

RESOLUÇÃO SESA N° XX/2017

Estabelece os requisitos mínimos de Boas Práticas para instalação e funcionamento das Instituições de Ensino Fundamental, Médio, Profissionalizante e Superior no Estado do Paraná.

O SECRETÁRIO DE ESTADO DA SAÚDE, usando da atribuição que lhe confere o Art. 45, Inciso XIV, da Lei Estadual N° 8.485 de 03 de junho de 1987 e o artigo 9°, incisos XV e XVI do Decreto Estadual N° 2.270 de 11 de janeiro de 1988 e, considerando que:

1. O Estado do Paraná possui dever constitucional de proteger a saúde de seus cidadãos, conforme art. 197 da Constituição Federal.
2. A Lei Federal N° 8.078, de 11 de setembro de 1990, que estabelece como um dos direitos básicos do consumidor a proteção da vida, saúde e segurança contra os riscos provocados por práticas no fornecimento de produtos e serviços.
3. Os Estabelecimentos de Educação são de Interesse à Saúde Pública, estando sujeitos à regulamentação, fiscalização e controle pelo Poder Público conforme determinado nos termos da Lei Federal N° 8.080, de 19 de setembro de 1990, em seu artigo 6°, § 1°.
4. O artigo 2° da Resolução da Diretoria Colegiada – RDC N° 153, de 26 de abril de 2017, publicada no DOU N° 80, de 27 de abril de 2017, pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, estabelece as diretrizes nacionais para simplificação e integração dos procedimentos de licenciamento sanitário no âmbito da Rede Nacional para a Simplificação do Registro e da Legalização de Empresas e Negócios (Redesim),
5. O artigo 5° da Resolução da Diretoria Colegiada – RDC N° 153, de 26 de abril de 2017, publicada no DOU N° 80, de 27 de abril de 2017, pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, define que o início da operação de estabelecimentos com atividades econômicas de baixo risco ocorrerá sem a realização de inspeção sanitária ou análise documental prévia por parte do órgão responsável pela emissão da licença sanitária.

**SECRETARIA DA SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE – SVS
CENTRO ESTADUAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – CEVS**

Rua Piquiri, 170 – Rebouças – 80.230-140 – Curitiba – Paraná – Brasil – Fone: (41) 3330-4539 Fax : 3330-4535

www.saude.pr.gov.br - visa@sesa.pr.gov.br

6. O artigo 10º da Resolução da Diretoria Colegiada – RDC N° 153, de 26 de abril de 2017, publicada no DOU N° 80, de 27 de abril de 2017, pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, determina que o licenciamento sanitário de atividades econômicas classificadas como baixo risco deverá ser realizado por meio do fornecimento de informações e declarações pelo responsável legal, visando permitir o reconhecimento formal do cumprimento dos requisitos exigidos ao exercício da atividade requerida.

7. O Anexo II – Relação das Atividades da CNAE de Baixo Risco da Instrução Normativa - IN N° 16, de 26 de abril de 2017, publicada no DOU nº 80, de 27 de abril de 2017, determina que as atividades econômicas de educação infantil - pré-escola, ensino fundamental, ensino de esportes e outras atividades de ensino não especificadas anteriormente são classificadas como atividades econômicas classificadas de baixo risco para fins de licenciamento sanitário.

RESOLVE:

Art. 1º - Aprovar os requisitos mínimos para instalação e funcionamento de Instituições de Ensino Fundamental, Médio, Profissionalizante e Superior no Estado do Paraná, nos termos dos Anexos I, II e III da presente Resolução.

Parágrafo Único - Para efeito desta Resolução, consideram-se instituições de ensino abrangidos por esta Norma, assim entendidos:

I – Ensino Fundamental: com duração de 9 (nove) anos, com início aos 06 (seis) anos;

II – Ensino Médio: etapa final da Educação Básica, com duração mínima de 03 (três) anos;

III - Educação Profissional Técnica de Nível Médio e Especialização Técnica de Nível Médio;

IV - Educação Superior: com variados graus de abrangência ou especialização, aberta a candidatos que tenham concluído o ensino médio ou equivalente e sido aprovados em processo seletivo.

