

Orienta-se que todos os navios de cruzeiro devem ter a bordo um número mínimo de materiais para coleta de amostras clínicas, conforme especificado abaixo.

Estoque mínimo recomendado:

- 10 swabs fecais;
- 10 swabs oronasal (nasofaríngeo); e
- 10 frascos para coleta de fezes in natura

A autoridade sanitária local deverá ser comunicada sobre amostras coletadas para articulação com a Rede Nacional de Laboratórios de Saúde Pública.

### 3.3.1.2 Padronização de procedimentos de coleta

A seguir são descritas as orientações para coleta de amostras clínicas.

#### 3.3.1.2.1 Doença Diarreica Aguda (DDA)

Para cada caso suspeito de DDA, a equipe de saúde a bordo deve coletar 1 (um) swab fecal ou 1 (um) frasco com fezes in natura sem conservante. De preferência essa coleta deve ser realizada enquanto o paciente tiver diarreia ou até 5 (cinco) dias após o início dos sintomas.

Quando a taxa de ataque atingir 2% de DDA entre passageiros ou tripulantes, a equipe de saúde deve começar a coletar amostras clínicas (fezes ou vômito) para análise viral e bacteriana. Em caso de suspeita parasitológica deve-se verificar os procedimentos junto ao laboratório para onde será encaminhado a amostra.

Na disponibilidade de processamento dentro do navio é necessário coletar amostras do maior número de suspeitos possíveis. Caso não seja processado no navio, a amostra deverá ser guardada para análise na Rede Nacional de laboratórios de Saúde Pública.

Em investigação de surtos de diarreia recomenda-se que as amostras sejam coletadas, se possível, de forma pareada: uma amostra in natura para detecção de vírus entérico e um swab retal/fecal para diagnóstico bacteriológico.

**Bactérias:** O exame a ser realizado é a cultura de fezes (coprocultura). Para isso utiliza-se, principalmente, a técnica de swab fecal ou retal em meio de transporte Cary- Blair.

Na coleta de amostras de fezes por swab fecal, seguir o roteiro:

- I. O swab deve ser acondicionado em meio de transporte Cary Blair (Kit pronto);
- II. Se o swab for mantido a temperatura ambiente: a amostra deve ser encaminhada para o laboratório em, no máximo, 48 horas;
- III. Se mantido a temperatura de refrigeração (4°C): entregar em até 7 dias;
- IV. Recomenda-se que as amostras clínicas sejam encaminhadas para análise no menor espaço de tempo possível, para evitar perda de viabilidade de microrganismos mais suscetíveis.

Nota: No swab fecal a ponta do swab deve ser introduzida diretamente nas fezes do paciente contidas no frasco coletor sem formol. Esse procedimento deve ser feito até 2 horas após a coleta das fezes no

frasco.

Na coleta de amostras de fezes por swab retal, seguir o roteiro:

- I. Umedecer o swab em solução fisiológica ou água destilada esterilizada;
- II. Colocar o paciente em decúbito lateral e introduzir a extremidade umedecida do swab (2 cm) na ampola retal do paciente, comprimindo-o, em movimentos rotatórios suaves, por toda a extensão da ampola;
- III. Colocar em meio de transporte Cary – Blair ou em água peptonada alcalina.
- IV. Se mantido a temperatura ambiente: a amostra deve ser encaminhada para o laboratório em, no máximo, 48 horas.
- V. Se mantido a temperatura de refrigeração (4°C): entregar em até 7 dias;
- VI. O meio de transporte swab com Cary Blair deve ser disponibilizado pelo navio de cruzeiro.

A aceitação da amostra está vinculada as seguintes condições:

- as fezes não devem estar contaminadas com urina;
- a quantidade de fezes deve ser de aproximadamente 0,5 a 2g;
- o viajante não deve estar em uso de antibióticos; e
- o transporte deve atender as normas de biossegurança.

**Vírus:** A equipe de saúde de bordo deve orientar que o viajante colete em torno de 5 a 10 ml/5 gramas de fezes “in natura” (ou aproximadamente 25% do pote) e coloque a amostra em um frasco coletor com tampa rosqueada sem formol e meio de transporte.

Conservar em geladeira (2°C a 8°C) por até 5 dias. Após esse tempo conservar em freezer a - 20°C.

Quando o viajante for um bebê, deve-se coletar as fezes na fralda com espátula e colocar no frasco coletor ou colocar a fralda em saco plástico encaminhando-a ao laboratório.

### 3.3.1.2.2 Síndrome gripal

A coleta de amostras clínicas deve ocorrer preferencialmente entre o 3º e o 7º dia após o início dos primeiros sintomas.

### Secreção nasofaríngea

Na coleta de amostras por aspirado de nasofaringe, observar:

- Preferencialmente, utilizar a técnica de aspirado de nasofaringe com frasco coletor de secreção, pois a amostra obtida por essa técnica pode concentrar maior número de células.
- Na impossibilidade de utilizar a técnica de aspirado de nasofaringe, como alternativa, poderá ser utilizada a técnica de swab combinado de nasofaringe e orofaringe, exclusivamente com swab de rayon.
- Não deverá ser utilizado swab de algodão, pois o mesmo interfere nas metodologias moleculares utilizadas.

- As amostras coletadas devem ser mantidas em temperatura adequada de refrigeração (4° a 8°C) e encaminhadas para processamento no mesmo dia da coleta.

Técnica de aspirado de nasofaringe, utilizar Bomba de sucção (portátil), cateter estéril Nº 6, coletor de muco e meio de transporte viral, e observar:

- Com o coletor plástico descartável aspirar a secreção de nasofaringe das duas narinas. A aspiração deve ser realizada com bomba aspiradora portátil ou vácuo de parede; não utilizar uma pressão de vácuo muito forte;
- A sonda é inserida através da narina até atingir a região da nasofaringe, só então o vácuo é aplicado, aspirando a secreção para o interior do coletor;
- Este procedimento deve ser realizado em ambas as narinas, mantendo movimentação da sonda para evitar que haja pressão diretamente sobre a mucosa, provocando sangramento. Alternar a coleta nas duas fossas nasais até obter um volume de aproximadamente 1ml de secreção.
- Após aspirar à secreção nasofaríngea, inserir a sonda de aspiração no tubo contendo 3mL de caldo triptose fosfato (ou soro fisiológico estéril). Aspirar todo o caldo para dentro do coletor. Retirar a tampa com as sondas e desprezar como resíduo biológico. Fechar o frasco coletor utilizando a tampa plástica que se encontra na parte inferior do coletor. Vedar esta tampa com plástico aderente tipo Parafilm e manter refrigerado a 4°C – não congelar. Não havendo disponibilidade de Parafilm, vedar o frasco com esparadrapo

### Swab combinado de nasofaringe e orofaringe

Alternativamente, a técnica de Swab combinado de nasofaringe (narina direita e esquerda) e orofaringe pode ser utilizada. Os três swabs, após a coleta, deverão ser colocados no mesmo tubo contendo 3ml caldo triptose fosfato (meio de transporte viral). Na falta do caldo, colocar os 3 swabs juntos em tubo contendo 3mL de solução fisiológica estéril.

Os Swabs deverão ser cortados ou então dobrados para que caibam dentro do tubo, tomando cuidado para não contaminar a amostra.

Após a coleta, inserir os três swabs em um mesmo tubo de polipropileno, contendo 3ml de meio de transporte viral.

- Swab de nasofaringe: O swab deve ser introduzido na narina até sentir resistência. A coleta deve ser realizada com a fricção do swab tentando obter um pouco das células da mucosa. Colher swab nas duas narinas – um swab para cada narina.
- Swab de orofaringe: Colher swab na área posterior da faringe e tonsilas, evitando tocar na língua.

#### 3.3.1.2.3 Tuberculose

Caso a embarcação possua estrutura laboratorial para realização de exames para o diagnóstico de tuberculose, a equipe de saúde a bordo poderá solicitar a coleta de amostra de escarro para investigar tuberculose pulmonar no caso suspeito.

Caso a embarcação não possua estrutura laboratorial para realização de exames de diagnóstico para

tuberculose, a equipe de saúde a bordo poderá solicitar a coleta de amostra de escarro e armazená-la por até sete dias em refrigerador comum até a parada no próximo porto.

Nota: Se o agente etiológico suspeito for algum outro não especificado nestes itens, a equipe de saúde de bordo deve consultar a autoridade sanitária do Brasil para orientação sobre as exigências e procedimentos de coleta

### 3.4 Medidas de controle

Diante da avaliação do surto ou caso suspeito, a equipe de saúde de bordo é orientada a adotar as medidas preconizadas abaixo e apoiar as autoridades de saúde.

A embarcação é responsável por viabilizar a identificação dos tripulantes e passageiros que entraram em contato com os casos confirmados e suspeitos. Quando solicitada, providenciar informações que possibilitem a comunicação da autoridade sanitária com esses viajantes.

#### 3.4.1 Medidas de controle para surto de DDA - OPRP

Medidas de controle visam tanto prevenir a ocorrência de surtos quanto diminuir sua disseminação a bordo. Recomenda-se que todo navio deve ter um Protocolo de Prevenção e Controle de Surtos – “Outbreak Prevention and Response Protocol - (OPRP)” à bordo que detalhe os procedimentos padrões, gatilhos (indicadores) e responsabilidades para prevenção e controle de Doenças Diarreicas Agudas a bordo incluindo:

- Deveres e responsabilidades de cada departamento (limpeza de cabines e áreas públicas, lavanderia, médico, alimentos, etc.);
- Passos no manejo e controle de surtos (incluindo critérios para alteração dos níveis de alerta a bordo);
- Levantamento dos principais riscos de disseminação de agentes infecciosos dentro da embarcação;
- Produtos desinfetantes ou sistemas utilizados, incluindo as concentrações e tempo de contato necessário; e
- Procedimentos para devolver ao navio às condições normais de operação após um surto.

Descrição das principais medidas de prevenção e controle, incluindo:

- Orientações referente a aplicação das medidas de precaução e isolamento aplicadas às pessoas atendidas pelo serviço médico (precauções padrão e precauções específicas, a depender do agente infeccioso), entre as quais destacam-se: o uso de EPI, a higiene das mãos, a limpeza e desinfecção das superfícies, os cuidados com as roupas e utensílios utilizados, descarte de perfurocortantes, isolamento de casos suspeitos/confirmados, etiqueta da tosse;
- Prever orientação para os casos de doenças respiratórias, como: a etiqueta da tosse, uso de lenços descartáveis ao tossir ou espirrar, higiene das mãos após tossir ou espirrar, evitar aglomeração quando apresentar sintomas respiratórios, etc;
- Procedimentos de limpeza e desinfecção descritos em forma de POPs com inclusão do detalhamento dos tipos de equipamentos e produtos saneantes utilizados para essa finalidade,

- bem como concentrações, forma de uso tempo de contato necessário;
- Orientações quanto a necessidade de isolamento de casos suspeitos/confirmados;
  - Orientações referentes aos resíduos gerados durante a assistência ou nas cabines dos casos suspeitos/confirmados; e
  - Procedimentos para informar e orientar passageiros e tripulantes da ocorrência de um surto e precauções relacionadas, incluindo material para informar os novos passageiros que irão embarcar após identificação da ocorrência de surto;

Recomenda-se que todos os oficiais responsáveis, bem como as equipes de intervenção tenham conhecimento dos protocolos da Anvisa e dos procedimentos do Protocolo de Prevenção e Controle de Surtos (OPRP) sob sua supervisão.

#### 3.4.1.1 Ações de planejamento em caso de surto de DDA

A seguir serão abordadas as medidas para reduzir o impacto da ocorrência de surtos entre os viajantes.

Diante da suspeita ou confirmação de surto a equipe de saúde de bordo orienta-se:

- Garantir a aplicação e o monitoramento das medidas previstas no OPRP;
- Notificar imediatamente as autoridades sanitárias brasileiras;
- Declarar surto de acordo com critérios padronizados pelas autoridades de saúde do Brasil;
- Prover cuidados médicos adequados para os viajantes afetados sem custos;
- Coordenar a vigilância e monitoramento de casos suspeitos a bordo; e
- Convocar equipe de emergência (“Incidence Team”) para iniciar imediatamente as estratégias de investigação para identificar as possíveis fontes e tipos de doença.

#### 3.4.1.2 Composição da equipe de emergência em caso de surto de DDA

Recomenda-se que a equipe de emergência, enquanto em navegação, deve ser composta minimamente por:

- Médico responsável
- Comandante ou Imediato
- Responsável pela hotelaria
- Responsável pela alimentação
- Chefe da casa de máquinas

Esta equipe deve sempre manter contato próximo com as autoridades de saúde pública nacionais pelos meios de contato disponíveis neste Guia.

#### 3.4.1.3 Responsabilidades da equipe de emergência em caso de surto de DDA

Recomenda-se que a equipe de emergência deve:

- Revisar informações coletadas nos casos suspeitos envolvidos no surto e tentar identificar os possíveis agentes etiológicos envolvidos;



- Garantir a aplicação e o monitoramento das medidas previstas no OPRP;
- Informar imediatamente e continuamente (pelo menos duas vezes ao dia) as autoridades sanitárias do porto de destino sobre as medidas que estão sendo aplicadas e a situação do surto a bordo;
- Implementar medidas de controle ambientais (limpeza e desinfecção), bem como medidas direcionadas aos passageiros e tripulantes (como higiene e isolamento);
- Garantir a adequada coleta e armazenagem de amostras clínicas e ambientais;
- Prover informações claras e precisas por meios de avisos e informes aos passageiros e tripulantes;
- Garantir que a vigilância e monitoramento de casos aconteçam de forma precisa e que seja registrada;
- Coordenar e acompanhar a aplicação dos Questionários de Avaliação Epidemiológica - Anexo II, a todos os casos suspeitos a bordo;
- Monitorar e orientar os contatos próximos dos casos suspeitos quanto às medidas de prevenção e controle;
- Recomendar a adoção de medidas de prevenção e controle a todos os viajantes, a fim de evitar a propagação de doenças, como por exemplo: atenção especial à higiene pessoal e a lavagem das mãos; e
- Garantir a efetiva e ágil comunicação com as autoridades sanitárias.

A equipe de emergência, convocada diante da suspeita ou confirmação de surto, deve coordenar uma investigação nas operações de produção de alimentos e bebidas, mesmo que se suspeite de transmissão pessoa-pessoa. De maneira similar, uma investigação no sistema de água potável a bordo também deve ser conduzida para identificar possíveis fatores de risco desencadeadores do surto. Além disso, devem ser analisadas piscinas, SPAS e outros sistemas aquáticos.

### 3.4.2 Limpeza ambiental

Assim que for declarada suspeita de surto a bordo orienta-se que o navio deverá instituir um regime de limpeza especial. Para execução deste regime deve ser composta uma equipe específica que será responsável unicamente pela higienização de cabines, que apresentem casos suspeitos ou confirmados de passageiros e tripulantes, e de áreas com presença de vômitos, fezes ou outras secreções.

Todas as diretrizes e procedimentos a serem adotados estão previstos no documento “Orientações para procedimentos de limpeza e desinfecção de navios com surto de doenças transmissíveis a bordo”, Anexo III deste Guia.

Também deve ser reforçado a limpeza de todas as superfícies do navio onde há circulação de pessoas e que são muito tocadas.

Se aplicável, o sistema de ar condicionado também deve ser investigado para verificar e sanar possíveis falhas que possam facilitar a transmissão da doença a bordo, com atenção as posições das cabines de pessoas afetadas que pode indicar falhas neste sistema.

A combinação de água quente e detergentes utilizados em máquinas de lavagem de utensílios de alimentação é suficiente para descontaminação daqueles utilizados por viajantes em isolamento, não

sendo necessárias precauções especiais.

Os utensílios usados pelos viajantes isolados não devem ser compartilhados, em consonância com os princípios de boa higiene pessoal, com a finalidade de prevenir a transmissão de doenças.

Se os recursos adequados para a limpeza não estiverem disponíveis, devem ser usados utensílios descartáveis.

### 3.4.3 Higienização das mãos

Os microrganismos podem permanecer viáveis nas mãos por horas, possibilitando que estas sejam uma forma de disseminar uma doença a bordo. Desta forma, a antissepsia das mãos é um dos procedimentos mais importantes para prevenção.

A lavagem de mãos com água e sabão líquido deve ser incentivada a bordo sendo que os lavatórios devem estar localizados em áreas estratégicas das embarcações para permitir que os viajantes possam higienizar suas mãos frequentemente.

Cada área de preparação de alimentos, bar, área de limpeza de utensílio, e área de armazenamento de resíduos sólidos devem estar equipados com pelo menos uma instalação para lavagem das mãos.

Os viajantes devem ter a disposição instruções acerca da correta forma de lavagem de mãos. Estas instruções devem incluir informações sobre uso de papel descartável para apertar dispensadores, torneiras, e outros que sejam acionados manualmente para evitar a re-contaminação de mãos limpas.

A lavagem de mãos é indicada depois de uso do toalete, ao tossir ou espirrar usando as mãos e exercer atividades que envolvam a mão. É recomendada também a lavagem das mãos antes de manusear comida, comer ou beber, fumar, escovar os dentes e exercer qualquer atividade que envolva contato da boca com a mão. Ao entrar na cabine é recomendado sempre lavar as mãos.

#### 3.4.3.1 Antissépticos

Equipamentos dispensadores de antissépticos, a base de álcool ou não, devem ser considerados meios de higienização complementar, mas nunca como substituinte da lavagem das mãos com água e sabão.

A preparação alcoólica para higienização das mãos sob a forma líquida, na concentração final entre 60% a 80% destinadas à aplicação nas mãos, é utilizada para reduzir o número de microrganismos. A preparação alcoólica para higienização das mãos sob a forma de gel, espuma e outras preparações contendo álcool, na concentração final mínima de 70% e com atividade antibacteriana comprovada por testes de laboratório in vitro (teste de suspensão) ou in vivo, são destinadas a reduzir o número de microrganismos.

Esses antissépticos devem ser regularizados junto ao órgão sanitário competente, se brasileiros, conforme comprovação de dispositivos regulamentares, que determinam se o produto ou serviço está sujeito ao regime de vigilância sanitária obedecendo à legislação vigente.

Considera-se de extrema importância que equipamentos dispensadores de solução a base de álcool a

70% sejam disponibilizados em locais estratégicos das embarcações para a higienização complementar das mãos, tais como entrada de teatros, restaurantes, cassinos, spas, sanitários públicos dentre outros.

#### 3.4.4 Isolamento

O isolamento de viajantes suspeitos ou confirmados de portarem doença transmissível tem como objetivo minimizar a propagação da doença, controlando a circulação e serviços prestados a estes viajantes. O isolamento é uma intervenção que possibilita restringir a transmissão do patógeno, evitando a sua disseminação.

O isolamento deve ser realizado em cabine individualizada. Portanto, sempre que possível deve-se realocar, em acomodações diferentes, quando houver casos suspeitos/confirmados na mesma cabine que pessoas assintomáticas. Ou seja, os viajantes assintomáticos que estejam compartilhando cabine com os casos suspeitos /confirmados devem ser realocados. Os casos específicos, como por exemplo pais e filhos ou dependentes devem ser avaliados em conjunto com a equipe de saúde do navio.

Para os casos suspeitos /confirmados recomenda-se o isolamento em cabines próximas e em área que minimize os riscos de exposição de demais áreas e pessoas, para melhor logística de monitoramento desses casos. Nessas situações, deve-se atribuir profissionais para assistir exclusivamente essas cabines.

##### 3.4.4.1 Doença diarreica aguda

Todos os passageiros diagnosticados com Doença Diarreica Aguda devem permanecer em suas cabines durante a presença dos sintomas e por pelo menos 24 horas depois do término dos mesmos.