Art. 2º - Implantar, normatizar, padronizar, controlar e tornar obrigatória a utilização do Formulário de Descrição e Avaliação dos Requisitos Mínimos de Instalação e Funcionamento

SECRETARIA DA SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE – SVS
CENTRO ESTADUAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – CEVS

Rua Piquiri, 170 – Rebouças – 80.230-140 – Curitiba – Paraná – Brasil – Fone: (41) 3330-4539 Fax : 3330-4535

www.saude.pr.gov.br - visa@sesa.pr.gov.br

de Instituições de Ensino no Paraná e do Roteiro de Inspeção em Instituições de Ensino, dispostos nos Anexos II e III da presente Resolução, para a padronização da inspeção sanitária nos estabelecimentos de Educação do Paraná.

Art. 3º - Fica revogada a Resolução SESA/PR N° 318, de 31 de julho de 2002, no que se refere às Instituições de ensino fundamental, médio e profissionalizantes, bem como as demais disposições em contrário.

Art. 4º - Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Michele Caputo Neto
Secretário de Estado da Saúde do Paraná

SECRETÁRIA DA SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE – SVS
CENTRO ESTADUAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – CEVS

Rua Piquiri, 170 – Rebouças – 80.230-140 – Curitiba – Paraná – Brasil – Fone: (41) 3330-4539 Fax : 3330-4535
www.saude.pr.gov.br - visa@sesa.pr.gov.br

ANEXO I

NORMA TÉCNICA PARA INSTALAÇÃO E FUNCIONAMENTO DAS INSTITUIÇÕES DE ENSINO NO ESTADO DO PARANÁ

CAPÍTULO I

DA FINALIDADE

Art. 1º Estabelecer as Diretrizes e Normas Gerais para Avaliação e Execução das Ações de Vigilância e de Assistência à Saúde, estabelecendo critérios mínimos para o funcionamento de Instituições de Ensino.

Art. 2º Implantar e tornar obrigatória a utilização do **FORMULÁRIO DE DESCRIÇÃO E AVALIAÇÃO DOS REQUISITOS MÍNIMOS DE INSTALAÇÃO E FUNCIONAMENTO DE INSTITUIÇÕES DE ENSINO** e o **ROTEIRO DE INSPEÇÃO DOS SERVIÇOS DE INSTITUIÇÕES DE ENSINO** NO ESTADO DO PARANÁ, nas formas dos Anexo II e III deste Regulamento, como parte integrante da presente Resolução.

Art. 3º As Instituições de Ensino situados no Estado do Paraná ficam sujeitos ao cumprimento dos itens estabelecidos na Resolução, no formulário e roteiro de inspeção dos Anexo II e II, incluindo estabelecimentos públicos e militares.

§ 1º O descumprimento das exigências estabelecidas nesta Norma tipifica ilícito administrativo de competência sanitária, estando sujeito as cominações das penalidades e aplicação do processo administrativo previstos na Lei Estadual N° 13.331, de 23 de novembro de 2001 e Decreto Estadual N° 5.711, de 23 de maio de 2002, além das penas previstas nas legislações sanitárias específicas Estaduais e Municipais, sem prejuízo das responsabilidades ética, civil e penal decorrentes do ato.

SECRETÁRIA DA SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE – SVS
CENTRO ESTADUAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – CEVS

Rua Piquiri, 170 – Rebouças – 80.230-140 – Curitiba – Paraná – Brasil – Fone: (41) 3330-4539 Fax : 3330-4535
www.saude.pr.gov.br - visa@sesa.pr.gov.br

§ 2º A emissão da Licença Sanitária não isenta as instituições de ensino da obrigatoriedade de cumprir os requisitos definidos na presente Norma, bem como demais exigências técnicas e sanitárias previstas nas legislações e normas técnicas vigentes.

Art. 4º A avaliação, inspeção e o acompanhamento das instituições de ensino são de responsabilidade e competência do Gestor do Sistema de Saúde por meio da Vigilância Sanitária, nas esferas Estadual e Municipal, conforme definição em pactuação da Comissão Intergestores Bipartite (CIB).

Art. 5º A terceirização de serviços deve ser formal, por meio de contrato de prestação de serviços, que deverá conter expressamente as responsabilidades do contratante e do prestador de serviços contratado.

§ 1º Os prestadores de serviços terceirizados deverão apresentar a Licença Sanitária atualizada à escola, que deverá mantê-las em local de fácil acesso para fins de fiscalização.

§ 2º A instituição de ensino é co-responsável pela segurança e qualidade dos serviços prestados pelas empresas por ele contratadas.