Devem ser ainda orientados a usar unicamente o serviço de quarto para alimentação e demais necessidades, e a não fazerem qualquer refeição em áreas de Buffett ou self-services até estarem assintomáticos por 48 horas. Recomenda-se usar apenas os sanitários de suas cabines por 24 horas após o término dos sintomas.

Tripulantes manipuladores de alimentos e membros da equipe de saúde acometidos por doença diarreica aguda devem ser isolados imediatamente e até estarem pelo menos 48 horas sem sintomas. Após este período deverão ser avaliados para serem autorizados a retornar ou não as suas atividades rotineiras. Outros tripulantes que não sejam manipuladores de alimentos devem ficar isolados até 24 horas após término dos sintomas.

Acompanhantes de tripulantes com suspeita de DDA devem ser colocados em funções que não sejam relacionadas a alimentos e bebidas por 48 horas e monitorados por mais 24 horas.

##### 3.4.4.2 Síndrome gripal (influenza-like)

Os viajantes com Síndrome Gripal devem ser avaliados por um médico e devem permanecer isolados em suas cabines pelo menos até 24 horas após o desaparecimento da febre (37.8°C) sem o uso de medicamentos antitérmicos.

#### 3.4.4.3 Influenza

O viajante confirmado, por exame, para influenza deve ser mantido em isolamento por 7 dias após o início dos sintomas ou até por 24 horas após o desaparecimento da febre e sintomas respiratórios, desde que esteja sem uso de antitérmico.

#### 3.4.4.4 COVID-19

Casos confirmados de Covid-19 devem permanecer em isolamento em cabine por 10 dias completos para quadros de síndrome gripal leve ou moderado. O dia de início dos sintomas é o dia zero, sendo o dia 1 o primeiro dia completo após início dos sintomas, e assim sucessivamente.

O isolamento pode ser suspenso no 7º dia mediante remissão dos sintomas pelo menos há 24 horas, sem uso de medicamentos antitérmicos.

O isolamento pode ser suspenso no 5º dia completo mediante exame de biologia molecular ou TR-Ag negativo (realizado no 5º dia) e se apresentar melhora dos sintomas respiratórios e estar afebril nas últimas 24 horas.

**Nota:** Nos casos em que o isolamento for suspenso antes do 10º dia, o viajante deverá utilizar máscara cirúrgica ou PFF2/N95 até o 10º dia completo.

**Nota:** Os casos suspeito de Covid-19 (sintomáticos) não confirmados por exame laboratorial devem permanecer em isolamento até o resultado negativo do teste e remissão dos sintomas respiratórios, incluindo estar afebril por pelo menos 24 horas sem uso de antitérmico.

#### 3.4.4.5 Sarampo, rubéola ou varicela

Todos os casos suspeitos de sarampo, rubéola e varicela devem ser isolados ou permanecer na cabine enquanto durar o período de transmissibilidade.

- Sarampo: 6 dias antes e 4 dias após o início do exantema;
- Rubéola: 7 dias antes e 7 dias após o início do exantema;
- Varicela: 2 dias antes do exantema e estende-se até que todas as lesões estejam em fase de crosta.

O serviço de alimentação e atendimento médico deve ser realizado na cabine. Recomenda-se que os profissionais que atendam os casos confirmados tenham sido imunizados previamente e utilizem Equipamento de Proteção Individual - EPI descartável.

Gestantes, crianças menores de nove meses de idade e pessoas imunocomprometidas que forem contatos de casos suspeitos ou confirmados de varicela deverão receber a imunoglobulina antivaricela no período até 96 horas após o contato com o caso.

#### 3.4.4.6 Tuberculose

Casos suspeitos ou confirmados de tuberculose pulmonar que ainda não iniciaram o tratamento ou

que se tratam a menos de 15 dias devem evitar contato próximo e ambientes fechados com os demais tripulantes. Quando esse contato for imprescindível para o desenvolvimento de suas atividades, o uso de máscara cirúrgica é recomendado. As pessoas com tuberculose sob esses critérios devem transitar por locais arejados, com boa ventilação, e incidência de luz solar.

Caso um viajante seja diagnosticado com tuberculose, todos os demais serão considerados potenciais contatos, e a investigação dos mesmos deverá levar em conta o grau de exposição (ambiente de convívio e o tempo), seguindo as recomendações.

#### 3.4.4.7 Acompanhantes

Os acompanhantes assintomáticos de passageiros suspeitos de doenças transmissíveis, não requerem quarentena, mas devem receber informações sobre a sintomas, prevenção e controle da doença em questão.

Deve-se, sempre que possível, realocar os viajantes assintomáticos que estejam compartilhando cabine com os casos suspeitos, especialmente os indivíduos com vulnerabilidade conhecida. Pessoas que não fazem parte do agregado familiar devem ser desencorajadas a visitar indivíduos com suspeita de doenças transmissíveis durante o período de transmissibilidade.

#### 3.4.5 Precauções para transmissão aérea

O viajante que requer isolamento respiratório deve estar em um local restrito, no hospital do navio, com tratamento especial de ventilação que atenda as determinações de pressão negativa em relação à área envolvente. O exaustor deverá ser direcionado para o exterior ou através de recirculação de filtro HEPA antes de voltar.

No contexto em que precauções com a transmissão de patógenos no ar não possam ser implementadas devido aos limitados recursos de engenharia (por exemplo, cabines de passageiros e tripulantes), a porta deverá ser mantida fechada e disponibilizadas máscaras adequadas para o evento em questão com a finalidade de reduzir a transmissão aérea até que o paciente seja transferido para uma instalação apropriada. A máscara utilizada deverá ser colocada antes da entrada na cabine e retirada apenas após a saída.

Se houver necessidade de doente com suspeita de doença de transmissão por aerossóis ou gotículas deixar o quarto de isolamento, este deve utilizar máscara cirúrgica ou PFF2/N95.

#### 3.4.6 Orientação aos viajantes

Quando ocorrer declaração do surto a bordo, por demais doenças além da DDA, a equipe de saúde deve reforçar o controle sanitário com as medidas relacionadas abaixo:

- Ampliar o número de avisos em sanitários e áreas comuns sobre a importância da lavagem das mãos, como forma de prevenção de doenças;
- Orientar os viajantes a evitar o compartilhamento de objetos de uso pessoal, especialmente entre crianças e adultos;
- Orientar os viajantes a informar a equipe de saúde quando do aparecimento de sintomas

visando o atendimento e acompanhamento dos casos;

- Orientar e treinar os tripulantes responsáveis pelo atendimento das cabines dos viajantes suspeitos, quanto aos procedimentos recomendados para prevenção e controle;
- Disponibilizar alertas sonoros com informações sobre medidas de prevenção e controle de doenças transmissíveis a bordo.

### 3.4.7 Bloqueio vacinal

#### A) Sarampo e Rubéola

Na ocorrência de casos suspeitos ou confirmados de sarampo ou rubéola, deve-se realizar o bloqueio com a vacina tríplice viral em até 72 horas após a identificação do caso, a fim de interromper a cadeia de transmissão.

Recomenda-se que todos os tripulantes tenham a bordo seu cartão de vacinação atualizado, comprovando a imunização contra sarampo e rubéola.

A população alvo do bloqueio vacinal para sarampo e rubéola será definido a critério da autoridade sanitária.

As gestantes suscetíveis e as crianças menores de 6 meses de idade devem ser afastadas do convívio com casos suspeitos ou confirmados e seus contatos, durante o período de transmissibilidade e incubação da doença. A vacinação das gestantes deve ser adiada para o puerpério.

#### B) Varicela

Gestantes, crianças menores de nove meses de idade e pessoas imunocomprometidas que forem contatos de casos suspeitos ou confirmados de varicela deverão receber a imunoglobulina antivaricela no período até 96 horas após o contato com o caso.

### 3.4.8 Quarentena da embarcação

Na ocorrência de situação definida como surto a bordo, o comandante deve garantir imediatamente a adoção das medidas previstas nos protocolos da embarcação, como para OPRP, e as impostas pela Anvisa, que podem incluir, entre outras:

- aumento do insuflamento de ar externo em todos os ambientes fechados da embarcação;
- incrementar o monitoramento da condição de saúde dos viajantes pela equipe de saúde da embarcação;
- implementar quarentena em trabalho para tripulantes que não forem identificados como contatos próximos;
- reduzir a quantidade de tripulantes em seus ambientes de alimentação; suspender refeições servidas no formato self-service para passageiros e tripulantes.

Nota: Quarentena em trabalho: o tripulante tem permissão para trabalhar, devendo observar as restrições de atividades e retornar à cabine ao final da jornada de trabalho.

Em caso de a proporção de casos de COVID-19 a bordo atingir ou ultrapassar 10% entre passageiros ou tripulantes, será indicada quarentena do navio. Nesse cenário, o comandante deve garantir imediatamente a adoção das medidas previstas nos protocolos da embarcação e as impostas pela Anvisa, que podem incluir, entre outras:

- insuflamento de ar exclusivamente externo em todos os ambientes fechados da embarcação;
- providenciar máscaras cirúrgicas ou PFF2/N95 para todos os viajantes a serem utilizadas enquanto permanecerem fora das cabines;
- suspender todas as atividades recreativas;
- suspender passeios em terra dos viajantes;
- suspender licença para descer em terra (shore leave) da tripulação; e
- suspender embarque de novos viajantes.

## 4. VIGILÂNCIA SANITÁRIA

### 4.1 Alimentos

#### 4.1.2 Plano de segurança alimentar

Toda embarcação deve possuir e manter atualizado um Plano de Segurança Alimentar (PSA) para os alimentos preparados a bordo.

A Comissão do Codex Alimentarius (CAC) pertencente ao Programa de Padronização de produção de Alimentos da FAO/OMS tem o intuito de proteger a saúde dos consumidores e garantir práticas seguras no comércio de alimentos e para tal recomenda a elaboração e utilização do PSA.

Os PSA(s) são exigidos para garantir a produção de alimentos seguros. Um PSA moderno deve apresentar os aspectos que podem afetar a qualidade e segurança alimentar. Desta forma, o PSA deve descrever todos os procedimentos adotados pelos operadores de navios para garantir a qualidade e segurança do alimento preparado a bordo e atendimento as normas sanitárias nacionais e internacionais.

O PSA é o documento que descreve as operações realizadas pela embarcação, incluindo, no mínimo, os requisitos sanitários das estruturas físicas, manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, controle da higiene e saúde dos manipuladores e o controle e garantia de qualidade do produto final.

O PSA deve ser a reprodução fiel da realidade da embarcação (por exemplo, construção, layout, cardápios, equipamentos ou desenvolvimentos tecnológicos) e deve ser atualizado sempre que ocorrerem alterações em sua estrutura física ou operacional.

No anexo V deste Guia está sugerido um modelo para PSA.

A base de referência para gestão da segurança alimentar é o Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC. Podem existir outros programas de segurança alimentar aceitáveis de gestão que envolve a aplicação parcial do sistema APPCC.

O PSA deve ser usado como uma ferramenta para avaliar perigos e estabelecer sistemas de controle centrados na prevenção, não se limitando à análise do produto final. Além de ampliar a segurança dos alimentos, a implementação das PSA pode proporcionar outros benefícios importantes, incluindo, uma estrutura de apoio à inspeção e certificação pelas autoridades reguladoras.

A implementação bem-sucedida de um PSA exige o compromisso e o envolvimento total dos oficiais e membros da tripulação.

A seguir, transcrevemos alguns princípios do APPCC, conforme Guia Sanitário de Embarcações da OMS (2011):

A aplicação dos princípios e etapas do plano de APPCC para navios encontram-se sucintamente descritas abaixo. Quando da aplicação do APPCC, é importante ser flexível, sempre que couber.

Etapas preliminares:



- Etapa 1. Formação de equipe do plano de APPCC. O comandante do navio deve garantir a presença de profissionais na equipe com conhecimento técnico e competência para o desenvolvimento de um plano de APPCC efetivo. O escopo do plano de APPCC deve ser identificado.
- Etapa 2. Descrição dos produtos. Deve ser elaborada uma descrição completa dos produtos alimentícios, incluindo suas condições de armazenamento.
- Etapa 3. Determinação do uso previsto. Devem-se identificar grupos vulneráveis, como idosos, gestantes ou grupos alérgicos.
- Etapa 4. Elaboração do fluxograma. O fluxograma deve cobrir todas as etapas de todo e qualquer manejo de alimentos.
- Etapa 5. Confirmação in loco do fluxograma elaborado. A equipe do plano de APPCC deve adotar medidas para confirmar a coerência entre o fluxograma elaborado e o manejo dos alimentos durante todas as etapas, revisando o fluxograma, se necessário.

### Princípios do APPCC

#### ➤ Princípios 1. Análise de perigos.

A equipe do plano de APPCC deve listar todos os perigos potenciais associados a cada etapa de manejo de alimentos, conduzir uma análise de riscos, considerando medidas para controle dos perigos identificados. A “identificação de perigos” inclui a definição da natureza do perigo, cuja eliminação ou redução a níveis aceitáveis, é essencial à produção de um alimento seguro. Devem ser consideradas quais as medidas de controle, se existentes, podem ser aplicadas a cada perigo. Pode ser necessária a aplicação de mais de uma medida de controle para controlar um único perigo, ou perigo(s) específico(s) e a aplicação de uma determinada medida pode controlar mais de um perigo. Ao se realizar a análise de perigos, deve ser considerado, sempre que possível, os seguintes fatores:

- a provável ocorrência de perigos e a severidade dos efeitos prejudiciais à saúde;
- a avaliação qualitativa e ou quantitativa da presença de perigos;
- a sobrevivência ou multiplicação dos microrganismos de importância;
- a produção ou persistência de toxinas, agentes químicos ou físicos nos alimentos; e,
- as condições que causam os fatores acima.

#### ➤ Princípio 2. Determinação dos Pontos Críticos de Controle (PCC). Os PCC são estágios de preparação e cozimento dos alimentos que devem ser controlados a fim de garantir a segurança alimentar. Pode haver mais de um PCC no qual são aplicadas medidas para controlar um mesmo perigo. A determinação de PCC no sistema de APPCC pode ser facilitada pela aplicação da metodologia de árvore decisória, que apresenta uma abordagem lógica de raciocínio.

#### ➤ Princípio 3. Estabelecimento de limites críticos para cada PCC.

Para cada PCC devem ser especificados e validados limites críticos. Os critérios frequentemente utilizados incluem medidas de temperatura, tempo, teor de umidade, pH, cloro disponível, assim como parâmetros sensoriais, tais como aspecto e textura.

- Princípio 4. Estabelecimento de um sistema de monitoramento para cada PCC.

O monitoramento é a medida ou a observação programada de um PCC em relação aos seus limites críticos. Os procedimentos de monitoramento devem ser capazes de detectar perda de controle no PCC. Além disso, o monitoramento deve, de preferência, fornecer essa informação em tempo de serem realizados os ajustes necessários para garantir o controle do processo, evitando a violação dos limites críticos. Quando possível, os processos devem ser ajustados quando os resultados do monitoramento indicarem uma tendência para a perda de controle em um PCC. Caso o monitoramento não seja contínuo, a frequência de monitoramento deve ser capaz de garantir o controle de PCC.

- Princípio 5. Estabelecimento de ações corretivas. As ações corretivas específicas devem ser estabelecidas para cada PCC no sistema APPCC, com o propósito de lidar com os desvios quando os mesmos ocorrerem. As ações devem garantir que seja retomado o controle do PCC.
- Princípio 6. Estabelecimento de procedimentos de verificação. Métodos de verificação e de auditoria, incluindo amostragem aleatória e análises, podem ser empregados para determinar se o sistema APPCC está funcionando corretamente. A frequência de verificação deve ser suficiente para confirmar se o sistema APPCC está funcionando de modo eficaz.
- Princípio 7. Estabelecimento de documentação e manutenção de registros.

Para aplicação do sistema APPCC, é essencial que a manutenção dos registros seja eficiente e correta. A documentação e a manutenção dos registros devem ser ajustadas à natureza e ao tamanho do navio.

Atenção: Os programas de treinamento devem ser regularmente revistos, e atualizados sempre que necessário. Os procedimentos definidos no PSA devem estar localizados estrategicamente de forma a garantir que os manipuladores de alimentos estejam se capacitando continuamente para manter a segurança e adequação dos alimentos.

#### 4.1.3 Seleção dos fornecedores

As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade. Para os alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, por não serem potencialmente perigosos, deve ser observada a ordem de entrada dos mesmos.

Os armadores de navios (ou membros da tripulação designados) devem ser responsáveis pela seleção, pelo controle dos fornecedores de alimentos e recebimento de produtos para que atendam parâmetros de qualidade.

As empresas que transportam alimentos devem previamente à operação, preencher cadastro e mantê-lo atualizado junto ao posto da ANVISA no porto de abastecimento.

Deve ser verificado o cumprimento das boas práticas de armazenagem, transporte e abastecimento de alimentos.

A lista de fornecedores de alimento (rancho) cadastrados pelas autoridades brasileiras poderá ser consultada localmente com a autoridade de sanitária do porto de escala.

#### 4.1.4 Abastecimento de alimentos

##### 4.1.4.1 Instalações físicas

A estrutura física na área de recebimento de alimentos deve:

- ser mantidas íntegra, conservada, livre de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros;
- estar isenta de materiais em desuso ou estranho ao ambiente (caixas de papelão, panos, papéis, produtos saneantes, sacos plásticos, pallets, vassouras, etc.);
- apresentar iluminação natural ou artificial que não comprometa a higiene dos alimentos, não altere as cores, e permita boas condições de trabalho;
- ter instalações elétricas devidamente cobertas e isoladas; e
- ter ventilação que evite o calor excessivo, a condensação de vapores e o acúmulo de fungos, bolores, gases e fumaças e protegida de forma a evitar o acesso de vetores.

Esta área deve ser limpa rotineiramente. Quando houver abastecimento de alimentos, a área deve ser higienizada (limpa e desinfetada) imediatamente antes da entrada dos alimentos. O uso de desinfetantes deve ser realizado respeitando-se a concentração e tempo de contato recomendados pelo fabricante.

Os alimentos não devem entrar por onde são retirados os resíduos sólidos. Na total impossibilidade de áreas distintas devem-se definir horários diferenciados e sempre realizar a higienização da área antes do abastecimento dos alimentos.

Os fluxos operacionais para a descarga de lixo (da área de armazenamento até a porta de saída), e recebimento de alimentos (desde a porta/portão de entrada até as áreas de armazenamento) devem ser elaborados e executados de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada.

Ações de controle integrado de pragas devem estar implementadas nesta área de acordo com as diretrizes descritas no capítulo específico deste Guia.

##### 4.1.4.2 Condições de recebimento

Os trabalhadores encarregados do recebimento/abastecimento de alimentos devem manter a mesma higiene pessoal especificada para os manipuladores de alimentos.

O recebimento das matérias-primas e ingredientes devem ser realizados em área limpa e protegida. As embalagens dos produtos, das matérias-primas e dos ingredientes devem estar íntegras e em boas condições de higiene.

Embalagens que possam contaminar os alimentos ou transportar vetores – p.ex. papelão, papel, madeira – devem ser cuidadosamente inspecionadas no abastecimento e trocadas se necessário, especialmente as embalagens de frutas, vegetais e folhagens.

Alimentos industrializados acondicionados apenas em embalagens primárias devem ser limpas antes do armazenamento.

É recomendada a higienização de frutas e vegetais (limpos e desinfetados) com a utilização de produtos químicos ou outros sistemas eficientes antes do armazenamento. No entanto, se isto não for possível, todas as frutas e vegetais devem ser higienizadas antes de entrar nas áreas de preparação de alimentos (área de corte, combinação com outros ingredientes ou área de cocção).