Art. 7º Este Regulamento Técnico se aplica as Instituições de Ensino Fundamental, Médio, Profissionalizante e Superior do Estado do Paraná sejam eles públicos, privados, filantrópicos, civis ou militares, incluindo aqueles que exercem ações de ensino e pesquisa.

CAPÍTULO II

DOS REQUISITOS COMPLEMENTARES

Art. 12º Para efeito desta Resolução adotam-se os seguintes procedimentos:

§ 1º Para edificações novas, sejam estabelecimentos completos ou partes a serem ampliadas, é obrigatória a aplicação integral desta norma.

§ 2º Para obras de reformas e adequações, quando esgotadas todas as possibilidades, sem que existam condições de cumprimento integral desta norma, devem-se privilegiar os fluxos de trabalho.

§ 3º Quando se tratar da adoção de uma nova tecnologia, diferente das usuais e/ou não abordada pela norma deverá ser adotado o mesmo procedimento das reformas.

Art. 13º O responsável pelo estabelecimento deverá requerer a Licença Sanitária para iniciar o seu funcionamento, mesmo que não seja necessária a realização de inspeção sanitária ou análise documental prévia por parte do órgão responsável pela emissão da licença sanitária.

Art. 14º Os responsáveis pelos estabelecimentos devem manter afixada a Licença Sanitária em local visível e de fácil acesso aos usuários e a fiscalização.

ANEXO II

SECRETARIA DA SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE – SVS
CENTRO ESTADUAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – CEVS

Rua Piquiri, 170 – Rebouças – 80.230-140 – Curitiba – Paraná – Brasil – Fone: (41) 3330-4539 Fax : 3330-4535

www.saude.pr.gov.br - visa@sesa.pr.gov.br

FORMULÁRIO DE DESCRIÇÃO E AVALIAÇÃO DOS REQUISITOS MÍNIMOS DE INSTALAÇÃO E FUNCIONAMENTO DE INSTITUIÇÕES DE ENSINO.

1. ESTRUTURA FÍSICA

1.1 - ESTRUTURA FÍSICA – SALAS DE AULA		
N.º	ITENS	ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS
1.1.1	Ambientes	<p>a. Área construída e layout de utilização compatível com a proposta pedagógica da instituição.</p> <p>b. Pé direito mínimo de 2,80 m.</p> <p>c. Em caso de utilização de quadros negros, cavaletes flip-chart, televisores e telas de projeção de imagens, deve ser respeitada a distância mínima de 2,00 m até o local mais próximo de observação pelos alunos.</p> <p>d. Mobiliários íntegros, de fácil limpeza e manutenção, com sistemas construtivos rígidos e arestas e vértices dos elementos estruturais sem ter quinas e ângulos vivos, e compatíveis com os critérios pedagógicos, ergonômicos e tecnológicos.</p>
1.1.2	Iluminação artificial	<p>a. Sistema de iluminação em boas condições de funcionamento.</p> <p>b. Luminárias com lâmpadas frias (fluorescentes e LEDs).</p> <p>c. As luminárias que utilizam lâmpadas tubulares fluorescentes devem possuir aletas ou grades de proteção de modo a garantir um dispositivo de segurança adicional.</p>
1.1.3	Iluminação natural	<p>a. Esquadrias com vidros íntegros para permitir a iluminação natural.</p> <p>b. Janelas ou estruturas equivalentes com abertura direta para área externa.</p>
1.1.4	Ventilação	Ventilação natural obrigatória, podendo ser complementada por sistema mecânico de ventilação.