As temperaturas de conservação dos alimentos devem estar de acordo com as recomendações do fabricante. A validade e integridade dos alimentos devem ser checadas na entrada do navio e registradas em planilhas (conforme especificado do PSA e APPCC da embarcação), incluindo a descrição das ações corretivas nos casos de irregularidades.

Se não houver indicação alternativa do fabricante, no recebimento as temperaturas dos alimentos devem estar:

- abaixo ou igual a 7° C (45°F) se refrigerados;
- acima ou igual a 60°C (140°F) para alimentos potencialmente perigosos que foram cozidos e serão recebidos aquecidos; e
- fortemente congelados no caso de alimentos congelados, sem sinais de prévio descongelamento.

Após a recepção, alimentos que apresentem maior vulnerabilidade quanto à manutenção das suas características físico-químicas e organolépticas, devem ser, o mais breve possível, armazenados de forma a minimizar abusos de temperatura.

Pescados frescos devem estar resfriados, conservados em gelo, e mantido em temperaturas abaixo de 5°C.

Os laticínios só devem ser recebidos se industrializados, sejam líquidos, congelados ou secos.

Os ovos de preferência devem ser pasteurizados e caso sejam recebidos frescos devem estar limpos e íntegros. Os tripulantes responsáveis pela aprovação do recebimento de ovos devem ser muito rigorosos com a qualidade e segurança deste alimento (temperaturas de conservação e transporte, limpeza, integridades de cascas, umidade, etc.).

O gelo abastecido para uso na alimentação deve ser aceito apenas se produzido a partir de água potável.

Para os produtos como moluscos e conchas que são ofertados ao consumo sem sofrerem o processo de cocção deverão ser observados os seguintes procedimentos: 1) devem ser acondicionados em embalagens não recicladas, limpas e íntegras; 2) devem estar livres de lodo, lama e animais incrustados. Produtos com estas contaminações devem ser descartados no momento do recebimento.

Embalagens ou contêineres de frutos do mar, pescados e outros animais comestíveis (peixes, crustáceos, moluscos, rãs, tartarugas, etc.) devem estar identificados com a designação do produto, sua data de validade e lote.

Os responsáveis pela atividade devem observar se os peixes frescos possuem:

- pele firme, bem aderida, úmida e sem a presença de manchas;

- olhos brilhantes e salientes;
- escamas unidas entre si, brilhantes e fortemente aderidas à pele;
- brânquias (guelras) com cor que vai de rosa ao vermelho intenso, sendo brilhantes e sem viscosidade.

Os crustáceos devem ter cor própria da espécie e não apresentar cor alaranjada ou negra na carapaça. Polvos e lulas devem possuir carne consistente e elástica, com odor característico.

Todos os pescados devem estar livres de contaminantes (como areia, pedaços de metais, plásticos, combustíveis, sabão e moscas).

Os pescados secos devem apresentar-se livres de mofo, ovos, ou larvas de moscas, manchas escuras ou avermelhadas, limosidade superficial, amolecimento e odor desagradável.

Os alimentos devem ser obtidos de fontes autorizadas e que atendam as normas municipais, estaduais, federais do país de fabricação. Não são aceitos alimentos produzidos artesanalmente e sem rotulagem.

Os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente para posterior descarte.

Visando eliminar o risco de contaminação cruzada durante a operação de recebimento de alimentos, os trabalhadores envolvidos na atividade devem lavar as mãos sempre que finalizar o carregamento de alimentos de risco (por exemplo, marisco ou carne ou frango ou frutos / legumes) e antes de iniciar o de outra classe de alimentos.

#### 4.1.4.3 Registros

A segurança sanitária e qualidade dos alimentos devem ser verificadas no recebimento, e, este controle, deve ficar registrado em planilhas/logs (conforme especificado no Plano de Segurança Alimentar e APPCC do navio), incluindo uma descrição das ações corretivas tomadas em casos de falhas. Este registro deve conter as seguintes informações básicas: data do recebimento, fornecedor, placa do veículo de transporte, nome do produto, quantidade (kg, lt ou outra quantidade), lote, data de validade, a aprovação ou rejeição, as ações corretivas e a assinatura do membro da tripulação.

No caso de alimentos perecíveis o registro deve estar totalmente preenchido e conter, além das informações acima, a temperaturas dos alimentos recebidos e dentro do veículo.

Registros já padronizados pelas empresas de cruzeiro devem atender a esses requisitos, anotando as informações ausentes no campo observação ou outro disponível.

O navio deve manter estes registros a bordo durante toda a temporada no Brasil.

Os termômetros de haste (usados para medição de temperatura interna de alimentos) devem ser higienizados após cada utilização, especificamente a haste do termômetro deve ser lavada completamente com água quente e sabão ou outro método higienizante eficiente. Estes equipamentos devem ser sempre protegidos de contaminações.

## 4.1.5 Armazenamento de alimentos

### 4.1.5.1 Instalações físicas

As áreas de armazenagem devem ter piso, paredes, portas, iluminação, instalações elétricas, ventilação, equipamentos, móveis e utensílios em boas condições higiênico-sanitárias (bom estado de conservação, manutenção, e estarem limpos e secos).

Todos os móveis, equipamentos, utensílios e edificações devem ser constituídos de superfícies que permitam a adequada higienização, ou seja, as prateleiras, estantes, etc. devem ser de materiais laváveis e estarem sempre íntegros, sem frestas, ferrugens, rachaduras, buracos, etc.

Os produtos alimentícios devem ser armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo (do piso, paredes e tetos) necessário para garantir adequada ventilação, circulação, limpeza, e, quando for o caso, desinfecção do local. Além disso, não podem ficar expostos a respingos, sujidades ou outras contaminações.

Os alimentos não podem ser estocados em: toaletes, sanitários, vestiários, corredores, salas de resíduos, salas de máquinas, abaixo de escadas, áreas com condensação, ou em qualquer outro local que não seja específico para este fim.

As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na embalagem, armazenamento e transporte dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos.

As embalagens primárias (que entram em contato direto com alimentos) devem ser de materiais laváveis, impermeáveis, que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos alimentos.

Os refrigeradores e condicionadores de ar devem estar em perfeito estado de limpeza, conservação e funcionamento, de modo a não propiciar gotejamentos, nem áreas de condensação dentro das câmaras de armazenagem ou sobre os alimentos.

Devem ser adotadas medidas de controle de vetores e pragas nestas áreas, conforme previsões no capítulo específico deste manual.

### 4.1.5.2 Qualidade e controle dos alimentos

Todas as matérias-primas, os ingredientes e os produtos alimentícios armazenados devem trazer em suas embalagens suas datas de validade ou informações, tais como números, códigos e outras referências que permitam a obtenção de seu prazo de validade por meio de documentos técnicos ou comerciais. Os documentos disponíveis a bordo que se prestam à comprovação dos prazos de validade dos produtos devem guardar vínculos inequívocos e específicos com os produtos efetivamente armazenados, sem os quais as mercadorias devem ser mantidas segregadas e indisponíveis enquanto o navio permanecer no mar territorial brasileiro. Termos como *used by* e semelhantes, presentes nos rótulos de muitos alimentos provenientes de outros países, designam suas datas de validade, equiparando-se, portanto, aos termos nacionais comumente utilizados para esse fim.

Apesar disso, não é exigida a indicação de prazo de validade para:

- Frutas e hortaliças frescas, incluídas as batatas não descascadas, cortadas ou tratadas de outra forma análoga;
- Vinhos, vinhos licorosos, vinhos espumantes, vinhos aromatizados, vinhos de frutas e vinhos espumantes de frutas;
- Bebidas alcoólicas que contenham 10% ou mais de álcool;
- Produtos de panificação e confeitaria que, pela natureza do conteúdo, sejam em geral consumidos dentro de 24 horas seguintes à sua fabricação;
- Vinagre;
- Açúcar sólido;
- Produtos de confeitaria à base de açúcar, aromatizados e ou coloridos, tais como: balas, caramelos, confeitos, pastilhas e similares;
- Goma de mascar; e
- Sal de qualidade alimentar (não aplica sal enriquecido).

Os produtos cujos prazos de validade estejam vencidos são considerados impróprios para o consumo e devem ser inutilizados.

No caso dos produtos rotulados com a expressão “best before” ou termos equivalentes utilizados para indicar suas datas de durabilidade mínimas e não máximas, a extrapolação da data aposta no rótulo implica segregação e indisponibilidade dessas mercadorias enquanto o navio permanecer em mar territorial brasileiro, desde que não se trate de alimentos altamente perecíveis e de alto risco de contaminação microbológica, uma vez que o termo "best before" é inapropriado para esse tipo de produtos e a ultrapassagem da data indicada requer a pronta inutilização desses alimentos.

No caso dos produtos rotulados com a expressão “best before” ou termos equivalentes utilizados para indicar suas datas de durabilidade mínimas e não máximas, a extrapolação da data aposta no rótulo implica segregação e indisponibilidade dessas mercadorias enquanto o navio permanecer em mar territorial brasileiro, desde que não se trate de alimentos altamente perecíveis e de alto risco de contaminação microbológica, uma vez que o termo "best before" é inapropriado para esse tipo de produtos e a ultrapassagem da data indicada requer a pronta inutilização desses alimentos.

Nas áreas de armazenagem devem existir procedimentos de controle das datas de validade dos alimentos, como por exemplo: Primeiro que entra, primeiro que sai (regra PEPS) ou Primeiro que vence, primeiro que sai (regra PVPS).

Esse controle deve ser formalmente descrito, e, pode ser feito através de um código de cores, leitura de código de barras, planilhas, entre outros. Se planilhas/logs são utilizadas, elas devem conter as seguintes informações mínimas: identificação do produto, data de fabricação, data de validade, data de entrada e saída do local de armazenamento.

Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento, prazo de validade e lote(se aplicável) após a abertura ou retirada da embalagem original.



Os produtos alimentícios devem ser checados periodicamente para verificação de sinais de qualidade e segurança (odor, textura, manchas, etc.) que possam colocar em dúvida a qualidade sanitária do alimento.

Os alimentos devem estar protegidos contra contaminações, ficando sempre embalados, cobertos e em lugares secos, limpos, não expostos à poeira, respingos ou outra possível contaminação.

Os produtos devem ficar a uma distância segura do chão, de forma a permitir adequada circulação de ar, limpeza e desinfecção dos locais (distância recomendada de 15 centímetros - seis polegadas - acima do deck).

Os alimentos devem ser armazenados separados por tipo ou grupo, ou seja: bebidas, enlatados, produtos a granel, alimentos prontos, alimentos crus e assim por diante.

Não é permitida armazenagem de alimentos e produtos descartáveis de uso em qualquer das etapas de produção e distribuição de alimentos juntos a produtos químicos, limpeza, higiene e perfumaria. Estes produtos devem ficar armazenados em armários/salas exclusivas e devem ser higienizados em locais específicos para este fim.

#### 4.1.5.3 Controle de temperatura

Todas as câmaras de armazenagem devem ter termômetros em local visível e em perfeito estado de conservação, limpeza e funcionamento.

As temperaturas dos alimentos devem ser conferidas periodicamente e registradas em planilhas (pode ser eletronicamente) conforme especificado no PSA e APPCC da embarcação, ou de acordo com modelo sugerido abaixo:

Camara/Sala de Armazenagem:			Mês/Ano:		
Data	Manhã	Tarde	Noite	Ações corretivas	Assinatura

Registrar na coluna manhã, tarde e noite a temperatura encontrada.

As temperaturas das câmaras de armazenagem devem respeitar os limites definidos abaixo:

- Alimentos refrigerados: de 5° C (41° F) ou abaixo
- Alimentos congelados: -18° C (0°F) ou abaixo
- Alimentos secos: até 25° C (71,6 F e 77 ° F)

Sempre que as temperaturas estiverem fora dos limites acima referidos, os responsáveis devem proceder com as ações corretivas e registrá-las, conforme especificado no PSA e APPCC do navio.



## 4.1.6 Cozinhas

### 4.1.6.1 Edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios

Todas as cozinhas, incluindo qualquer área de preparação de alimentos, como grills, pizzarias, lanchonetes, devem ser mantidas com piso, paredes, portas, iluminação, fiação elétrica, sistema de ventilação, equipamentos, móveis e utensílios em boas condições higiênico-sanitárias (conservação, manutenção e higiene).

Piso, paredes e tetos devem ter superfícies lisas, impermeáveis e laváveis. Devem ser construídos de materiais anticorrosão, que não possam contaminar os alimentos, e mantidos íntegros, livre de trincas, rachaduras, vazamentos, mofo, descascamentos, entre outros.

Os móveis, utensílios e instalações devem ser constituídos de materiais duráveis e resistentes à corrosão, livres de emendas, rachaduras ou fissuras, permitindo sua adequada higienização.

As superfícies que entram em contato direto com alimentos devem ser lisas e não devem permitir a migração de substâncias prejudiciais ou transmitir cores, odores, sabores aos mesmos. Os materiais que constituem tais superfícies devem ser duráveis, resistentes, e impermeáveis, de forma a facilitar a limpeza, e suportar seguidos processos de higienização.

Os meios naturais ou mecânicos de ventilação devem ser concebidos e construídos de modo que o ar não flua de áreas contaminadas para áreas limpas e, quando necessário, devem ser higienizados. A manutenção do sistema deve ser realizada a fim de assegurar seu correto funcionamento. É recomendado que a ventilação seja suficiente para que a temperatura das áreas de cocção não ultrapasse 30°C (86 ° F) e 22°C (71,6º F) nas áreas de pré-preparo de carnes (aves, peixes, frutos do mar, bovinas, etc.).

A ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, poeira, partículas em suspensão, condensação de vapores, etc.

As venezianas, exaustores ou similares devem ser facilmente removíveis para limpeza.

Um sistema de iluminação adequado, seja natural ou artificial, é necessário para permitir a produção dos alimentos de uma forma segura.

As luminárias devem estar protegidas contra quebras e explosões para garantir que os alimentos não sejam contaminados.

O tamanho e layout das cozinhas devem ser compatíveis com todas as operações. Deve haver separação entre as diferentes atividades por barreiras físicas ou por outros meios eficazes para evitar contaminações cruzadas.

As portas devem ser mantidas bem ajustadas aos batentes. É recomendável que as portas das cozinhas e áreas de armazenamento de alimentos sejam providas de fechamento automático. Se existirem aberturas externas nas áreas de preparação de alimentos estas devem possuir barreiras ou mecanismo de modo a impedir acesso de vetores.

Devem ser adotadas demais medidas de controle de vetores e pragas urbanas nesta área conforme previsões no capítulo específico deste manual.

Os ralos devem ser sifonados e as grades devem permitir o seu fechamento completo.

Todos os resíduos de cozinha que possam conter óleos ou gorduras devem ser direcionados para caixas de gordura antes da descarga ou retirada da embarcação. A gordura recolhida pode ser incinerada, armazenada ou descarregada.

O tamanho das caixas de gordura deve ser compatível com o volume de resíduos (com gordura) produzidos na cozinha. As caixas devem estar localizadas fora das áreas de preparação e mantidas em condições de higiene e de conservação adequadas.

As áreas internas das cozinhas devem estar livres de objetos estranhos a operação ou em desuso, como espanadores, vassouras, etc.

Os banheiros e vestiários não devem se comunicar diretamente com cozinhas, restaurantes ou áreas de armazenamento de alimentos, e devem ser organizados e mantidos em condições adequadas de higiene e conservação. As portas externas devem ser equipadas com fechamento automático, sempre que possível.

#### 4.1.6.2 Higienização de instalações físicas, equipamentos e utensílios

As operações de higienização de equipamentos e utensílios devem ser realizadas por pessoal qualificado e frequentemente supervisionadas para garantir a manutenção da qualidade e minimizar o risco de contaminação dos alimentos. Os responsáveis por atividades de limpeza devem usar uniformes adequados e limpos. Estes uniformes devem ser diferentes (cor ou de identificação) dos utilizados por manipuladores de alimentos.

Devem ser tomadas precauções para evitar a contaminação dos alimentos por produtos químicos saneantes (suspensão de partículas ou formação de aerossóis).

Os produtos odorizantes e desodorantes ou qualquer de suas formas não devem ser usados em áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.

A diluição, tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes deve ser rigorosamente seguida, conforme recomendações do fabricante. Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para esse fim.

Nota: Para higienização dos equipamentos e utensílios da cozinha devem ser usadas luvas que garantam a segurança do funcionário, que devem ser de uso exclusivo para este fim.

##### 4.1.6.2.1 Processo manual

Em sistemas de higienização manual de equipamentos e utensílios, uma pia com pelo menos 3 (três) compartimentos deve ser prevista. Os compartimentos devem ser grandes o suficiente para permitir a imersão total dos maiores equipamentos e utensílios existentes. Se existirem equipamentos ou utensílios maiores do que a pia de lavagem, uma máquina de lavagem ou equipamento alternativo deve ser utilizado. A água de cada tanque deve ser substituída sempre que necessária para garantir a higiene, eficiência e eficácia do método de lavagem (a frequência desta troca deve estar descrita no PSA).

Se água quente for usada para desinfecção em sistemas manuais de higienização, o compartimento de desinfecção deve ser planejado com um dispositivo integral de aquecimento que seja capaz de manter a temperatura da água no mínimo a 77°C (171°F).

Equipamentos de medição de temperatura, de fácil leitura, devem estar disponíveis nos tanques de higienização manual.

Em sistemas de higienização manual, um kit de teste rápido ou outro dispositivo para medição da concentração das soluções desinfetantes (em mg/L ou ppm) deve ser providenciado.

Caso sejam usados dosadores de saneantes, estes devem estar em condições adequadas de funcionamento, atendendo a especificidade, orientação e finalidade de uso fornecido pelo fabricante.

O uso de palha de aço (ou qualquer outro utensílio que possa colocar em risco os consumidores) para a limpeza/lavagem dos equipamentos e utensílios não é permitido.

#### 4.1.6.2.2 Processo mecânico (máquina de lavagem)

As máquinas de lavagem utilizadas para higienização de pratos, utensílios, louças e equipamentos devem ser em quantidades suficientes e adequadas para a desinfecção segura e eficaz, e serem mantidas em boas condições de higiene e de conservação.

Em máquinas de lavagem os equipamentos de medição de temperatura devem ter escala numérica ou ter registros impressos ou leitura digital.

As máquinas de lavagem devem estar equipadas com uma placa de identificação afixada no equipamento pelo fabricante, com indicações do funcionamento da máquina e especificações operacionais como:

- (1) Temperatura exigida para todas as etapas de higienização;
- (2) Pressão exigida para a desinfecção por água;
- (3) Velocidade da esteira ou tempo de ciclo, de acordo com tipo de máquina.

As máquinas de lavagem utensílios e tanques de enxágue devem ser equipadas com defletores, cortinas ou outros meios de minimizar a contaminação cruzada interna das soluções de lavagem e enxágue. Todo o sistema deve ser mantido em condições de higiene e manutenção adequadas.

A temperatura de lavagem de equipamentos/utensílios deve ser mantida, de acordo com as orientações dos fabricantes.

As bandejas da esteira, escorredores ou secadores de pratos ou locais de apoio de utensílios e equipamentos sujos devem ser grandes suficientes para acomodar todos os itens limpos e sujos que podem se acumular durante as horas de operação. A secagem de utensílios e equipamentos deve ser conduzida de forma natural, não sendo permitido o uso de sistemas de secagem inseguros, tais como panos de prato.

As áreas/máquinas de lavagem para equipamentos e utensílios vindos das cozinhas devem ser separadas fisicamente daquelas utilizadas para higienização de equipamentos e utensílios vindos dos restaurantes e refeitórios (garfos, facas, etc). Na impossibilidade da separação física, a embarcação

deverá alternar o horário de uso das áreas/máquinas de lavagem a fim de minimizar a contaminação cruzada.

#### 4.1.6.3 Preparo de alimentos

Toda a preparação dos alimentos (desde o recebimento até o consumo) deve ser planejada e conduzida de forma a minimizar o risco de contaminações cruzadas.

O número de manipuladores, equipamentos, móveis e utensílios disponíveis devem ser compatíveis com o volume, a diversidade e a complexidade dos alimentos produzidos.

As frutas e vegetais que serão servidos crus devem ser totalmente higienizados, usando água e saneantes específicos, para remover sujidades, patógenos e outros contaminantes antes de ser transportado para áreas de preparo de alimentos (pré-preparo - área de corte, mistura ou montagem). Excetuam-se dessa exigência àquelas frutas ou vegetais que não sejam alimentos potencialmente perigosos, no estado em que serão servidos.

Esta higienização deve ser realizada em áreas exclusivas para este fim. Na impossibilidade de área exclusiva, devem ser adotados procedimentos relacionados à execução das atividades em momentos diversos e a área deverá ser higienizada antes de qualquer procedimento que envolva a limpeza e desinfecção dos hortifrutigrangeiros.

Os produtos saneantes devem ser utilizados exatamente conforme descrição de seus fabricantes, especialmente no que se refere à concentração e tempo de contato necessário. A frequência da troca da solução química deve ser realizada de forma a manter a concentração recomendada e a higiene.

Os alimentos crus, especialmente carnes, devem permanecer efetivamente separados, seja fisicamente ou por tempo de preparo, de alimentos prontos para consumo, incluindo a efetiva limpeza e desinfecção do local de preparo, quando necessária. As superfícies, utensílios, equipamentos e acessórios devem ser limpos e desinfetados completamente após a manipulação de carnes cruas.

Os alimentos de diferentes classes devem ser pré-preparados em:

- salas distintas; ou
- na mesma sala, mas em momentos diferentes; ou
- na mesma sala simultaneamente se existirem barreiras físicas separando-os, inclusive com instalações de lavagem e expurgo distintas.

As salas de pré-preparo de carnes devem observar ao critério de tempo e temperatura, sendo a permanência máxima durante a manipulação de 30 minutos a temperatura menor ou igual a 22°C.

Equipamentos, utensílios e superfícies que entrem em contato com os alimentos de classes diversas devem ser sempre limpos e desinfetados no final da manipulação de uma classe específica de alimento, antes de serem novamente utilizados.

Os produtos congelados devem ser descongelados, como descrito abaixo, antes de serem levados à cocção, exceto nas situações que o fabricante recomendar algum procedimento alternativo.

O processo de descongelamento de alimentos deve ser conduzido de forma a prevenir que as superfícies dos alimentos favoreçam a multiplicação microbiana. Desta forma, este descongelamento deve ocorrer sob temperatura inferior a 5°C em câmara refrigerada ou em forno de micro-ondas, quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.

No processo de descongelamento devem-se adotar mecanismos efetivos de controle de temperatura.

Os equipamentos usados para o descongelamento (geladeiras, refrigeradores, etc.) devem ser diferentes daqueles utilizados para armazenagem geral de produtos.

Os alimentos descongelados devem ser mantidos sob refrigeração caso o uso não ocorra de imediato. Nesta situação os alimentos não podem ser re-congelados.

Os alimentos em processo de descongelamento devem permanecer embalados ou protegidos, não sendo permitido descongelar alimentos por métodos de imersão em água.

As matérias-primas e ingredientes quando não forem utilizados na sua totalidade devem ser devidamente embalados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: data de fracionamento, nome do produto e data de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.

Todos os alimentos (pronto para consumo ou em preparação) devem permanecer, em todas as etapas de preparo, protegidos contra contaminações por corpos estranhos, tais como vidros ou fragmentos de metal, poeira, fumaça e produtos químicos prejudiciais, principalmente após trabalhos de manutenção.

O tratamento térmico tem que garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C (158 °F). Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

Após a preparação, os alimentos devem ser mantidos em condições de tempo ou temperatura controlados que não favoreçam a multiplicação microbiana. Alimentos conservados a quente podem ser mantidos em temperaturas acima de 60°C (sessenta graus Celsius) por até 6 (seis) horas. Alimentos servidos resfriados devem ser mantidos

em temperaturas abaixo 5º C por até seis horas. Se apenas tempo for usado como controle de saúde pública, o alimento quente/frio deve ser exposto por no máximo 4 horas, contando desde o tempo de finalização do preparo do alimento ou a partir da retirada do alimento da unidade de armazenagem (quente ou fria, portanto do controle de temperatura) até o momento de consumo. Para o armazenamento sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento controlado. Os alimentos prontos para consumo devem ser conservados sob refrigeração pelo prazo máximo de 5 dias até o consumo.

O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser feito para minimizar o risco de contaminação cruzada. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 57°C (135º F) a 21°C (70º F) em duas horas. Em seguida, ele deve ser resfriado de 21ºC (70º F) a 5°C (41º F) em até 4 horas.

Os manipuladores de alimentos devem evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semipreparados e prontos para consumo em toda a cadeia de preparação de alimentos, inclusive dentro de equipamentos como: blast-chillers, frigoríficos, contêineres de transporte, etc.

Os alimentos preparados mantidos sob refrigeração ou à espera do transporte devem estar protegidos e identificados pelo menos com a descrição do produto, data e hora de preparo e data de validade.

O armazenamento e transporte de alimentos quentes preparados deve ocorrer sob condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade e segurança sanitária. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada e registrada durante todos os momentos (preparo, refrigeração, transporte e exposição).

**Lembre-se!!!!**

Alimentos quentes preparados devem ser mantidos em condições de tempo ou temperatura controlados que não favoreçam crescimento microbiano. Alimentos quentes devem ser mantidos em temperaturas acima de 60°C (140º F) por até 6 horas, ou por no máximo 4 horas se o tempo for o único controle em saúde pública. Atenção!!!! Alimentos quentes preparados que não estiverem identificados ou que estiverem fora dos limites de tempo ou temperatura devem ser descartados.

O armazenamento e transporte de alimentos refrigerados deve ocorrer sob condições de temperatura que não comprometa sua qualidade e segurança. Quando a escolha de controle for temperatura, os alimentos deverão ser mantidos em temperatura inferior a 5°C (41 º F), que deverá ser acompanhada e registrada durante todos os momentos de armazenamento e transporte.

Os equipamentos de transporte de alimentos preparados devem estar limpos e protegidos contra vetores e pragas urbanas e serem exclusivos para esse transporte.

Os elevadores utilizados para o transporte de alimentos crus ou preparados devem ser preferencialmente exclusivos para este fim e devem ser mantidos em condições satisfatórias de higiene e conservação. Caso não seja possível manter elevador exclusivo, o transporte de alimento deve ocorrer em momento diferenciado dos demais transportes e depois da higienização do elevador.

O óleo e a gordura utilizados para a fritura de alimentos não podem ser fonte de contaminação química dos alimentos preparados. Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (356 ° F), e devem ser substituídos imediatamente quando ocorrer qualquer alteração evidente das propriedades físicas, químicas ou padrões sensoriais, como aroma e sabor, ou a produção intensa de espuma e fumaça. Os óleos e gorduras descartadas não devem ser utilizados novamente em áreas de preparação de alimentos. A data de descarte e o responsável devem estar registrados.

O processo de produção, manuseio, armazenagem e transporte do gelo devem garantir a sua proteção contra contaminação.

As máquinas de gelo devem estar em perfeitas condições de higiene, conservação e operação. O gelo utilizado em alimentos, incluindo o utilizado para a sua conservação, deve ser fabricado a partir de água potável e mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.

Os utensílios que entram em contato direto com o gelo devem permanecer protegidos contra contaminações, e seu uso e guarda deve garantir a segurança sanitária e qualidade deste produto.

#### 4.1.6.4 Manipuladores de alimentos

O tripulante responsável pelas atividades de preparo de alimentos a bordo da embarcação deve garantir o atendimento a todas as medidas descritas abaixo.

Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, manipulação segura dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser registrada e controlada pelo operador do navio ou oficial designado, e os registros devem ser mantidos a bordo.

Os manipuladores de alimentos devem ter habilidades e conhecimentos necessários para a preparação de alimentos com segurança na sua área de atuação.

Os garçons, maitres e outros profissionais que entrarem em áreas de produção devem também cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para manipuladores de alimentos.

Manipuladores de alimentos devem:

- Adotar todas as medidas possíveis para garantir que nada no corpo ou na roupa contaminem os alimentos;
- Adotar todas as medidas possíveis para evitar o contato desnecessário com o alimento pronto para consumo,
- Tomar banho diariamente, manter dentes escovados e unhas curtas sem aplicação de esmalte;
- Certificar-se que as roupas e aventais estejam sempre limpos,
- Manter os cabelos limpos, escovados e protegidos por redes ou caps;
- Barbear-se diariamente (barba e bigode);
- Retirar todos os objetos de uso pessoal, como colares, amuletos, braceletes, brincos, relógios, piercing, entre outros adereços;
- Evitar o uso de panos ou plásticos como avental;
- Evitar carregar no uniforme: canetas, lápis, batons, escovas, cigarros, isqueiros, relógios, etc. (garçons e similares estão autorizados a portar canetas ou lápis); e
- Não comer, espirrar, soprar, tossir, cuspir ou fumar próximo de alimentos ou superfícies de manipulação de alimentos;

Para manter as mãos e antebraços sempre limpos, os manipuladores devem lavá-los frequentemente de acordo com as seguintes orientações:

- Molhe as mãos e antebraços com água;
- Aplique boa quantidade de sabão líquido;
- Esfregue as mãos por cerca de 20 segundos, incluindo entre os dedos e dorso das mãos;
- Esfregue os antebraços;
- Enxágue as mãos e antebraços;
- Seque as mãos com papel toalha (feito de papel não reciclado);



- Use papel toalha para fechar a torneira (se necessário) e abrir a porta; e
- Jogue o papel usado dentro da lixeira.

As autoridades de saúde brasileiras não exigem que manipuladores de alimentos usem luvas ou máscaras durante o preparo do alimento, e ainda recomenda que estes equipamentos não sejam utilizados.

Quando do uso de luvas, deve-se ter extremo cuidado para evitar a contaminação dos alimentos, utilizando-as apenas durante as tarefas contínuas e, descartando-as em seguida. As luvas devem ser substituídas por um novo par antes de manusear outros alimentos ou alimentos prontos para consumo e depois de manusear alimentos crus. As luvas devem ser removidas, descartadas e substituídas após usar o banheiro, fumar, tossir, espirrar, comer, beber ou tocar no cabelo, couro cabeludo ou corpo.

Preferencialmente, usar utensílios (colheres, pinças, espátulas) para a manipulação de alimento. Se optar pelo uso de luvas, sem a utilização de utensílios, este uso deverá ser restrito as situações de manipulação de:

- alimentos prontos para consumo, que já sofreram algum tipo de tratamento térmico (por exemplo, alimentos cozidos, assados ou fritos);
- alimentos prontos para consumo que não serão cozidos;
- frutas e verduras que foram devidamente higienizadas.

#### SUGESTÃO DE CONTEUDO PARA CARTAZ OU INFORME PARA OS MANIPULADORES DE ALIMENTOS:

Acostume-se a lavar as mãos várias vezes POR DIA! E sempre antes de:

- entrar na área de preparação ou armazenagem de alimentos;
- mudar de atividade;
- manipular alimentos;
- tocar em utensílios higienizados;

E sempre depois de:

- usar o banheiro;
- tossir, espirrar ou assoar o nariz;
- tocar o nariz, cabelos e outras partes do corpo;
- utilizar ou tocar vassouras, panos, materiais de limpeza;
- pegar em dinheiro, cigarros, canetas, relógios, etc.;
- fumar;
- recolher lixo e outros resíduos;
- tocar sacos, caixas, lixeiras, garrafas e sapatos;
- qualquer interrupção de serviço;



- tocar comida descartada; · usar o celular.

Durante a manipulação ou qualquer outra operação, lave as mãos várias vezes ao dia.

Em geral, os hábitos pessoais dos manipuladores de alimentos são muito importantes para evitar a contaminação dos alimentos. Portanto, as ações listadas abaixo não são permitidas dentro das áreas de preparação, para evitar a contaminação dos alimentos:

- falar, cantar, assobiar, tossir ou espirrar sobre os alimentos;
- mascar chicletes, palitos, fósforos ou similares;
- chupar balas ou comer;
- provar os alimentos com as mãos ou com o mesmo utensílio utilizado para mexer a comida;
- assoar o nariz, colocar o dedo no nariz ou orelha, tocar no cabelo ou pentear os cabelos;
- enxugar o suor com as mãos, roupas ou vestuário;
- lidar com dinheiro;
- fumar;
- tocar maçanetas com as mãos sujas;
- tocar tampas de latas de lixo; e
- fazer uso de utensílios e equipamentos sujos.

Nota1: Ao espirrar ou tossir, proteger a boca com um lenço de papel ou com o antebraço e nunca utilizar as mãos.

Nota2: O suor deve ser seco com auxílio de papel toalha descartável e depois as mãos devem ser lavadas.

Nota3: Depois de lavar as mãos, a antissepsia (que promove a redução microbiana) pode ser feita por meio do uso da aplicação de solução ou álcool gel a 70%.

Nota4: Para higienização dos equipamentos e utensílios da cozinha devem ser usadas luvas de borracha, que devem ser de uso exclusivo para este fim.

Nota5: Luvas de malha de aço (luvas de corte) são indicadas como item de segurança para corte de carnes cruas, frangos, etc. Para a manipulação de alimentos prontos para consumo não é indicado devido à dificuldade de limpeza. Quando extremamente necessário nesta atividade, deve ser exclusiva, devidamente limpa, e sempre coberta com luvas descartáveis. Após o uso, deve-se lavar com detergente, enxaguar com água e desinfetar por imersão em água fervente por 15 minutos. Armazenar em recipientes protegidos em armários/locais limpos e secos.

Nota6: As luvas utilizadas na padaria como equipamento de proteção individual dos manipuladores de alimentos, para proteger das altas temperaturas dos fornos, devem ser mantidas limpas e higienizadas e trocadas sempre que necessário.

#### 4.1.6.4.1 Saúde dos manipuladores

Qualquer problema relacionado à saúde dos manipuladores, tais com ferimentos nas mãos, unhas ou pele, ou doenças do aparelho digestivo (por exemplo, diarreia) ou respiratório (por exemplo, coriza, tosse), deve ser comunicado à equipe médica de bordo, já que esses problemas podem levar à contaminação dos alimentos.

Os manipuladores e outros tripulantes relacionados à área de alimentos que apresentem bolhas, feridas abertas, machucados inflamados, diarreia, icterícia, febre, vômitos, dor de garganta com febre, nariz escorrendo ou tosse, após avaliação da equipe médica, devem ser afastados do trabalho. O médico da embarcação ou equivalente é o profissional responsável por avaliar os manipuladores afastados da atividade e autorizá-los a retornar às suas funções regulares, por meio de uma declaração por escrito direcionada ao oficial responsável pela área.

Os registros escritos ou eletrônicos destas restrições e liberações devem ser mantidas a bordo da embarcação por 6 (seis) meses.

#### 4.1.6.5 Lavatórios e toaletes

Os lavatórios devem estar presentes em número suficiente e estrategicamente localizados para que não sejam utilizados para nenhuma outra função que não seja a lavagem de mãos.

Cada área de manipulação de alimentos (cafeterias, lanchonetes, pizzarias, cozinhas, áreas de pré-preparo, etc.), área de higienização de utensílios e equipamentos e área de processamento e tratamento de resíduos sólidos devem ter pelo menos uma instalação para lavagem das mãos e, esse lavatório, deve ser estrategicamente instalado para evitar contaminação cruzada.

Os lavatórios para lavagem de mãos também devem estar presentes dentro ou imediatamente adjacentes a toaletes e vestiários.

Os lavatórios para lavagem de mãos devem ter acionamento sem contato manual, e mantidos em boas condições de higiene e funcionamento. Todos os lavatórios devem

ser munidos com sabão líquido inodoro, toalha de papel e coletores de resíduos (lixeiras), de acionamento não manual, que permitam vedação adequada.

Devem estar afixados sobre estações de lavagem das mãos, aviso de "lavar as mãos frequentemente" ou similar na língua que os trabalhadores compreendam, assim como figuras ou ilustrações explicando a correta maneira de lavagem das mãos (ver acima).

Os toaletes para uso dos manipuladores de alimentos devem estar convenientemente localizados e mantidos em boas condições de higiene e funcionamento.

#### 4.1.6.6 Gerenciamento de resíduos sólidos alimentares

É importante definir o fluxo e volume de resíduos produzidos em cada área de preparação, a fim de se ter uma base de planejamento para evitar possíveis contaminações ambientais. Os responsáveis pelo gerenciamento dos resíduos devem usar equipamentos de proteção individual, incluindo luvas nitrílicas ou de borracha, máscaras, óculos de proteção, botas de segurança e vestuário de proteção adequado.

A frequência da retirada dos resíduos sólidos das lixeiras deve ser proporcional ao volume de resíduos gerados na área.

As áreas de preparo de alimentos devem ter lixeiras de acionamento não manual. Estas lixeiras podem permanecer abertas somente durante atividades de manipulação de alimentos, sendo imediatamente fechadas ao término ou intervalos da atividade.

Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.

Todos os navios devem estar equipados com instalações (sala de resíduos) para armazenamento seguro do lixo orgânico alimentar. Estes resíduos devem ser coletados e armazenados em contêineres de material impermeável, de fácil limpeza, e equipados com tampas que propiciem o vedamento total.

Os contêineres devem estar localizados em salas/locais especificamente construídos, climatizados e utilizados para esta finalidade. Após cada esvaziamento, os contêineres devem ser cuidadosamente limpos e desinfetados, para evitar odores e atração de roedores, moscas e baratas. Estes contêineres devem permanecer sempre fechados, a não ser nos momentos necessários para limpeza.

Os elevadores utilizados para transporte dos resíduos sólidos devem ser, preferencialmente, exclusivos para essa atividade. Se porventura o mesmo for compartilhado com a movimentação de alimentos, devem ser minimizados os riscos de contaminação cruzada. Neste caso é imprescindível delimitar horários de uso, definir higienização do local após cada operação de transporte de resíduo e medidas de controle para monitoramento dessas operações.

#### 4.1.7 Áreas de distribuição (restaurantes e refeitório)

##### 4.1.7.1 Instalações físicas

Todas estas áreas devem ser mantidas em condições higiênico-sanitárias satisfatórias e isentas de fatores de riscos à saúde.

O equipamento de exposição do alimento preparado, na área de consumo, deve dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes. Em sistemas self-service, os alimentos expostos devem estar protegidos de qualquer contaminação por meio do uso de barreiras de proteção salivar.

Os sistemas self-service (unidades quentes ou refrigeradas) ou buffet devem ser providos de utensílios ou métodos de dispensação adequados que protejam os alimentos de contaminações. A utilização destes sistemas deve ser monitorada por tripulantes treinados em segurança alimentar.

Os balcões de self-service devem ser devidamente dimensionados, e estar em bom estado de limpeza, conservação e operação. A temperatura desses equipamentos deve ser regularmente monitorada e registrada.

Em sistemas self-service, os talheres devem ser disponibilizados individualmente aos viajantes, embalados em invólucros descartáveis ou guardanapos limpos.

As áreas de distribuição de alimentos (restaurantes, cafeteria, etc.) devem ser organizadas e mantidas em condições higiênico-sanitárias satisfatórias. Os equipamentos, móveis e utensílios disponíveis nessas áreas devem ser compatíveis com as atividades e devem ser mantidos limpos e em bom estado de conservação.