1.1.5	Janelas Portas e	<p>a. Quando necessário, deverá ser previsto meio de proteção contra excesso de luz solar.</p> <p>b. Janelas tipo basculante ou máxim-ar devem apresentar ferragem de acionamento na altura do peitoril para facilitar manobras de abertura e fechamento.</p> <p>c. Janelas máxim-ar no térreo devem apresentar sistemas de proteção contra acidentes.</p> <p>d. A partir do 1º pavimento devem possuir meios de proteção contra quedas.</p> <p>e. Para janelas, peitoril mínimo com 1,20 m de altura em relação ao nível do piso acabado.</p> <p>f. Portas com vão livre mínimo de 80 cm (acessibilidade).</p> <p>g. Portas de vidro somente permitidas com vidro temperado e laminado por duas ou mais placas de vidro, que são unidas por uma ou mais camadas intermediárias de material plástico de alta resistência e elasticidade (polivinil butiral - PVB - ou resina poliéster), que mantém em conjunto os estilhaços quando quebrado. Quando o vidro for utilizado portas ou fachadas com função de divisórias devem ser aplicadas horizontalmente tarjas ou faixas em toda a sua extensão, em cor contrastante com o ambiente, onde haja a circulação de pessoas.</p>
1.1.6	Paredes	As paredes devem ser de material liso, lavável e sem irregularidades.
1.1.7	Pisos	Pisos de material contínuo, lavável, impermeável, antiderrapante e sem irregularidades, sendo permitido o uso de pisos de materiais não compactos (baixa condutividade térmica): madeira selada, laminados melamínicos e vinílicos, em mantas ou placas.
1.1.8	Tetos	Laje ou forro contínuo, não sendo permitido a utilização do ambiente com a superestrutura e as telhas aparentes.
1.1.9	Instalações elétricas	Em perfeito estado de funcionamento, íntegra, protegida e aterrada (fiação, tomadas e interruptores).



1.2 - ESTRUTURA FÍSICA – ÁREAS ADMINISTRATIVAS E OPERACIONAIS

N.º	ITENS	ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS
1.2.1	Ambientes	<p>a. Pé direito mínimo de 2,80 m, exceto para depósitos que podem possuir pé direito mínimo de 2,20 m.</p> <p>b. Prever depósito de material de limpeza (DML), com tanque e armário para guarda de material de limpeza, de acesso restrito, no pavimento térreo.</p> <p>c. Quando a edificação possuir vários pavimentos, deve ser previsto DML de apoio nos demais pavimentos, composto por um armário e um ponto de água, sendo permitido o uso de ponto de água de instalações sanitárias do pavimento. Quando a edificação possuir vários pavimentos e for atendida por elevador, o DML de apoio poderá ser substituído pelo uso de carro funcional de limpeza.</p> <p>e. O refeitório ou equivalente deve possuir lavatório para higienização de mãos.</p>
1.2.2	Paredes	As paredes devem ser de material que permitam um processo de limpeza e desinfecção adequada.
1.2.3	Pisos	Pisos de material contínuo, lavável, impermeável, antiderrapante e sem irregularidades, sendo permitido o uso de pisos de materiais não compactos (baixa condutividade térmica): madeira natural ou reconstituída, laminados melamínicos e vinílicos, em mantas ou placas e de materiais compactos (alta condutividade térmica): pisos monolíticos, granilites, pedras naturais, mármore e granitos, materiais de concreto e materiais vitrificados.
1.2.4	Tetos	Laje ou forro contínuo, não sendo permitido a utilização do ambiente com a superestrutura e as telhas aparentes, com exceção para áreas de pátios cobertos que não necessitam de forros.
1.2.5	Instalações elétricas	Em perfeito estado de funcionamento, íntegra, protegida e aterrada (fiação, tomadas e interruptores).

1.2.6	Iluminação artificial	<p>a. Sistema de iluminação em boas condições de funcionamento.</p> <p>b. Luminárias com lâmpadas frias (fluorescentes e LEDs).</p> <p>c. As luminárias que utilizam lâmpadas tubulares fluorescentes devem possuir aletas ou grades de proteção de modo a garantir um dispositivo de segurança adicional.</p>
1.2.7	Iluminação natural	Esquadrias com vidros íntegros para permitir a iluminação natural.
1.2.8	Ventilação	<p>a. Ventilação natural obrigatória para refeitórios e locais para refeições, podendo ser complementada por sistema mecânico de ventilação.</p> <p>b. Em ambientes e salas administrativas que não permitam a utilização de ventilação natural, os mesmos deverão ser providos com ventilação artificial que garanta um fornecimento uniforme do ar na totalidade do ambiente na linha de respiração dos ocupantes do ambiente, sem insuflação direta sobre os ocupantes, sem zonas de ar morto e com velocidade suficiente para obter uma sensação de conforto.</p> <p>c. Será permitida a implantação de sistema mecânico de ar por exaustão apenas para depósitos.</p>
1.2.9	Janelas e Portas	<p>a. Quando necessário, deverá ser previsto meio de proteção contra excesso de luz solar.</p> <p>b. Janelas tipo basculante ou máxim-ar devem apresentar ferragem de acionamento na altura do peitoril para facilitar manobras de abertura e fechamento.</p> <p>c. Janelas máxim-ar no térreo devem apresentar sistemas de proteção contra acidentes.</p> <p>d. Portas com vão livre mínimo de 80 cm (acessibilidade).</p> <p>e. Portas de vidro somente permitidas com vidro temperado e laminado por duas ou mais placas de vidro, que são unidas por uma ou mais camadas intermediárias de material plástico de alta resistência e elasticidade (polivinil butiral - PVB - ou resina poliéster), que mantém em conjunto os estilhaços quando quebrado. Quando o vidro for utilizado portas ou fachadas com função de divisórias devem ser aplicadas horizontalmente tarjas ou faixas em toda a sua extensão, em cor contrastante com o ambiente, onde haja a circulação de pessoas.</p>