Os pratos, copos, xícaras, canecas e outros devem estar devidamente limpos e protegidos.

Os temperos e molhos industrializados devem ser mantidos, a todo tempo, sob as temperaturas recomendadas pelo fabricante e estar devidamente armazenados quer seja nos seus recipientes originais ou em outros, de forma a garantir sua proteção contra contaminações.

Os temperos e molhos produzidos a bordo, feitos a base de maionese, devem estar em recipientes adequados, protegidos a todo tempo e mantidos sob refrigeração.

Os ornamentos e plantas localizados na área de consumo ou refeitório não devem constituir fonte de contaminação para os alimentos preparados.

A manipulação, montagem, exposição e oferta de alimentos em áreas externas (decks, piscinas, etc.) devem atender aos critérios de tempo, temperatura, acondicionamento, proteção e higiene previstas no Capítulo específico deste Guia. As instalações físicas e equipamentos também devem ser adequados ao tipo de alimento produzido nessas áreas.

Depois de exposto ao consumo ou após ser colocado em um balcão self-service, o alimento que não for utilizado não pode ser ofertado para consumo humano novamente, devendo ser descartado.

Os utensílios que entram em contato direto com o gelo devem permanecer higienizados e protegidos de contaminações, e seu uso e guarda devem garantir segurança e qualidade.

O gelo utilizado como meio de resfriamento para superfícies externas de alimentos, tais como frutas, bebidas e frutos do mar não pode ser usado como alimento.

Alimentos embalados não podem ser armazenados em contato direto com gelo ou água, se esta embalagem permitir a entrada de água.

#### 4.1.7.2 Tempo de temperatura de exposição

As temperaturas (alimentos quentes e frios) devem ser monitoradas e registradas durante todo o período de exposição (a frequência desta verificação deve ser definida pelos responsáveis da embarcação, de forma que garantam manutenção da temperatura a todo tempo), incluindo informações de data, horário e temperatura. Estes registros devem permanecer a bordo durante toda temporada no Brasil.

Os alimentos devem ser mantidos durante todo o período de exposição sob condições de tempo e temperatura que garanta a segurança do alimento:

- alimentos quentes: acima de 60°C por no máximo 6 horas de exposição; e
- alimentos refrigerados (saladas, frutas fracionadas, bebidas fracionadas da embalagem original, frios, pudins, pavês, mousses, molhos, entre outros): abaixo de 5°C, podendo variar até, no máximo, 8°C.

Atenção: Devem ser descartados os alimentos que ficarem fora destes limites de temperatura e tempo descritos acima. O responsável pelo setor deverá estar treinado e habilitado para realizar a conferência da temperatura dos alimentos rotineiramente, tomando de imediato todas as medidas necessárias para o descarte dos alimentos que estiverem fora da temperatura preconizada.

Se apenas tempo for usado como controle de saúde pública, o alimento quente/frio deve ser exposto por no máximo 4 horas, contando desde o tempo de finalização do preparo do alimento ou a partir da retirada do alimento da unidade de armazenagem (quente ou fria, portanto do controle de temperatura) até o momento de consumo. Os temperos e molhos produzidos a bordo das embarcações devem sempre apresentar controle de temperatura.

## 4.2 Água potável

### 4.2.1 Abastecimento e produção

Quando houver abastecimento de água para consumo humano, a embarcação deve se certificar que a água ofertada pelo porto ou veículo de abastecimento atende aos critérios de potabilidade exigidos pela legislação sanitária federal pertinente.

A embarcação deve solicitar uma cópia do laudo físico, químico e microbiológico mais recente em cada porto ou veículo abastecedor, antes de iniciar o abastecimento, para verificar se esta água atende os padrões de potabilidade (um laudo microbiológico recente significa aquele em que a coleta de água foi realizada nos últimos 30 dias ou menos). Este laudo deve conter, no mínimo, a análise de coliformes termotolerantes e totais.

Se um relatório não estiver disponível, amostras de água poderão coletadas e analisadas pela embarcação. O laboratório da embarcação deve estar habilitado quanto a responsabilidade técnica, procedimentos de coleta, acondicionamento e transporte das amostras, bem como metodologias analíticas empregadas as quais devem atender às normas nacionais ou internacionais mais recentes, tais como as citadas no Art. 22 da Portaria 888/2021.

Teste rápido de medição de cloro residual e pH deve ser feito antes do abastecimento para verificar sua adequação aos preconizados pela legislação sanitária. Estes testes devem ser registrados, mantidos e disponíveis para a autoridade sanitária, na embarcação, por 3 meses. No momento do abastecimento por chata, a água deve conter um teor mínimo de cloro residual livre de 2.0 mg/L (ppm) e, preferencialmente um pH entre 6 – 8,5. Para abastecimento por hidrantes são aceitáveis valores de cloro resíduo livre na faixa de 0,2 a 2mg/L e pH entre 6 a 9,5.

A água para consumo humano pode ser produzida a bordo, por qualquer sistema ou método que garanta a qualidade, porém não poderá haver captação de água e operação do equipamento em áreas poluídas, portos, ancoradouros, etc.

### 4.2.2 Sistema de água potável

A planta do sistema de água potável deve estar disponível à autoridade sanitária, sempre que solicitado, eletronicamente ou de forma impressa.

Os tripulantes responsáveis pela manutenção/operação do sistema de água potável devem coletar amostras de água para realização de análises físico-químicas e microbiológicas.

No abastecimento ou produção, a água para consumo humano deve ser continuamente clorada por meio de um sistema de cloração automático, mantendo no mínimo 2.0 mg/L (ppm) de cloro residual livre.

O monitoramento de cloro residual deve ser realizado pelo menos de hora em hora durante o abastecimento e, no mínimo, a cada 4 horas no caso de produção a bordo. Os registros deste monitoramento devem ser mantidos a bordo por 12 meses e disponíveis para autoridade sanitária, sempre que solicitado. Os registros poderão ser armazenados de forma eletrônica e apresentados quando solicitados pela autoridade sanitária.

#### 4.2.2.1 Reservatórios

Os reservatórios centrais de água potável devem estar identificados pela expressão “ÁGUA POTÁVEL”, em tamanho legível.

Amostras de água podem ser coletadas dos reservatórios durante a inspeção sanitária para análise físico-química ou microbiológica.

Os reservatórios de água potável não podem ter paredes compartilhadas com o casco da embarcação ou com outros reservatórios de água não potável ou de outros líquidos.

O sistema de distribuição de água potável deve ser mantido livre de conexões cruzadas com outros sistemas contendo líquidos não potáveis, e deve ser protegido contra refluxo e outras formas de contaminação por meio de dispositivos antirreflexo ou vãos livres (air gaps).

Todas as recomendações dos fabricantes para manutenção da segurança sanitária da água potável, nos reservatórios, devem ser seguidas pelos responsáveis da embarcação. Estas recomendações devem estar disponíveis para análise da autoridade sanitária.

Os reservatórios de água potável e quaisquer partes do sistema de distribuição de água potável devem ser limpos e desinfetados:

- Antes de iniciarem o funcionamento;
- Antes de retornar às operações após reparos, manutenções; ou
- Sempre que existir suspeita de contaminação.

Os reservatórios de água potável devem ser inspecionados, limpos e desinfetados durante as docagens, sejam secas ou molhadas, ou anualmente.

Os registros das atividades de manutenção, limpeza e desinfecção dos tanques e sistema de distribuição de água potável devem ser mantidos a bordo da embarcação por 12 meses, estando disponíveis à autoridade sanitária sempre que solicitado.

Para realização das atividades de limpeza e desinfecção deve se observada as recomendações presentes no VSP Operations Manual.

A desinfecção deve ser realizada elevando a concentração de cloro residual livre a pelo menos 50 mg/L em todo o reservatório, mantendo-se esta concentração por 4 horas, ou por meio de outro procedimento reconhecido.

Em uma emergência, este tempo de contato pode ser reduzido para 1 hora, aumentando a concentração de cloro residual livre a pelo menos 200 mg/L em todo o reservatório.

As partes desinfetadas do sistema devem ser lavadas com água potável até que a concentração de cloro residual livre esteja  $\leq 5$  mg/L (ppm).

A seguir está descrita uma alternativa para lavagem e desinfecção de reservatórios:

- Remova toda água do reservatório;
- Limpe todas as superfícies do reservatório, incluindo as linhas de abastecimento, com detergente apropriado;
- Enxágue todas as superfícies do reservatório com água potável, esvaziando-o novamente;
- Umedeça toda as superfícies do reservatório com pelo menos 200 ppm (mg/L) de solução clorada (isto pode ser feito usando-se rodos ou vassouras novas ou limpas);
- Garanta que todas as superfícies do reservatório permaneçam umedecidas com a solução clorada por pelo menos 2 horas; e
- Encha novamente o reservatório com água potável, verificando se a concentração de cloro residual livre está  $\leq 5$  mg/L (ppm) antes de liberar o sistema para uso.

#### 4.2.2.2 Dutos e tubulações

Os dutos de água potável devem estar em boas condições higiênico-sanitárias e livres de potenciais fatores de risco de contaminação. Todos os dutos devem estar identificados com as cores previstas pela Organização de Padrões Internacionais (ISO).

#### 4.2.3 Qualidade e segurança sanitária da água potável

A(s) unidade(s) de reservação, o sistema de distribuição, os mangotes e todos outros componentes utilizados para oferta de água potável a bordo devem ser destinados

exclusivamente a essa finalidade, e manter-se em condições operacionais e higiênico-sanitárias satisfatórias.

A água ofertada a bordo da embarcação, quando para consumo humano deve passar por tratamento prévio antes do consumo. Quando submetida a tratamento com produtos à base de cloro, após a desinfecção, a água deverá conter um teor mínimo de cloro residual livre de 0,2 ppm e no máximo 2 ppm.

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

Recomenda-se que a turbidez em todo sistema de armazenamento e distribuição de água potável seja no máximo de 5 NTU (Unidade Nefelométrica de Turbidez).

Todos os dispositivos de halogenação de água potável devem ser instalados e mantidos de acordo com as recomendações do fabricante. Os manuais de manutenção devem estar disponíveis para consulta.



O monitoramento do residual de halogênio (cloro ou bromo) deve ser realizado diariamente em diversos pontos de oferta. Embora sejam aceitos registros eletrônicos, o monitoramento e registro manuais são recomendados para identificar e corrigir potenciais falhas no sistema eletrônico. Estes registros devem ser mantidos a bordo por 12 meses.

Um mínimo de quatro amostras de água deve ser coletado e analisado mensalmente quanto à presença de coliformes totais e termotolerantes. Os locais de amostragem devem ser diferentes a cada mês de forma a obter uma precisa representação de todo o sistema de água potável. Recomenda-se que uma das amostras corresponda a pelo menos um ponto de oferta, o mais distante de um reservatório. Os resultados dessas análises devem ser mantidos a bordo por 12 meses.

As embalagens dos produtos usados na desinfecção e tratamento de água potável devem ter rótulo com informações mínimas referentes à: identificação do princípio ativo, concentração, lote (se aplicável), validade e fabricante. A embarcação deverá manter e disponibilizar a ficha técnica (impressa ou em meio eletrônico) do produto desinfetante.

Os produtos usados na desinfecção e tratamento de água potável devem ser armazenados de modo seguro, em local identificado, arejado, com acesso restrito, separadamente de outros produtos e o seu estoque deve ser suficiente para o uso durante a viagem.

Durante a inspeção sanitária, a autoridade sanitária pode escolher aleatoriamente pontos de oferta para coleta e análise da água potável.

### Águas recreacionais (ARC)

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

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

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

A piscina pode ser abastecida com água do mar ou água potável. O sistema de abastecimento da piscina deve possuir dispositivo antirreflexo ou outro mecanismo que evite a contaminação do sistema de água potável.

#### 4.3.1 Piscinas com água salgada

A piscina somente poderá ser abastecida com água do mar enquanto a embarcação estiver, no mínimo, a 20 km (12 milhas náuticas) de distância da costa. Este abastecimento deve ser realizado de forma contínua, a fim de possibilitar a renovação da água e com a embarcação em movimento. Se a piscina não for esvaziada antes de chegar ao porto, o sistema de abastecimento de água do mar deverá ser fechado a 20 km (12 milhas náuticas) de distância da costa e o sistema de recirculação deve ser utilizado com apropriada filtração e halogenação.



#### 4.3.2 Piscinas com recirculação

A água de recirculação das piscinas deve ser filtrada. Os filtros devem ser mantidos e trocados conforme a orientação do fabricante. As manutenções, trocas e retro lavagens devem estar registrados e disponíveis por 12 (doze) meses. A taxa de renovação (flow rates), ph e turbidez da água re-circulada deve ser monitorada e ajustada conforme as recomendações do fabricante.

Um log, escrito ou eletrônico, com resultados das inspeções dos filtros, testes de sedimentação dos filtros granulares, frequência e duração de retrolavagem, com data e hora do descarte da água deve estar disponível para inspeção.

Os filtros devem ser retrolavados frequentemente conforme recomendação dos fabricantes.

A água utilizada nas piscinas, quando submetida a tratamento com produtos à base de cloro, deve conter um teor de cloro residual livre de no mínimo 1,0 ppm e no máximo de 7,0 ppm.

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.

O sistema de halogenação deve ser operado em condições satisfatórias e passar por manutenções periódicas, de acordo com as orientações do fabricante.

A embarcação deverá providenciar e usar um kit para testar o halogênio residual livre. O halogênio residual livre deve ser verificado a cada 4 horas, durante a operação de recirculação. Um analisador eletrônico de halogênio livre pode ser usado em substituição ao teste manual, porém o mesmo deve ser calibrado diariamente. Os registros da halogenação e da calibração devem ser mantidos a bordo por 12 (doze) meses.

O pH da água de piscina abastecida com água potável deve estar entre 7.2 e 7.8, caso o halogênio utilizado seja o cloro e entre 7.2 e 8.0, caso o halogênio seja bromo ou outro desinfetante.

#### 4.3.3 Piscinas de hidromassagem e similares

A água utilizada nas hidromassagens e similares deve ser filtrada. Os filtros devem ser mantidos e trocados conforme a orientação do fabricante. As manutenções, trocas e retro lavagens devem ser registradas e, os registros devem estar disponíveis por 12 (doze) meses.

No caso de hidromassagens a retrolavagem dos filtros deve ser realizada a cada 72 horas no máximo, ou antes, se for drenada. Em ARC de uso exclusivo para bebês a retrolavagem deve ser diária.

O manual de operação para filtração e halogenação e os diagramas das jacuzzis e similares devem estar acessíveis á tripulação e autoridade sanitária.

Ao final de cada dia (1 hora antes) a água das hidromassagens devem ser recirculadas e sofrer um choque halogênico quando a água deve ser mantida com pelo menos 10 mg/L (ppm) de cloro residual livre por 1 hora no mínimo. As concentrações de cloro residual devem ser monitoradas e registradas no início e fim do choque halogênico diário.

Quando submetida a tratamento com produtos à base de cloro, a água utilizada para recreação em piscinas de hidromassagem deve apresentar teor de cloro residual livre entre 3 mg/L (ppm) e 10 mg/L (ppm). Caso o halogênio utilizado seja o bromo, o teor de bromo residual livre deve ficar entre 4 mg/L (ppm) e 10 mg/L (ppm).

A embarcação deverá providenciar e usar um kit para testar o halogênio residual livre. O halogênio residual livre deve ser verificado a cada hora, durante a operação. Um analisador eletrônico de halogênio livre pode ser usado em substituição ao teste manual, porém o mesmo deve ser calibrado diariamente. Os registros da halogenação e da calibração devem ser mantidos a bordo por 12 (doze) meses

O pH da água das hidromassagens, abastecida com água potável, devem estar entre 7.2 e 7.8.

A água utilizada nas piscinas de hidromassagem, incluindo a do tanque de compensação, do filtro e tubulação associada, deve ser trocada a cada 72 horas desde que o sistema seja operado continuamente com as condições físico-químicas corretas da água garantidas durante todo o período, e que, diariamente, seja feito o choque halogênico. A água utilizada nas piscinas de hidromassagem deve ser trocada sempre que necessário para manter a segurança da água (química da água). A data e hora das trocas de água de hidromassagens devem ser registradas.

#### 4.3.4 Outras exigências

As banheiras de hidromassagem (hidroterapia) de uso individual devem ser limpas e desinfetadas após cada uso e mantidas de acordo com as instruções do fabricante. Àquelas individuais localizadas dentro das cabines devem ser desinfetadas a cada troca de ocupação ou semanalmente, o que for menor. Em ambos os casos o critério para desinfecção é 10 ppm por 60 minutos ou Concentração Tempo (CT) equivalente.

A desinfecção de todos os locais de instalação dos filtros deve ser feita com solução desinfetante a 1 ppm de concentração por 50 minutos ou valor CT semelhante. Deve-se registrar as operações de desinfecção com concentração e tempo de contato utilizados. Os filtros de hidromassagens devem ser trocados a cada 12 meses ou antes baseado nos testes de sedimentação realizados.

As piscinas de hidromassagem devem dispor de dispositivo de controle da temperatura da água, para que a mesma não ultrapasse 40 °C (104 °F).

Crianças com fralda ou que ainda não têm controle dos esfíncteres não devem usar piscinas e hidromassagens.

A embarcação deve dispor a bordo de plano de ação para acidente fecal ou por vômito que possa ocorrer em piscinas, jacuzzis, hidromassagens e similares. Um registro de ocorrências de acidentes fecais ou com vômito deve ser realizado e conter o nome da piscina, data e hora do incidente, ações tomadas, concentração de halogênio residual livre atingido após a limpeza, e tempo de contato.

### 4.4 Ar condicionado

#### 4.4.1 Condições operacionais e exigências

Os tripulantes responsáveis pelo sistema de climatização devem manter todas as partes do sistema em condições higiênico-sanitárias satisfatórias conforme descrito a seguir:

- As tomadas de ar externo para renovação devem ser mantidas limpas e protegidas de possíveis fontes de contaminação;
- Os filtros de ar devem ser mantidos em boas condições de limpeza e integridade;
- Os filtros de uso permanente devem ser limpos mensalmente. Em locais de severas condições de uso, como por exemplo, área de fumantes, os filtros devem receber atenção especial, e, se necessário, devem ser limpos em período inferior a um mês;
- Os filtros descartáveis devem ser trocados em um prazo máximo de 3 meses ou segundo recomendação expressa do fabricante, devendo ser observada a classificação do filtro e seu tempo de vida útil;
- As áreas de casas de máquinas do sistema de climatização devem ser mantidas sempre limpas. No local não podem ser estocados nem armazenados quaisquer objetos (como produtos, utensílios, dentre outros) e o espaço não pode ser de uso compartilhado com outras áreas da embarcação;
- As áreas das casas de máquinas do sistema de ar-condicionado não devem apresentar vazamentos provenientes do sistema de condensação e resfriamento, devendo o isolamento térmico dos dutos de água gelada apresentar boa condição de conservação; e
- A limpeza e desinfecção de todo o sistema deve ser feita com produtos indicados especificamente para este fim (não tóxicos, biodegradáveis, outros) devendo ser observado o uso de equipamentos de proteção individual pelo trabalhador envolvido no processo.

Recomendação: Manter a temperatura ambiente nas áreas de uso público da embarcação entre 23o e 26oC quando ocupadas por viajantes (passageiros ou tripulantes).

#### 4.4.2 Registros de higienização

Os registros referentes aos procedimentos de operação, manutenção, controle, higienização dos equipamentos de climatização devem ser mantidos a bordo, e disponibilizados quando solicitado.

Deve estar disponível, quando solicitado, relação dos produtos utilizados nos procedimentos de higienização do sistema de ar-condicionado.