1.3 - ESTRUTURA FÍSICA – INSTALAÇÕES SANITÁRIAS		
<i>N.º</i>	<i>ITENS</i>	<i>ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS</i>
1.3.1	Iluminação artificial	a. Sistema de iluminação em boas condições de funcionamento. b. Luminárias com lâmpadas frias (fluorescentes e LEDs).
1.3.2	Iluminação natural	Esquadrias com vidros íntegros para permitir a iluminação natural, quando houver.
1.3.3	Ventilação	Ventilação natural preferencialmente ou sistema mecânico de ar por exaustão.
1.3.4	Janelas e Portas	a. Janelas máxim-ar no térreo devem apresentar sistemas de proteção contra acidentes. b. Para janelas, peitoril mínimo com 1,60 m de altura em relação ao nível do piso acabado. c. Portas com vão livre mínimo de 80 cm (acessibilidade). d. Para instalações sanitárias de alunos, as portas dos gabinetes sanitários devem possuir abertura de giro para fora ou com sistema de fixação que permita a retirada das mesmas pelo lado externo.
1.3.5	Paredes	As paredes devem ser de material liso, lavável e sem irregularidades.
1.3.6	Pisos	O piso deve ser de material antiderrapante, resistente, impermeável, lavável, de cores claras e em bom estado de conservação, que seja de fácil higienização (lavagem e desinfecção), não permitindo o acúmulo de sujidades. Deve ter inclinação suficiente em direção aos ralos com fechos hídricos (sifões), não permitindo que a água fique estagnada.
1.3.7	Tetos	Laje ou forro contínuo, não sendo permitido a utilização do ambiente com a superestrutura e as telhas aparentes
1.3.8	Instalações elétricas	Em perfeito estado de funcionamento, íntegra, protegida e aterrada (fiação, tomadas e interruptores).

1.3.9	Instalações Hidrossanitárias	<p>a. As instalações sanitárias deverão ser dotadas de lavatório com torneira e vaso sanitário, suporte de papel toalha, sabonete líquido e papel higiênico sempre abastecidos, e lixeiras específicas para papel toalha e papel higiênico dotadas de tampa, laváveis e com saco plástico.</p> <p>b. Deverá possuir 01 conjunto completo (pia e vaso sanitário) para cada 40 alunos, separadas por sexo.</p> <p>c. Deverá possuir 01 conjunto completo (pia e vaso sanitário) para cada 20 funcionários, separadas por sexo, conforme determinação do item 24.1.2 da NR-24 – Portaria N° 3.214/1978.</p> <p>d. Toda instituição de ensino deverá ter, pelo menos, 1 (um) sanitário adaptado para portadores de necessidades especiais, respeitando as especificações e o layout determinado na NBR 9.050/2004.</p> <p>e. Para funcionários da cozinha e manutenção deve haver local apropriado para vestiário dotado de armários individuais, observada a separação de sexos, respeitando as especificações definidas no item 24. 2 da NR-24 – Portaria N° 3.214/1978.</p>
-------	------------------------------	--

1.4 - ABRIGO DE RESÍDUOS

N.º	ITENS	ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS
1.4.1	Acondicionamento	<p>a. O lixo deve ser acondicionado e armazenado em recipientes com tampa e higienizáveis, durante o menor tempo possível.</p> <p>b. O abrigo de resíduos deve ser identificado e deve ser separado de acordo com o tipo de resíduo (reciclável e não reciclável).</p> <p>c. Não havendo um abrigo de resíduos, o lixo deve ser armazenado em containers com tampa e separados por categoria, com identificação de acordo com o tipo de resíduo.</p> <p>d. Deve haver ponto de água e de ralo próximos ao abrigo.</p> <p>e. No caso de existência de abrigo de resíduos, devem ser observadas medidas para evitar a entrada de animais sinantrópicos, como adoção de telas milimétricas nas aberturas das janelas, limpas, sem falhas de revestimento e ajustadas aos batentes.</p> <p>f. Nas instituições de ensino em que forem ofertados cursos e/ou disciplinas da área de saúde deverão seguir o preconizado na legislação vigente quanto ao gerenciamento de resíduos de serviços de saúde.</p>

2. INFRA-ESTRUTURA AMBIENTAL

SECRETÁRIA DA SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE – SVS
CENTRO ESTADUAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – CEVS

Rua Piquiri, 170 – Rebouças – 80.230-140 – Curitiba – Paraná – Brasil – Fone: (41) 3330-4539 Fax : 3330-4535

www.saude.pr.gov.br - visa@sesa.pr.gov.br

2.1 - INFRA-ESTRUTURA AMBIENTAL

N.º	ITENS	ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS
2.1.1	Água Potável	<p>a. A instituição de ensino deve estar ligada à rede pública de abastecimento de água.</p> <p>b. O abastecimento de água por solução alternativa coletiva (poço tubular profundo, raso, cisternas, bicas e/ou fontes) deve seguir o preconizado na Portaria MS 2914, de 12/12/2011, ou outra que venha a substituí-la.</p> <p>c. As instalações sanitárias deverão ser alimentadas por água proveniente do sistema público e esgotadas mediante ligação à rede pública. Quando o local não for beneficiado pelos sistemas públicos de água e de esgotos, será obrigatória a adoção de medidas no que concerne à potabilidade, previsão suficiente de água e a disposição dos esgotos de acordo com as normas técnicas vigentes (fossa e sumidouro).</p> <p>d. Os reservatórios de água devem possuir volume suficiente para abastecimento para 2 (dois) dias de consumo, levando em consideração a capacidade de ocupação do prédio.</p> <p>e. Os reservatórios de água devem ser sempre conservados fechados com tampas de material impermeável e não corrosivo.</p> <p>f. O acesso aos reservatórios deve ser restrito ao pessoal de limpeza e manutenção.</p> <p>g. Proibido o uso de reservatórios de água construídos com fibrocimento.</p> <p>h. A limpeza e desinfecção de reservatórios de água devem ser realizadas em prazo minimamente semestral, realizada preferencialmente por empresa licenciada. Caso a limpeza e desinfecção sejam realizadas pelo estabelecimento este deve seguir o preconizado nas normas técnicas fornecidas pela Companhia de Saneamento do Paraná (SANEPAR).</p> <p>i. Os materiais e componentes das instalações hidráulicas prediais deverão ser mantidos em bom estado de conservação, sem vazamentos ou infiltrações.</p>

2.1.2	Filtros, bebedouros ou galões de água	É obrigatória a instalação de galão de água ou bebedouros de jato inclinado na proporção de um bebedouro para cada 100 alunos, sendo que a água deverá passar por filtro antes de chegar às torneiras. Quando forem utilizados filtros ou bebedouros que não utilizarem o sistema de jato inclinado, deverá ser instalado dispensador de copos descartáveis.
2.1.3	Esgotamento sanitário	<p>a. O esgotamento sanitário deve possuir ligação ao Sistema de Coleta Pública de Esgoto seguindo as normas técnicas da Companhia de Saneamento do Paraná (SANEPAR).</p> <p>b. Para os locais em que não haja atendimento pela rede pública de coleta de esgoto é obrigatório a adoção de sistemas individuais de tratamento de esgotos (fossas sépticas, sumidouros ou outros tratamentos cientificamente comprovados) dimensionados e construídos conforme as normas técnicas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) ou da Companhia de Saneamento do Paraná (SANEPAR).</p>
2.1.3	Manejo integrado de pragas	<p>a. O Manejo Integrado de Pragas e Vetores deve ser fundamentado na adoção de medidas mecânicas de controle que evitem o acesso dos animais sinantrópicos através da adoção de telas milimétricas nas aberturas das janelas, com malha de 2 mm, limpas, sem falhas de revestimento e ajustadas aos batentes, instalação de borrachas de vedação na parte inferior das portas.</p> <p>b. Quando medidas mecânicas de prevenção não forem eficazes, o controle químico poderá ser executado. O controle químico deve ser programado para ser realizado durante o período de férias escolares e/ou recessos, por empresa especializada, licenciada pela autoridade sanitária.</p> <p>c. O estabelecimento de ensino deve manter registro de todas as ações relativas ao Manejo de Pragas e Vetores (data, tipo de ação, responsável).</p> <p>d. O estabelecimento de ensino deve atender ao preconizado na Resolução Estadual 0029/2011 ou legislação substituta quanto a prevenção da proliferação do <i>Aedes aegypti</i>.</p>
2.1.4	Limpeza	Deverá haver limpeza geral em todo estabelecimento.