Deve também estar disponível para consulta, quando solicitado, registros do fabricante com a classificação e o grau de eficiência dos filtros utilizados no sistema de ar-condicionado da embarcação, inclusive, dos filtros utilizados nas cabines de passageiros e tripulantes.

#### 4.5 Hospital

Cada área do hospital deve ser exclusiva à atividade que se destina, sem objetos estranhos ao local, e deve estar em condições higiênico-sanitárias satisfatórias.

A área deve contar com luminosidade e ventilação adequadas, distribuição proporcional dos móveis, utensílios e equipamentos, com piso e paredes de material impermeável e sem frestas, de forma a

proporcionar facilidade para limpeza e higienização, bem como a circulação dos profissionais atuantes na área hospitalar.

Os registros de atendimento realizados deverão estar arquivados adequadamente, de forma a permitir fácil acesso aos profissionais de saúde, comandante e autoridade sanitária, garantindo a confidencialidade das informações.

Os registros de atendimento devem incluir:

- Histórico da Saúde do tripulante: contendo os exames admissionais, periódicos, atividade e local de trabalho, intercorrências e de afastamento do trabalho, com as seguintes informações: data de atendimento, nome do tripulante, função, número da cabine, sinais e sintomas apresentados ou referidos, data de início dos sintomas, hipótese diagnóstica, medicamento administrado, dose; e
- Histórico da Saúde dos passageiros: contendo as seguintes informações: data de atendimento, nome do passageiro, número da cabine, sinais e sintomas apresentados ou referidos, data de início dos sintomas, hipótese diagnóstica, medicamento administrado, dose.

Nota: É recomendado que os tripulantes mantenham atualizada a situação vacinal, conforme preconizado pelo Programa Nacional de Imunização do Brasil.

Além dos registros dos pacientes, outros registros devem ser mantidos a bordo (preferencialmente, no hospital):

- Protocolo de Prevenção e Controle de Surtos (OPRP);
- Protocolos de doenças transmissíveis, com atenção especial aos alertas sanitários e fluxograma de notificações;
- Registro da dispensação dos resíduos sólidos, gerados no hospital, destinados à incineração; e
- Laudos microbiológicos e físico-químico da água, quando couber.

A área ambulatorial deve dispor de mobiliário, materiais e equipamentos suficientes para o atendimento dos pacientes, além de instalações sanitárias privativas, em condições adequadas de uso.

O carrinho de emergência deve conter todos os itens indispensáveis ao atendimento imediato de recuperação e suporte cardiorrespiratório ao paciente (drogas e equipamentos diversos). Os equipamentos destinados ao atendimento de emergência (aspirador, cânulas de entubação, sondas,ambu e respirador mecânico, desfibrilador, monitor, etc.), devem estar em local de fácil acesso e em plenas condições de uso.

Os umidificadores, quando com líquido, deverão conter data do abastecimento, respeitando o prazo de validade de 1 (um) dia.

As extremidades dos equipamentos que entram em contato com o paciente: terminais de ventiladores mecânicos, tubos para oxigenoterapia, conjunto para inalações, tubos para aspirações orotraqueais, entre outros, devem estar protegidas de forma a evitar contaminações secundárias.

Os medicamentos, incluindo os imunobiológicos, e produtos para a saúde, deverão estar dentro do prazo de validade, armazenados em local protegido da umidade e com iluminação adequada.

Os medicamentos, incluindo os imunobiológicos, conservados sob refrigeração devem estar organizados de forma a facilitar a circulação de ar frio entre eles. Deve ser realizado controle de temperatura (máximas e mínimas), três vezes ao dia, com registro em planilhas afixadas no equipamento ou próximas a ele. O equipamento (refrigerador) deve ser de uso exclusivo para este fim.

Os medicamentos fracionados devem estar identificados com o nome, data do fracionamento, lote e prazo de validade.

Os narcóticos e psicotrópicos devem estar em local restrito, seguro, guardados com restrição de abertura (chaveados ou codificados), sob a responsabilidade profissional de saúde responsável.

Os materiais termo resistentes sujeitos à esterilização (material de aço inox ou outro tipo de metal, instrumentos metálicos colocados em bandeja ou caixa metálica perfurada, tesouras, seringas de vidro, frascos, balões de vidro, tubos de ensaio, entre outros) devem ser esterilizados e rotulados com tempo de vida útil compatível com as normas técnicas de esterilização, acondicionamento, armazenamento e uso correto de produtos para a saúde. Além disso, deve-se observar que:

- As autoclaves deverão ser monitoradas por meio de testes biológicos conforme recomendado pelo fabricante do equipamento;
- Os pacotes esterilizados devem ser identificados visualmente com fita termo sensível para assegurar que passou pela temperatura recomendada pelo fabricante; e
- Os pacotes esterilizados deverão conter data de esterilização e data de validade.

Todo material esterilizado deve ser armazenado e ordenado em local restrito, seco, protegido de possíveis contaminações.

O hospital deve possuir instalações de apoio e equipamentos necessários para o atendimento ao paciente, além de instalações sanitárias privativas, em condições adequadas de uso.

O fluxograma dos procedimentos de limpeza e desinfecção deve estar afixado em local de fácil visualização.

Em caso de óbito, o cadáver deve ser mantido a temperaturas inferiores a 5°C (de preferência entre 0 e 5°C).

#### 4.6 Vetores e reservatórios de doenças

O RSI (2005) estabelece que: “Operadores de meios de transporte devem permanentemente manter os meios de transporte sob sua responsabilidade livres de fontes de infecção, incluindo vetores e reservatórios de doenças”. Então, todas as áreas dos navios devem se manter livres de fatores de risco que propiciem abrigo, alimento ou reprodução de insetos adultos ou outros vetores e reservatórios de doenças que coloquem em risco a saúde individual ou coletiva.

Neste mesmo sentido, os responsáveis devem manter um efetivo controle quanto à presença de insetos ou outros vetores e reservatórios de doenças ou animais peçonhentos.

As embarcações devem desenvolver um Plano de Manejo Integrado de Pragas (PMIP) para definir as estratégias de monitoramento e controle de pragas, contemplando toda a embarcação, com estratégias definidas de acordo com o risco que a área apresente.

O PMIP deve contemplar no mínimo as seguintes informações:

- Identificação e descrição biológica das espécies de animais sob controle;
- Responsáveis pelo PMIP nas diferentes áreas operacionais do navio;
- Descrição das técnicas e procedimentos operacionais de controle para cada tipo de praga incluindo o manejo ambiental;
- Descrição dos indicadores de monitoramento;
- Descrição dos produtos utilizados com princípios ativos, concentração inicial e diluições de uso (nome comum, princípio ativo, concentração de uso, diluente, volume aplicado, praga alvo);
- Descrição dos equipamentos utilizados;
- Frequência com que cada atividade de controle e monitoramento é realizada para as áreas operacionais do navio (cronograma para as inspeções periódicas de acompanhamento, incluindo algumas à noite);
- Modelos de registros utilizados;
- Descrição dos EPI utilizados pelos aplicadores e as medidas de segurança gerais usadas durante a aplicação de produtos químicos e ou biológicos;
- Descrição da área e procedimentos de armazenagem, no caso de armazenamento de produto químico no local; e
- Registros das capacitações realizadas pelos tripulantes envolvidos nas atividades.

O PMIP deve incluir procedimentos de vigilância passiva, tais como armadilhas e outras ferramentas de monitoramento, bem como a localização de cada uma.

O PMIP deve ter um mapa ilustrativo com a localização de todas as armadilhas dentro do navio ou uma lista com esta localização.

O uso de armadilhas luminosas elétricas não é recomendado nas áreas de manipulação, armazenamento e exposição ao consumo de alimentos ou próximo a equipamentos limpos.

#### 4.6.1 Ações de monitoramento e controle

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.

Os dormitórios, refeitórios e salas de jantar, áreas de lazer indoor, bem como todos os espaços de alimentação devem ter medidas de monitoramento e controle de vetores especialmente em áreas com alta prevalência de insetos. Salas de resíduos sólidos devem ser inspecionadas com maior frequência para verificar, e eliminar, criadouros de insetos e outros vetores.

#### 4.6.2 Produtos: rotulagem, armazenamento e distribuição

As embalagens dos produtos utilizados nos serviços de controle de vetores à saúde devem ser descartadas de maneira correta e segura, evitando-se a contaminação do homem, animal e do meio ambiente.

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.

Todos os produtos químicos usados no monitoramento e controle de pragas a bordo devem ser:

- Rotulados com identificação dos princípios ativos e data de validade;
- Diluído em locais específicos para a atividade e conforme indicações do fabricante;
- Utilizados de forma a garantir a proteção da saúde dos tripulantes e passageiros; e
- Manuseados por profissionais treinados para este fim, que devem fazer uso adequado dos equipamentos de proteção individual.

Os produtos devem ser mantidos em suas embalagens originais. Quando não for possível, todas as informações da embalagem original devem estar disponíveis para os tripulantes que executam esta atividade.

Os inseticidas e raticidas, e quaisquer substâncias tóxicas, e os equipamentos para sua utilização devem ser armazenados em áreas/salas de armazenamento específicas (e exclusivas, se possível), com controle de acesso e distantes dos alojamentos. Além disso, tais substâncias venenosas não devem ser armazenadas perto de cozinhas, depósitos de alimentos, pratos e utensílios, ou talheres, roupas de cama e outros equipamentos utilizados para o manuseio e serviço de alimentos e bebidas. Para evitar o uso acidental destas substâncias, elas devem ser mantidas em recipientes devidamente rotulados e em conformidade com as exigências nacionais de segurança.

#### 4.7 Esgoto sanitário

A descarga/lançamento de esgoto na área portuária é proibida, exceto quando a embarcação estiver operando a bordo um sistema de retenção ou tratamento de esgotos, com aprovação da IMO e Certificado de Prevenção da Poluição por Esgotos válido. Estas embarcações com Certificado válido, quando atracadas, podem fazer a liberação do efluente sanitário no ambiente aquático, somente quando as válvulas de desvio e serviço do sistema de tratamento, que possam descarregar efluentes para o meio aquático, permanecerem fechadas e lacradas.

No porto, área de fundeio e em áreas de proteção ambiental (consideradas vulneráveis) o navio deve apresentar sistema de tratamento em condições operacionais e higiênico-sanitárias satisfatórias e estar com as válvulas de lançamento de efluentes bruto (sem tratamento) 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. Adicionalmente, o efluente tratado não pode conter sólidos flutuantes visíveis ou descoloração nas águas.

A planta do sistema de tratamento de esgotos deve ser a mesma descrita no Certificado de Prevenção da Poluição por Esgoto, não podendo haver alterações.

Quando o sistema de tratamento de efluentes utilizar produtos líquidos 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. O nível de halogênio



residual livre final (após tratamento) deve ser monitorado semanalmente e mantido no mínimo de 0,5 ppm ou conforme recomendações do fabricante. Outros tratamentos poderão ser utilizados.

Toda embarcação deve dispor a bordo de 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, incluindo aspectos de operação, limpeza e manutenção preventivas.

Quando a embarcação estiver equipada apenas 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 local adequado, devendo permanecer, as válvulas de esgotamento do tanque, fechadas e lacradas durante todo o processo.

Para efeito de cálculo de capacidade do tanque de retenção devem ser utilizados os limites definidos na Recomendação da HELCOM 11/10 conforme abaixo:

	LITROS POR PESSOA POR DIA	
	SISTEMA CONVENCIONAL	SISTEMA À VÁCUO (VACUUM SYSTEM)
ESGOTO (BLACK WATER)	70	25
ESGOTO E ÁGUAS SERVIDAS (BLACK AND GREY WATER)	230	185

#### 4.8 Resíduos sólidos

O gerenciamento de resíduos sólidos deve respeitar as Boas Práticas em todas as etapas integrantes do processo de manejo, garantindo adequação na conduta dos tripulantes envolvidos no dimensionamento, planejamento e fluxo operacional, frente aos requisitos do impacto ao meio ambiente e saúde quando da execução das atividades.

Classificação dos resíduos sólidos

A fim de facilitar o planejamento e manejo dos resíduos sólidos, estes, no Brasil, estão classificados em grupos segundo regulamento técnico:

Grupo A – infectantes

Grupo B – químicos

Grupo C – radioativos

Grupo D – comuns

Grupo E - perfurocortante

Observe que para cada grupo de resíduos o planejamento de seu gerenciamento deve ser compatível com a quantidade, local de geração e fluxos para encaminhamento ao armazenamento, tratamento ou retirada.



Os responsáveis pelo gerenciamento dos resíduos devem usar equipamentos de proteção individual, incluindo luvas nitrílicas ou de borracha, máscaras, óculos de proteção, botas de segurança e vestuário de proteção adequado.

É essencial a elaboração de um plano de gerenciamento de resíduos sólidos para a embarcação como forma de sistematizar o planejamento, implantação e monitoramento contemplando a sua geração, segregação, acondicionamento, coleta, armazenamento, transporte, tratamento e disposição final.

O gerenciamento de resíduos deve ser designado a um tripulante que além de elaborar o plano de gerenciamento, deverá orientar e supervisionar a equipe na realização das atividades.

É importante salientar que o Brasil não exige identificação de grupo de resíduos gerados a bordo por cor ou simbologia específica, mas exige que a embarcação tenha definida uma identificação visual própria para os diferentes grupos de resíduos gerados e que esta identificação esteja amplamente divulgada/conhecida por todos os tripulantes, conforme definido no Plano de Gerenciamento.

#### 4.8.1 Etapas do manejo

##### 4.8.1.1 Geração e segregação

Os locais de geração dos resíduos devem conter recipientes para separação, de acordo com os seguintes tipos: papel/papelão; plástico; vidro; metal; madeira; resíduos perigosos; resíduos de saúde e resíduos alimentares. O responsável pelo plano de gerenciamento deverá fazer um diagnóstico dos locais, tipos e quantidade de resíduos gerados e a disponibilização de recipientes compatíveis.

Os resíduos sólidos potencialmente infectantes são classificados no Brasil como grupo A. São exemplos: resíduos gerados nos sanitários (papel higiênico, inclusive quando de sua limpeza), resíduos gerados por tripulantes ou passageiros que apresentarem algum evento de saúde compatível com doença transmissível, resíduos provenientes da limpeza de vômitos/diarreias, resíduos de hospital (exceto aqueles de escritório, que são considerados comuns) entre outros.

São exemplos de resíduos sólidos perigosos (no Brasil classificados como do grupo B): óleos, embalagens de saneantes, tintas, solventes, estopas sujas, medicamentos não utilizados, lâmpadas, baterias, pneus entre outros. Os resíduos sólidos perigosos devem ser separados dos demais resíduos e, quando encaminhados para destinação final, deve se observar a capacidade de gerenciamento deste tipo resíduo.

A inclusão de outros resíduos, na categoria de potencialmente infectante, poderá ocorrer à medida que uma emergência de saúde pública de importância internacional seja decretada pela OMS. Neste caso, medidas mais rígidas poderão ser adotadas, quando do gerenciamento desse grupo de resíduos.

O gerenciamento dos resíduos oleosos/hidrocarbonetos deve atender ao preconizado na Convenção MARPOL.

##### 4.8.1.2 Acondicionamento

O acondicionamento dos resíduos deve ser feito de acordo com o volume gerado, o estado físico da matéria e o fluxo de retirada.

Os recipientes de acondicionamento de resíduos sólidos devem ser de material lavável, resistente à ruptura, vazamento, punctura e queda, com tampa provida de sistema de abertura e com capacidade compatível à geração de resíduos das áreas.

Os recipientes de acondicionamento existentes em escritórios administrativos não necessitam de tampa para vedação, exceto quando utilizados também para resíduos alimentares.

Nos locais onde exista risco potencial de contaminação cruzada, tais como locais de manipulação e produção de alimentos (cozinhas) e estabelecimentos de assistência à saúde, os recipientes de acondicionamento devem ser providos de tampas, com acionamento não manual. Os recipientes de acondicionamento poderão permanecer destampados apenas durante as atividades de produção e manipulação de alimentos.

Como forma de minimizar o impacto ambiental a utilização de sacos plásticos para acondicionamento não deverá ser incentivada sendo incluídas soluções alternativas quando necessário.

Os resíduos infectantes, grupo “A” e “E”, devem ser identificados em toda cadeia de gerenciamento e destacado, na parte externa de seu acondicionamento, o símbolo de substância infectante.

#### 4.8.1.3 Armazenamento

A área de armazenamento de resíduos (sala de resíduos e área de armazenagem) deve estar localizada de forma a minimizar o cruzamento com as áreas limpas (tanque de água, circulação e estocagem de alimentos e enfermaria).

Preferencialmente, as áreas de armazenamento de resíduos devem favorecer a sua retirada. Estas áreas devem estar equipadas com instalações para armazenamento seguro de resíduos alimentares e devem ser refrigeradas.

O armazenamento de resíduos deve ser feito em uma área com estrutura física que minimize os riscos inerentes a esta atividade. Esta área deverá:

- Ser exclusiva a finalidade, devidamente identificada e de fácil acesso;
- Apresentar dimensões compatíveis com o volume de resíduos gerados;
- Ser dotada de quantidade de recipientes de acondicionamento compatíveis e em conformidade com o volume e tipo de resíduos gerados, respeitando suas particularidades. Os recipientes devem ser constituídos de material resistente, liso, lavável, de fácil higienização, e com identificação do tipo de resíduo;
- Ser organizada com separação interna entre os grupos de resíduos;
- Ser dotada de pisos revestidos de material liso, lavável, impermeável e resistente ao tráfego dos carros coletores;
- Possuir paredes lisas e laváveis, com cantos e rodapés arredondados;
- Possuir cobertura íntegra em toda sua extensão;
- Ser dotada de canaletas de escoamento de águas servidas direcionadas para a rede de águas residuais (grey water), e de ralo sifonado com tampa que permita a sua vedação;
- Possuir pontos de iluminação em quantidade e intensidade suficientes para realização da atividade;

- Possuir ponto de oferta de água para uso na lavagem do ambiente;
- Ser dotada de sistema de exaustão com aberturas para circulação do ar;
- Adotar mecanismo para acesso restrito às pessoas autorizadas e capacitadas ao serviço;
- Possuir medidas ou barreiras físicas contra a entrada de vetores como barreira mecânica na parte inferior; e
- Apresentar local destinado à guarda e manutenção dos equipamentos de proteção individual (EPI), provido de local específico para higienização dos equipamentos, bem como lavatório com lava-olhos e chuveiro para os trabalhadores que operam nesta atividade.

OBS1: O local de armazenamento de resíduos do grupo B (químicos) deve dispor de sistema de proteção contra incêndio e explosão.

OBS2: A área e os recipientes de acondicionamento devem ser submetidos a procedimentos de limpeza e desinfecção, após cada operação de coleta ou transferência de resíduos, ou a critério da autoridade sanitária competente, com vistas à manutenção das condições higiênico-sanitárias.

OBS3: Os resíduos líquidos provenientes da área de armazenamento devem seguir as diretrizes de lançamento destes efluentes estabelecidas pelos órgãos ambientais e de saneamento, competentes e normas internacionais.

#### 4.8.1.4 Tratamento

O tratamento se constitui de uma série de procedimentos destinados a reduzir a quantidade ou o potencial poluidor dos resíduos sólidos, seja impedindo descarte de lixo em ambiente ou local inadequado, seja transformando-o em material inerte ou biologicamente estável.

Os resíduos sólidos do grupo A e do grupo E não poderão ser dispostos no meio ambiente sem tratamento prévio que assegure a eliminação das características de periculosidade do resíduo, a preservação dos recursos naturais, e, o atendimento aos padrões de qualidade ambiental e de saúde pública. Ressalta-se que para os resíduos do grupo "E" o tratamento deve também assegurar a sua descaracterização.