2.1.5	Acessos	<p>a. Acesso coberto entre blocos.</p> <p>b. Rampas em todos os locais com desnível, com inclinação conforme NBR 9050, com largura mínima de 1,20m, piso antiderrapante e corrimão de ambos os lados.</p> <p>c. Para construções com mais de um pavimento, deve ser previsto sistema que promova a acessibilidade (elevador, plataforma elevatória, rampas) ou o oferecimento dos mesmos serviços no pavimento térreo.</p>
-------	---------	--

3. ALIMENTAÇÃO

3.1 - COZINHAS E CANTINAS DE ESCOLAS COM REFEIÇÕES PREPARADAS NO LOCAL		
N.º	ITENS	ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS
3.1.1	Localização	Cozinhas e cantinas devem estar distantes de focos de insalubridade (imediações, local e dependências anexas limpas, ausência de objetos em desuso, ausência de animais domésticos, insetos e outros vetores).
3.1.2	Acesso	O acesso deve ser direto e independente, sem comunicação com outras dependências que não façam parte da cozinha/cantina.
3.1.3	Distribuição das dependências	<p>a. As dependências devem permitir espaço adequado para o desenvolvimento do trabalho, com linha racional, permitindo um fluxo único do produto, sem cruzamento das áreas.</p> <p>b. Deverá ser prevista barreira física ou imaginária (técnica) na área da cozinha, para separar a área limpa da área suja, preservando a qualidade dos alimentos ainda sem manipulação, daqueles que já sofreram cocção ou desinfecção</p>
3.1.4	Paredes	Paredes lisas, laváveis, impermeáveis, limpas e bem conservadas, sem frestas e rachaduras.

3.1.5	Portas e janelas	<p>a. Portas e janelas devem ser ajustadas perfeitamente em seus batentes, com telas milimétricas limpas nas aberturas externas, sem falhas de revestimento e ajustadas aos batentes, para evitar a entrada de animais sinantrópicos, e em bom estado de conservação.</p> <p>b. As portas devem ser providas de fechamento automático.</p>
3.1.6	Ventilação	<p>a. Deverão ser ventiladas natural e/ou artificialmente, isentas de fungos, bolores, gases, fumaças e condensação de vapores, permitindo a eliminação dos mesmos sem causar danos ou incomodo à vizinhança.</p> <p>b. Deve existir sistema de exaustão sobre os equipamentos de cocção e/ou geradores de vapor.</p> <p>c. O sistema de exaustão deverá estar em perfeito estado de funcionamento e limpo.</p>
3.1.7	Eliminação de águas servidas	<p>a. A eliminação de águas servidas deve se dar através de fossas, rede pública de esgoto, caixas de gordura em bom estado de conservação e funcionamento, devendo ser proibido o despejo de águas servidas para áreas externas e pátios internos.</p> <p>b. As caixas de gordura deverão ser limpas semestralmente e com registros do procedimento de limpeza.</p>
3.1.8	Acondicionamento do lixo	<p>a. O acondicionamento do lixo deve ser feito em recipiente lavável, com tampa, preferencialmente com pedaleira, com uso de sacos de lixo.</p> <p>b. Devem estar localizados de modo a prevenir a contaminação dos manipuladores e do ambiente, em número e tamanho suficiente para atender a necessidade de armazenamento e coleta pública de resíduos.</p>
3.1.9	Lavatório	Deverá haver lavatório dentro da área de manipulação de alimentos com pias, sabão líquido neutro e antisséptico, escovas para limpeza das unhas e toalhas descartáveis.