Os resíduos sólidos pertencentes ao grupo "A" e "E" não poderão ser reciclados, reutilizados ou reaproveitados.

Os resíduos do grupo B devem passar por processo de reutilização, recuperação, reciclagem ou tratamento pertinente e suas embalagens e materiais contaminados por substâncias químicas devem ser tratados da mesma forma que a substância que os contaminou.

Os resíduos do grupo D podem ser reutilizados ou reciclados, ressalvo quando houver disposições contrárias dos órgãos competentes, e não necessitam de tratamento prévio à disposição final.

Para os grupos de resíduos que obrigatoriamente devem ser tratados antes da disposição no meio ambiente, a tecnologia de tratamento a ser adotada deverá atender à premissa de promover a redução e/ou eliminação da carga biológica e, se cabível, minimização da toxicidade dos compostos tratados.

#### 4.8.1.5 Retirada de resíduos do porto

A política de gestão de resíduos (Lei nº 12.305/2010) no Brasil tem como premissa, já na geração dos resíduos, a prática de redução, tendo como pilares posteriores o incentivo a prática de reutilização e reaproveitamento.

É importante o conhecimento desta lei quando da retirada de resíduos sólidos no Brasil. A embarcação deve estar ciente do local onde serão encaminhados os resíduos sendo solidariamente responsável pela destinação dos mesmos.

Os tipos de resíduos a serem retirados especialmente quando se tratar de pilhas, baterias, lâmpadas, pneus, tintas, solventes entre outros, devem ser devidamente declarados, no momento da retirada da embarcação.

As empresas responsáveis pela coleta, transporte e destinação final dos resíduos provenientes de bordo devem estar regularizadas/autorizadas junto ao órgão de Vigilância Sanitária federal (Anvisa).

#### 4.8.1.6 Redução

A busca de alternativas para redução da geração de resíduos sólidos é considerada como padrão excelente quanto da otimização dos procedimentos, e, deve ser incentivada a fazer parte da proposta das boas práticas sanitárias no gerenciamento de resíduos sólidos.

#### 4.8.1.7 Reutilização e reciclagem

As ações de gerenciamento devem promover estratégias na seguinte ordem de prioridade: não geração de resíduos, redução, reutilização, coleta seletiva e a reciclagem. As vantagens para implantação de sistemas nestas perspectivas são:

- preservação de recursos naturais;
- economia de energia;
- economia financeira para retirada;
- conscientização para as questões ambientais.

Assim é essencial o planejamento das atividades para que metodologias de aproveitamento sejam implantadas ao longo das etapas de gestão dos resíduos sólidos.

### 4.9 Limpeza de cabines e áreas públicas

Os procedimentos devem ser realizados de tal forma que garantam a correta higienização das áreas, minimizando a possibilidade de contaminações cruzadas. Todo tipo de limpeza realizada na embarcação deve ser registrado.

O material utilizado para limpeza e desinfecção dos sanitários deve ser trocado a cada cabine ou desinfetado caso não seja descartável. O material utilizado nas cabines não deve ser o mesmo utilizado para os banheiros.

As luvas utilizadas pelos camareiros, caso não sejam descartáveis, também devem ser desinfetadas antes de serem usadas novamente em outra cabine.

A limpeza e desinfecção dos chuveiros e janelas das cabines deve ser feita a cada 6 meses. Esta desinfecção deve ser realizada com uso de um desinfetante a base de halogênio a 10 ppm por 60 minutos, ou concentração equivalente.

Os estoques localizados nos decks das cabines devem ser organizados, limpos e não devem manter alimentos armazenados próximos a produtos de limpeza ou material sujo como lençol, toalha, pratos, talheres, etc.

Os produtos utilizados nos procedimentos de limpeza e desinfecção devem estar armazenados e diluídos em local separado, possuir procedência comprovada e quando fracionados possuir transcrição da embalagem original.

Todos os saneantes utilizados a bordo devem conter fichas técnicas que especifiquem minimamente: indicações de uso, efeitos bactericidas ou virucidas, instruções de uso e diluições, princípios ativos com concentrações, cuidados de manuseio e equipamentos de proteção necessários para manuseio.

Os banheiros de uso coletivo devem estar limpos, conservados e em perfeita manutenção. Nos lavatórios deve ser disponibilizado sabão líquido, toalhas de papel ou tecido para uso individual, bem como recipientes adequados para o descarte.

Em navios que tenham lixeiras para papéis higiênicos usados estas devem ser providas de tampas com acionamento não manual e serem revestidas com sacos.

Os tripulantes responsáveis pela limpeza e desinfecção não devem ser expostos a fatores de risco que possam prejudicar sua saúde e devem ter a sua disposição equipamentos de proteção necessários para execução de suas atividades de forma segura, e serem devidamente orientados quanto à correta forma de utilização destes equipamentos.

A embarcação deve possuir fluxo, procedimento e equipe treinada regularmente para procedimentos de desinfecção de superfícies contaminadas.

Os espaços destinados à recreação infantil devem ter protocolos de higienização estabelecidos pela companhia e ser mantidos em condições satisfatórias de higiene conforme a seguir:

- Superfícies de múltiplo toque, brinquedos, fraldários, banheiros e lavatórios devem ser limpos e desinfetados diariamente com saneantes específicos para este fim.
- Bolas plásticas utilizadas em piscina de bolinhas devem ser higienizadas sempre que potencialmente contaminadas (saliva, secreção, etc.) ou uma vez por semana;
- Mesas ou cadeirinhas de alimentação devem ser higienizadas antes e depois do uso;
- Decks (ou carpetes) devem ser higienizados diariamente ou quando visivelmente sujos; e
- Rouparias como lençóis, cobertores, fronhas, etc. devem ser lavados entre usos.

Se produtos químicos forem utilizados nesta desinfecção as superfícies devem ter secagem por ar antes de serem recolocados para uso.

Uma política de exclusão para crianças doentes deve ser afixada em local visível que informe claramente os procedimentos que devem ser seguidos quando uma criança apresentar sintomas de uma doença infecciosa enquanto esta estiver nos espaços de recreação infantil. Essa diretriz deve incluir a necessidade de uma carta de liberação médica para uma criança com sintomas ser aceita nesses centros infantis.

#### 4.10 Lavanderia

O processamento de roupas na lavanderia deve seguir um fluxo ordenado do recebimento da roupa suja para a área de processamento da roupa limpa. A roupa limpa deve ser transportada separadamente da roupa suja.

A lavanderia deve dispor de lavatório com sabão líquido, toalhas de papel ou tecido para uso individual, bem como recipientes adequados para o descarte.

Os sacos de tecido utilizados para transporte da roupa sujas devem ser submetidos ao mesmo processo de lavagem da roupa antes de serem reutilizados. Os sacos descartáveis não podem ser reaproveitados.

A lavanderia deve dispor de procedimentos que minimize a possibilidade de contaminação cruzada no manuseio de roupas de cama, banho e vestimenta durante um surto.

A roupa de cama, banho e vestimenta proveniente de casos suspeitos, deve ser considerada contaminada.

Os funcionários/tripulantes da lavanderia devem ser capacitados quanto ao manuseio de roupas provenientes de cabines ou áreas infectadas e utilizar Equipamentos de Proteção Individual (EPI), como luvas e máscaras.

Em caso de surtos as roupas devem ser acondicionadas em sacos identificados como risco biológico e selados; e transportadas à lavanderia em carrinhos exclusivos. Na lavanderia, as roupas devem ser imediatamente lavadas.

A lavanderia deve dispor de equipamentos para uso exclusivo de roupas provenientes de cabines ou áreas contaminadas.

A máquina de lavar deve ser programada para utilizar no ciclo de lavagem a água em temperatura mais quente e o secador na configuração mais alta.

Os carrinhos utilizados no transporte de roupas sujas devem ser limpos e desinfetados após cada período de uso.

## 5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A vigilância em saúde voltada para as embarcações de cruzeiros requer que sejam consideradas especificidades vinculadas a esse tipo de transporte, reconhecido pelo grande volume de passageiros a bordo, variação de ambientes coletivos e atividades de lazer.

A elaboração desse Guia como parte da atuação da ANVISA focada nesses navios integra um programa de inspeção focado na padronização de ações e medidas, tendo como objetivo final apoiar o setor para execução de ações de prevenção e controle da disseminação de patógenos a bordo dos cruzeiros circulando em águas brasileiras.

Esse Guia, em consonância com as normas vigentes, orienta conceitos e condutas para embarcações de cruzeiros, porém não tem a premissa de sanar todos os possíveis cenários de saúde nessas embarcações. Desta forma, além de ser frequentemente revisado, medidas e condutas adicionais podem ser determinadas no decorrer da temporada, conforme contexto epidemiológico e sanitário.

## 6. GLOSSÁRIO

CLP: Certificado de Livre Prática

Evento: uma manifestação de doença ou uma ocorrência que apresente potencial para causar doença.

Embarcação: um barco/embarcação de navegação marítima ou de interior em viagem internacional.

Isolamento: a separação de pessoas doentes ou contaminadas ou bagagens, meios de transporte, mercadorias ou encomendas postais afetadas de outros, de maneira a evitar a propagação de infecção ou contaminação.

Medida de saúde: os procedimentos aplicados para evitar a propagação de contaminação ou doença; uma medida de saúde não inclui medidas policiais ou de segurança.

Notificação Compulsória: é a comunicação obrigatória à autoridade de saúde, realizada pelos médicos, profissionais de saúde ou responsáveis pelos estabelecimentos de saúde, públicos ou privados, sobre a ocorrência de suspeita ou confirmação de doença, agravo ou evento de saúde pública.

Operador de meios de transporte: uma pessoa física ou jurídica responsável por um meio de transporte, ou seu agente.

OMS: Organização Mundial de Saúde

Ponto de entrada: um local para entrada ou saída internacional de viajantes, bagagens, cargas, contêineres, meios de transporte, mercadorias e encomendas postais, bem como as agências e áreas que prestam serviços a eles na entrada ou saída do território nacional.

Quarentena: restrição das atividades e/ou separação de pessoas suspeitas de pessoas que não estão doentes ou de bagagens, contêineres, meios de transporte ou mercadorias suspeitos, de maneira a evitar a possível propagação de infecção ou contaminação.

Quarentena em trabalho: o tripulante tem permissão para trabalhar, devendo observar as restrições de atividades e retornar à cabine ao final da jornada de trabalho.

Suspeito: pessoas, bagagens, cargas, contêineres, meios de transporte, mercadorias ou encomendas postais consideradas pelo Estado Parte como tendo sido efetiva ou possivelmente expostas a um risco para a saúde pública e que possam constituir uma possível fonte de propagação de doenças.

Viajante: pessoa em viagem circulando em áreas de competência da autoridade sanitária federal, independente da sua condição legal ou meio de transporte; seja passageiro, tripulante, profissional não tripulante, clandestino ou pedestre.

Vigilância: a coleta, compilação e a análise contínua e sistemática de dados, para fins de saúde pública, e a disseminação oportuna de informações de saúde pública, para fins de avaliação e resposta em saúde pública, conforme necessário.



## 7. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL, 2008. Resolução da Diretoria Colegiada RDC nº 21, de 28 de março de 2008. Dispõe sobre a Orientação e Controle Sanitário de Viajantes em Portos, Aeroportos, Passagens de Fronteiras e Recintos Alfandegados.

BRASIL, 2009. Resolução da Diretoria Colegiada RDC nº 72, de 29 de dezembro de 2009. Dispõe sobre o Regulamento Técnico que visa à promoção da saúde nos portos nacional, e embarcações que por eles transitam.

BRASIL, 2008. Resolução da Diretoria Colegiada RDC nº 661, de 30 de março de 2022. Dispões sobre as boas práticas sanitárias no gerenciamento de resíduos sólidos nas áreas de portos, aeroportos, passagens de fronteiras e recintos alfandegados.

BRASIL, 2022. Resolução da Diretoria Colegiada RDC nº 664, de 30 de março de 2022. Dispõe sobre as boas práticas para o sistema de abastecimento de água ou solução alternativa coletiva de abastecimento de água em portos, aeroportos e passagens de fronteiras.

BRASIL, 2022. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Guia de Vigilância em Saúde 5. ed. rev. e atual. Disponível em [https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia\\_vigilancia\\_saude\\_5ed\\_rev\\_atual.pdf](https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_vigilancia_saude_5ed_rev_atual.pdf) Acesso em 04 de outubro de 2023.

Centers for Disease Control and Prevention, NCEH, 2018. Vessel Sanitation Program. Operations Manual. Disponível em: < [https://www.cdc.gov/nceh/vsp/docs/vsp\\_operations\\_manual\\_2018-508.pdf](https://www.cdc.gov/nceh/vsp/docs/vsp_operations_manual_2018-508.pdf) >. Acesso em 04 de outubro de 2023.

Codex Alimentarius International Food Standards, 2013. Disponível: <<http://www.codexalimentarius.org/>>. Acesso em 12 de setembro de 2013.

Cruise Ship Inspection Program (CSIP), Canada.

European Manual for Hygiene Standards and Communicable Disease Surveillance on passenger ships.

OMS, 2005. Regulamento Sanitário Internacional. Disponível em <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/paf/regulamento-sanitario-internacional/arquivos/7181json-file-1>. Acesso em 04 de Outubro de 2023.

OMS, 2011. Guide to ship sanitation, 3rd edition. Disponível em <https://www.who.int/publications/i/item/9789241546690> Acesso em 04 de Outubro de 2023.

OMS, 2011. Handbook for management of public health events on board ships. Disponível em <https://www.who.int/publications/i/item/9789241549462> Acesso em 04 de Outubro de 2023.

# ANEXOS

## Anexo I – Modelo de Livro de registro de Casos Suspeitos

ANEXO I											
PLANILHA DE CONTROLE DE CASOS SUSPEITOS DE DOENÇAS DE NOTIFICAÇÃO											
Nome do Navio:											
Datas do Cruzeiro:											
Itinerário:											
Nº	Nome completo	Idade	Sexo	Nº Cabine	Tripulante (T) ou Passageiro (P)	Posição ou função do tripulante, se aplicável	Data e hora do início dos sintomas	Data da primeira visita clínica ou reporte para equipe de saúde	Sintomas, incluindo a presença dos seguintes sinais ou sintomas: n.º de episódios de diarreia e vômito por dia, diarreia com sangue, febre (com temperatura registrada), dores abdominais, dores de cabeça e musculares.	Medicação	Anotação acerca da solicitação de amostras clínicas e se foi atendida
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											

Anexo II - Questionário de Investigação Epidemiológica



**Questionário de Investigação Epidemiológica**



Nome do Navio:		Data:	
Sobrenome do Viajante:		Primeiro nome do Viajante:	
( ) Tripulante      ( ) Passageiro		País de origem:	
Estado e Cidade:			
Data de nascimento (dd/mm/aaaa):		Idade (em anos):	Sexo: M / F Se feminino, é gestante: Sim / Não
Algum problema de saúde (ex.: hipertensão, diabetes, asma)? Sim / Não Se sim, quais?			
Local de embarque (Cidade/Estado):		Data de embarque (dd/mm/aaaa):	
Número da Cabine:		Total de pessoas na cabine:	
Sintomas apresentados:			
<input type="checkbox"/> Falta de ar	<input type="checkbox"/> Tosse	<input type="checkbox"/> Febre:    °C	<input type="checkbox"/> Dor de garganta
<input type="checkbox"/> Diarréia (especificar nº episódios no pior dia da doença):	<input type="checkbox"/> Vômito (especificar nº episódios no pior dia da doença):	<input type="checkbox"/> Dor Abdominal	<input type="checkbox"/> Enjoo
Outros (especificar):			
Data do início dos sintomas (dd/mm/aaaa):		Circule o período de início dos sintomas: Manhã / Tarde / Noite	
Você recebeu atendimento médico?			Sim / Não
Você utilizou alguma medicação após início dos sintomas?			Sim / Não
Se sim, qual medicamento?			
Nos 15 dias antes de adoecer, você esteve em outra cidade que não seja a de embarque ou escalas do navio?			Sim / Não
Se sim, quais:			
Antes de ficar doente, você desembarcou para passeios, visitas ou outras atividades?			Sim / Não
Se sim, quais:			
Você comeu ou bebeu alguma coisa durante seus passeios ou visitas fora do navio?			Sim / Não
Se sim, citar nome de restaurantes ou estabelecimentos?			
O que você acha que pode ter causado sua doença?			

## Anexo III – Procedimentos de Limpeza e Desinfecção

Este documento a seguir estabelece as diretrizes gerais para a limpeza e desinfecção de navios de passageiros ou de carga que tenham transportado viajante(s) com suspeita de doenças transmissíveis a bordo, principalmente influenza e surto de gastroenterite. O objetivo destas orientações é descrever procedimentos mínimos de limpeza e desinfecção de áreas e cabines na presença de casos suspeitos de GI ou influenza. Este documento é dirigido a profissionais responsáveis pela saúde e segurança de bordo em navios que circulam em águas jurisdicionais brasileiras, sejam eles de bandeira nacional ou internacional.

Esta orientação pode ser modificada a qualquer tempo por decisão das autoridades sanitárias brasileiras ou conforme diretrizes da Organização Mundial de Saúde, ou ainda quando ocorrerem situações atípicas em determinados eventos a bordo.

Partículas virais podem persistir por 24 horas ou mais, em superfícies não porosas, mas quantidades suficientes do vírus para infecção humana são susceptíveis por períodos mais curtos. Apesar da importância relativa da transmissão de vários vírus a partir de objetos inanimados ainda não ser totalmente conhecida, a transferência manual de vírus para as membranas mucosas dos olhos, nariz e boca, resultando em infecção é bastante provável de ocorrer. E sem dúvida a higiene das mãos, a proteção com lenços ao tossir ou espirrar e o uso de máscaras cirúrgicas em casos suspeitos de gripe são as principais formas de interromper essa transmissão. Além disso, rotinas de limpeza e desinfecção adequadas também desempenham papel fundamental na redução da propagação da gripe a bordo.

Os componentes básicos para a eficiente gestão da saúde ambiental relativa à gripe e gastroenterites incluem rotina de limpeza com água, sabão ou detergentes para remover as sujidades e matérias orgânicas, seguido pelo uso de adequados desinfetantes. Reduzindo o número de partículas virais em uma superfície através destes passos pode reduzir as chances de transferência manual destes microorganismos. Os vírus são suscetíveis à inativação por uma série de produtos químicos desinfetantes que estão disponíveis no mercado, assim como outros agentes etiológicos. Todos os desinfetantes comercializados no Brasil são obrigados a obter registro junto a ANVISA. Estes produtos devem ser utilizados conforme recomendações dos fabricantes.

A equipe de limpeza destacada deve utilizar equipamentos de proteção individual previstos abaixo, somente durante os procedimentos de limpeza e desinfecção nas cabines que acomodarão viajantes suspeitos de diarreia ou influenza, de acordo com a definição de caso:

- Luva nitrílica com punho 33 ou 46 (para sanitários);
- Respirador tipo peça semifacial filtrante para partículas (no mínimo N95 ou PFF-2);
- Calçado impermeável;
- Avental impermeável de TYVEC ou semelhante;
- Óculos de segurança;
- Sapatilhas descartáveis.

Ao manusear ou diluir os saneantes os responsáveis devem utilizar os equipamentos de proteção indicados pelos fabricantes dos produtos.

Utilize apenas saneantes registrados nos países de fabricação (produtos brasileiros devem ter registro na ANVISA) com indicação para os agentes etiológicos suspeitos.

As equipes de limpeza devem ser continuamente orientadas e capacitadas quanto às atividades envolvidas nos procedimentos de limpeza e desinfecção de superfícies.

As atividades de limpeza e desinfecção devem ser supervisionadas/inspecionadas periodicamente pelos oficiais responsáveis para garantir que os procedimentos estão sendo seguidos corretamente para minimizar o risco de contaminação cruzada de áreas “sujas” para áreas “limpas”.

Durante o período de surto, além destas áreas comumente higienizadas, alguns outros itens merecem particular atenção e cuidado como:

- Maçanetas de portas;
- Corrimão de escadas;
- Botões de elevador;
- Telefones;
- Teclados e mouses;
- Mesas;
- Braço de cadeiras e poltronas;
- Botões de descarga sanitária;
- Objetos de salão de jogos;
- Caça-níqueis;
- Equipamentos esportivos;
- Outros objetos de uso coletivos que sejam manuseados;

Todos os tripulantes nunca devem levar as mãos aos olhos, boca ou nariz sem a prévia lavagem adequada de mãos.

Todas as superfícies duras devem ser limpas com um detergente ou saneante multiuso e desinfetadas com solução de hipoclorito de sódio a 1000-5000ppm ou saneante alternativo autorizado com poder bactericidas e ou virucidas. Dado o potencial de evaporação de diluição, as soluções de branqueamento devem ser preparadas para o uso dentro de 24 horas, ou a concentração alvo deve ser dobrada (por exemplo, 2000 - 10, 000 ppm) para o armazenamento e usados dentro de 30 dias (Hall et al, 2011).

Os equipamentos ou objetos constituídos de aço inoxidável, equipamentos ou objetos que entrem em contato direto com alimentos ou boca e brinquedos, são recomendados desinfecção com solução de água sanitária a uma concentração de 200 ppm.

Em áreas “sujas”, como sanitários, os panos devem ser descartáveis e devem ser colocados em sacos lacrados imediatamente após o uso. Os panos utilizados para limpeza de sanitários devem ser utilizados somente para este fim.

A equipe de limpeza deve evitar o uso de vassouras, espanadores de pó e semelhantes dando preferência a métodos úmidos de limpeza e desinfecção, evitando ao máximo uso de varrição ou outros métodos que possam levantar pó.

Áreas com vômitos e ou fezes devem ser imediatamente isoladas e cobertas com toalhas de papel descartáveis, ou produtos absorventes específicos para este fim. A equipe de limpeza deve verificar os EPI necessários previstos acima ou conforme recomendação do fabricante do produto químico. Todos os EPI usados, toalhas de papel e sujidades devem ser imediatamente colocados em sacos plásticos,

de cor branco-leitosa e símbolo infectante, resistentes a ruptura e vazamentos para posterior descarte em portos autorizados a receber este tipo de resíduos.

Considerando que os saneantes não são indicados e registrados para uso em superfícies porosas como tapetes, estofados e carpetes, estes devem ser removidos cuidadosamente e lavados, conforme recomendações do fabricante ou descartados como descrito acima ou ainda limpos com sistemas a vapor que atinjam pelo menos 70°C (a menos que a superfície não suporte o calor).

Superfícies porosas que podem ser removidas devem ser inicialmente limpas com água e detergente e depois colocados para secagem ao ar livre. Se não puderem ser removidos, deve-se utilizar um shampoo específico para carpetes com propriedades virucidas.

Sistemas de limpeza a vácuo reconhecidamente são capazes de recircular vírus, portanto devem ser evitados. Se usados, estes sistemas devem ser usados apenas em áreas não contaminadas e conter filtros de ar que devem ser trocados conforme recomendação do fabricante.

Todas as superfícies porosas devem estar completamente secas antes de se permitir que viajantes sejam autorizados a adentrar estas áreas.

Após a lavagem os detritos e sujidades devem ser acondicionados em sacos plásticos, como descrito acima, e descartados em portos autorizados. Todos os itens que forem levados às lavanderias devem também ser acondicionados em sacos plásticos resistentes ou de outro material que previna a ruptura.

Atenção: não devem ser utilizados nos procedimentos de limpeza e desinfecção qualquer método que cause respingos ou proporcione aerossóis, tais como ar ou água comprimido.

Os procedimentos de lavanderias não necessitam ser alterados drasticamente em caso de surtos, pois embora vírus possam persistir em materiais porosos, a transferência destes para lençóis, fronhas, travesseiros, etc. não é tão eficiente quanto comparado com superfícies não porosas. De qualquer forma, seguem algumas medidas preventivas:

- Manuseie as roupas de cama e mesa com o mínimo de agitação possível;
- Tripulantes que manuseiem as roupas de cama e mesa (equipe de limpeza e da lavanderia) devem seguir cuidadosamente os procedimentos seguros treinados pela companhia marítima e usar os equipamentos de proteção conforme acima, evitando contato da pele ou com corpo do manipulador com as roupas sujas a serem lavadas, e
- Mantenha os tecidos sujos dentro de sacos destinados a esta finalidade;
- Lavagem ou higiene das mãos deve ser feita imediatamente após a seleção de roupa e colocação na máquina de lavar;
- As roupas e tecidos de viajantes suspeitos, com potencial transmissor de agentes infecciosos, requer separação dos demais devendo ser lavadas com água quente e detergente se necessário.

Os equipamentos de limpeza e desinfecção usados em toaletes/sanitários devem ser diferentes daqueles utilizados em outras áreas. Para facilitar o cumprimento desta exigência, recomenda-se utilizar um sistema de cores ou outro meio de identificação.

Todas as vassouras devem ser destacadas de seus cabos e laváveis (lavados a 70°C). Após a lavagem, a vassoura deve ser colocada de cabeça para baixo facilitando sua secagem total. Vassouras não podem

ser deixadas em baldes ou potes de água. Baldes de água devem ser limpos, desinfetados e secos entre usos.

Não se deve jamais reaproveitar baldes de água entre lavagens, pois esta água pode estar contaminada e disseminar a infecção.

As áreas de armazenamento de equipamentos de limpeza devem ser mantidas limpas e secas para evitar riscos de contaminações cruzadas. Todos os equipamentos utilizados para limpeza e desinfecção de áreas contaminadas devem ser desinfetados antes de retornarem as áreas de armazenagem.

Toalhas e panos descartáveis devem ser descartados imediatamente após o uso, sendo colocadas em sacos branco leitosos com símbolo infectante e lacrados.

Todos outros equipamentos, tais como limpadores a vácuo ou a vapor, etc. (incluindo peças destacáveis) devem ser limpos e desinfetados depois do uso. Os filtros de ar destes equipamentos a vácuo devem ser trocados conforme orientações dos fabricantes.

#### FLUXO BÁSICO DE LIMPEZA E DESINFECÇÃO EM ÁREAS COM PRESENÇA DE VÔMITOS OU FEZES

Isole imediatamente a área afetada, se possível evitando que viajantes circulem próximo da área isolada

Coloque os equipamentos de proteção indicados

Cubra a área com vômito/fezes com produto absorvente ou papel toalha (repita o procedimento quantas vezes for necessário para facilitar a ação dos saneantes)

Limpe a superfície com detergente e água (repita o procedimento quantas vezes for necessário para facilitar a ação dos saneantes)

Seque a superfície com papéis descartáveis e descarte-os

Aplique as soluções desinfetantes, conforme recomendação do fabricante (respeite a concentração e tempo de contato)

Seque a superfície com papéis descartáveis e descarte-os

Retire os equipamentos de proteção e descarte-os ou armazene e encaminhe para desinfecção (válido apenas para itens não descartáveis)

Quando a limpeza e desinfecção estiverem finalizadas, lave as mãos com água e sabão, secando-as com papel descartável

## Anexo IV - Modelo de Manual de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos

### 1. IDENTIFICAÇÃO DA EMBARCAÇÃO:

Nome:

Bandeira

Imo:

Nome do oficial responsável:

### 2. RECURSOS HUMANOS

#### 2.1. Procedimentos na admissão dos funcionários;

Relatar:

- O procedimento na admissão dos funcionários, total do nº de funcionários, por área e por sexo;
- Registros de treinamentos oferecidos na admissão dos funcionários.

#### 2.2. Método utilizado para treinamento dos funcionários;

Relatar os métodos utilizados para treinamento dos funcionários no que se refere a higiene pessoal e na manipulação dos alimentos.

- Cuidados com (cabelos, bigodes, unhas e hábitos pessoais)
- Principais regras de lavagens das mãos;
- Proibição do uso de adornos.
- Cuidados com a utilização das luvas (descartáveis, de malha de aço, térmicas e de borracha);
- Procedimentos operacionais (recebimento, armazenamento, preparo, distribuição e transporte)
- Se é utilizados alguns recursos como complemento do treinamento tipo, afixação de cartazes.

#### 2.3. Procedimentos para avaliação médica;

Descrever neste item:

- Realização de exames médicos e laboratoriais (especificar);
- Periodicidade de realização de exames (admissionais, demissionais e periódicos)
- Por quem é executado (empresa terceirizada ou não)
- Quem decide a necessidade de reavaliação.

#### 2.4. Procedimento para uso de uniformes;

Descrever neste item:

- Tipo de uniforme (modelo, material e cor)
- Necessidade do uso de toucas/gorros e aventais;
- Tipo de calçado;
- Necessidade de uniformes específicos (tais como os utilizados em câmaras frigoríficas, salas climatizadas, etc.)
- Orientação sobre o uso de acessórios.

#### 2.5. Procedimento para a alimentação dos funcionários;

- Descrever locais e procedimentos adotados para alimentação oferecida aos funcionários.

#### 2.6. Procedimentos para capacitação dos funcionários;

- Relatar se existem funcionários capacitados para as funções executadas na empresa (citar cargo e função)
- De que de foram capacitados e como são as reciclagem de treinamentos;



## 2.7. Procedimentos relacionados à segurança do trabalho;

Relatar:

- se os funcionários são conscientizados sobre os procedimentos relativos a segurança do trabalho;
- Periodicidade dos treinamentos;
- Por quem é executado
- Se existem áreas onde é necessário o uso de EPI (equipamento de proteção individual);
- Quais são os EPI(s) disponibilizados e a ocorrência dos treinamentos sobre o seu uso.

## 3. DISTRIBUIÇÃO DAS ÁREAS

- Área total construída;
- Distribuição (m<sup>2</sup>) de áreas por setores.
- Condições higiênico-sanitária e de conservação da área.
- Fluxo (contaminação cruzada);

## 4. INSTALAÇÕES, EDIFICAÇÕES E SANEAMENTO.

Descrever para cada setor (recebimento, armazenagem, cozinhas - pré-preparo e preparo - e refeitórios):

- Pisos, paredes, tetos, ralos/canaletas, aberturas/portas, lavatórios, recipientes coletores de resíduos sólidos: tipo de construção, material empregado, cor, acabamento, tipo de acionamento, proteções contra sujidades e vetores
- Tipo de escoamento de águas servidas (se os mesmos permitem acesso a higienização e se são dotados ou não de sistema de fechamento);
- Listar lavatórios e descrever se são providos de sabão sanitizantes para higienização das mãos, papel toalha ou outro dispositivo para secagem das mãos;
- Instalações sanitárias e vestiários, localização dos mesmos e se existe comunicação com as áreas de produção e se são separados por sexo; quantidade de vaso sanitário (com tampa ou não), mictórios, lavatórios e chuveiros, relatando a proporção por n° de funcionários e sexo; se possuem descarga eficiente; tipo de material que compõe o piso e as paredes; existência de pias com torneira, saboneteiras, porta-toalhas, recipientes coletores e armários para guarda de pertences de funcionários;
- Descrever sistemas de Ventilação e iluminação (existência ou não de equipamentos de exaustão que possam tornar o ambiente arejado, fresco, livre de fumaça, odores e vapores etc.);
- Listar e descrever equipamentos de manutenção de temperatura e umidade existentes;
- Tipo de abastecimento de água potável e suas principais características; periodicidade e procedimentos de controle da potabilidade da água (físico-químico ou microbiológico)
- Origem do gelo e a condição higiênico-sanitária de produção e armazenamento que previnam contaminação;
- Tipo de iluminação das áreas de produção (artificial ou natural); Lâmpadas (sistema de segurança); Intensidade de iluminação em cada área de produção;
- Descrever se os setores são climatizados e a temperatura média de cada setor;
- Relacionar todos os equipamentos existentes e suas especificações (quantidade, modelo e marca);
- Descrever o processo de manutenção (preventivo-periódica), calibração (balanças e termômetro) e o respectivo controle/registro;

## 4. PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS

### 4.1. RECEBIMENTO DE MERCADORIAS

Descrever:

- Critérios adotados de ordem higiênico-sanitária são usados na aquisição da matéria prima (fornecedores

credenciados ou que já possuem capacidade técnica);

- Se são realizadas visitas aos fornecedores, que itens são avaliados e a periodicidade destas visitas;
- Quais os parâmetros qualitativos e quantitativos são usados no reconhecimento de cada produto tipo: (data produção, validade, nº de lote, composição do produto etc.)
- Descrever as diferentes formas de controle exercido sobre a matéria prima no momento do recebimento delas, adotado pela embarcação;
- Descrever as condições das embalagens para que os produtos sejam aceitos;
- Descrever as características sensoriais principais que são avaliadas no momento do recebimento da mercadoria;
- Quais as condições de transporte avaliadas;
- Quais as condições de higiene o entregador deve cumprir;
- Se for verificada não-conformidade no momento do recebimento, que providências/ações são adotadas em cada caso.
- Fluxo do recebimento/ higienização;

#### 4.2. ARMAZENAMENTO

Descrever:

- Tipo de armazenamento usado para cada variedade de matéria recebida, indicando, a temperatura adequada para cada uma;
- As condições higiênicas, de conservação e de funcionamento das áreas de armazenamento das matérias primas perecíveis e não perecíveis;
- Critérios usados para controlar o consumo e a validade dos produtos estocados;
- Critérios para o armazenamento para os produtos químicos e tóxicos se forem usados;
- Critérios utilizados após a abertura das embalagens originais de cada produto.
- A organização das câmaras (separação por categoria de produtos)

#### 4.3. PRODUÇÃO

##### 4.3.1. PROCEDIMENTOS PARA O PREPARO DOS ALIMENTOS

Descrever

- Toda a etapa, do fluxo de preparação de cada categoria de alimentos, desde o recebimento da matéria-prima, armazenagem, pré-preparo, preparo, montagem, manutenção e distribuição final/consumo, relatar ainda:
- Se existe horários, utensílios (facas, tábuas) e bancadas separadas para o pré-preparo das diferentes tipos de carnes utilizadas;
- Procedimentos adotados para a higienização (limpeza e desinfecção) dos alimentos consumidos crus (verduras e frutas) contemplando (tempo/concentração/diluição dos saneantes);
- Monitoramento, controle e registro do tempo e temperatura dos alimentos durante o descongelamento e durante a cocção (no centro do alimento);
- Monitoramento, controle e registro do tempo e temperatura dos alimentos preparados durante a montagem, manutenção e distribuição final/consumo.

##### 4.3.2. FLUXOGRAMA DA PRODUÇÃO

- Constar no Manual o fluxograma da preparação de cada grupo de produtos, desde o recebimento das matérias primas até a distribuição final/consumo.

##### 4.3.3. ETAPAS CRÍTICAS DE CONTROLE

Descrever neste item:

- As etapas críticas do processo de produção (PPC - pontos críticos de controle) de cada categoria de produtos;
- As medidas de controle correspondentes;

#### 4.3.4. OFERTA DO ALIMENTO PREPARADO PARA CONSUMO

##### 4.3.4.3. DISTRIBUIÇÃO DO PRODUTO FINAL

Procedimentos adotados na distribuição

Descrever:

- As condições higiênico-sanitárias e o estado de conservação das áreas, equipamentos móveis e utensílios disponíveis para área;
- Uso de EPI(s) no momento de distribuição dos alimentos;
- Controle, monitoramento e registro das temperaturas dos alimentos preparados e que requerem controle durante a distribuição;
- Controle e monitoramento da temperatura e dimensionamento dos equipamentos necessários à exposição ou distribuição dos alimentos;
- A higienização e local de guarda dos utensílios tais como: pratos, copos e talheres, quando não são utilizados descartáveis;

#### 4.4. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS;

##### 4.4.1. HIGIENE AMBIENTAL

- Descrever: Os procedimentos (descritos passo a passo) de higienização dos ambientes e instalações;
- A frequência adotada e os produtos e utensílios utilizados;
- Os produtos (detergentes e desinfetantes) utilizados e sua autorização pelo país de fabricação;
- Se existe monitoramento da higienização ambiental e a frequência com que são inspecionados;

##### 4.4.2. HIGIENE DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Descrever: Os procedimentos (descritos passo a passo) de higienização dos equipamentos e utensílios;

- Métodos: limpeza a seco ou úmida;
- Os produtos (detergentes e desinfetantes) utilizados e sua autorização pelo país de fabricação;
- Concentração utilizada, tempo de contato e temperatura quando aplicável;
- Equipamentos e utensílios utilizados no processo de higienização (aspirador de pó, escovas, buchas etc.);
- Os responsáveis pela estocagem dos produtos químicos bem como os treinamentos e registros;
- Se existir, descrever monitoramento da higienização dos equipamentos e utensílios e a frequência com que são inspecionadas;

#### EXEMPLO DE MODELO DE CRONOGRAMA

UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS	FREQUÊNCIA	PRODUTO	PROCEDIMENTO DE HIGIENIZAÇÃO
<i>Formas e bandejas</i>	<i>Após o uso</i>	<i>Detergente: princípio ativo</i>	<i>lavagem manual</i>
AMBIENTE	PROCEDIMENTO DE HIGIENIZAÇÃO		

PRODUTO	MARCA	SUBSTÂNCIA QUÍMICA	INDICAÇÃO DE USO	DILUIÇÃO	CONCLUSÃO FINAL

#### 4.5. RESÍDUOS SÓLIDOS

Descrever:

- A forma de retirada dos resíduos sólidos das áreas, os equipamentos e manipuladores envolvidos nesta operação;
- Caminho percorrido pelos resíduos sólidos na retirada da área de produção;
- Se a embarcação dispõe de meios para armazenamento de resíduos sólidos, antes da eliminação/descarga;
- Se o local é adequado para impedir o ingresso de pragas e contaminação das matérias primas, alimento, água potável e equipamentos ou vias de acesso;
- A frequência com que os resíduos sólidos são retirados da área de produção;

#### 4.6. CONTROLE DE PRAGAS (Se existir um IPM remeter a ele)

Descrever:

- Se existem medidas preventivas à entrada de pragas na embarcação;
- Medidas preventivas adotadas e áreas instaladas;
- Tipos de pragas mais comuns na embarcação;
- Quais os produtos químicos utilizados no combate a infestação, e se os mesmos estão regularizados no órgão oficial e as proporções usadas;
- Que tipos de cuidados são adotados para proteger os alimentos, equipamento e utensílios durante a aplicação dos (produtos químicos – pesticidas);
- Se há estoque deste tipo de produto, descrever o local e tipo de identificação;
- A periodicidade de monitoramento e controle;
- Se serviço terceirizado, identificar empresa que realiza o serviço, bem como seu registro junto ao Órgão oficial (anexar cópia do serviço mais recente): neste item deve ser relatado se existem monitoramento, preenchimento e arquivo de relatório sobre as atividades de controle de pragas, além da periodicidade desses relatórios.

Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa

SIA Trecho 5, Área Especial 57, Lote 200

CEP: 71205-050

Brasília – DF

[www.anvisa.gov.br](http://www.anvisa.gov.br)

[www.twitter.com/anvisa\\_oficial](https://www.twitter.com/anvisa_oficial)

Anvisa Atende: 0800-642-9782

[ouvidoria@anvisa.gov.br](mailto:ouvidoria@anvisa.gov.br)