3.2 - EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS NO PREPARO DE ALIMENTOS		
N.º	ITENS	ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS
3.2.1	Equipamentos e maquinários	<p>a. O dimensionamento dos equipamentos e maquinários deve ter relacionamento direto com o volume de produção, tipos de produtos ou padrão de cardápio e sistema de distribuição/venda.</p> <p>b. Deverão ser de material inoxidável (aço, plástico, vidro, etc.) e as superfícies de contato com os alimentos devem ser lisas, laváveis, impermeáveis, limpas e em bom estado de conservação e funcionamento.</p>
3.2.2	Utensílios	Os utensílios devem ser lisos, impermeáveis, de material não contaminante, de tamanho e forma que permitam fácil limpeza, íntegros, e devem ser armazenados de maneira a evitar a contaminação dos mesmos por poeira, insetos e roedores.
3.2.3	Móveis	<p>a. Móveis, estantes, mesas, estrados e armários devem existir em quantidade e capacidade suficiente para a guarda de utensílios e matéria-prima.</p> <p>b. Devem possuir as superfícies de contato com os alimentos lisas, laváveis, impermeáveis, íntegras e de fácil limpeza.</p> <p>c. Deve existir bancadas para apoio de hot box e para distribuição das refeições.</p>
3.2.4	Instalações para proteção e conservação	<p>a. Instalações para a proteção e conservação de alimentos, como refrigeradores, freezers, câmaras frigoríficas, estufas, balcão térmico, devem ser adequados aos tipos de alimentos e à capacidade de produção e distribuição.</p> <p>b. Devem ter superfícies lisas, laváveis e impermeáveis, em bom estado de conservação, funcionamento e limpeza, e serem resistentes à ação de produtos químicos,</p>
3.2.5	Dispensa	<p>a. Deve possuir área específica para a estocagem dos alimentos, com estrado e prateleiras.</p> <p>b. Deve ser de fácil limpeza diária, arejada, organizada, bem iluminada, com proteção nas janelas e portas para evitar a entrada de insetos/roedores.</p>



3.3 - ALIMENTOS		
<i>N.º</i>	<i>ITENS</i>	<i>ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS</i>
3.3.1	Matérias-primas	<p>a. Deverão ser utilizadas somente matérias primas e produtos com características organolépticas normais, dentro da validade e embalagens íntegras, provenientes de estabelecimentos autorizados pela Vigilância Sanitária e registrados nos órgãos de fiscalização competente.</p> <p>b. Matérias primas e produtos alimentícios devem possuir embalagem e rotulagem de acordo com a legislação vigente.</p>
3.3.2	Conservação dos alimentos	<p>a. Os pratos prontos para o consumo deverão ser mantidos em equipamentos adequados de conservação que garantam a temperatura quente (mínimo de 65°C por no máximo 6 horas) ou fria (máximo de 5°C), ou serem servidos imediatamente após o término de seu preparo.</p> <p>b. O armazenamento, exposição e conservação dos alimentos deve ser realizado de forma higiênica e organizada.</p> <p>c. Os alimentos perecíveis refrigerados devem ser armazenados em temperatura até 5°C e os congelados à temperatura de -18°C.</p>
3.3.3	Proteção contra a contaminação	Os alimentos devem estar protegidos contra a contaminação por poeiras, saliva, insetos, roedores ou outras formas de substâncias contaminantes, bem como devem ser armazenados distante de substâncias perigosas como inseticidas, detergentes e desinfetantes.
3.3.4	Manipulação dos alimentos	A manipulação dos alimentos deve ocorrer através da mínima operação manual e de forma higiênica.
3.3.5	Sobras de alimentos	A eliminação de sobras de alimentos prontos que não foram distribuídos ou que ficaram no balcão térmico ou refrigerado deve ser imediata. Alimentos prontos que foram servidos não devem ser reaproveitados.



3.4 - MANIPULADORES DE ALIMENTOS

<i>N.º</i>	<i>ITENS</i>	<i>ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS</i>
3.4.1	Asseio pessoal	Não devem desenvolver outras atividades além da manipulação dos alimentos; devem manter asseio corporal (mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adorno nos dedos ou pulsos).
3.4.2	Hábitos higiênicos	Usar uniforme de trabalho completo (touca, guarda pó, sapato antiderrapante e impermeável quando necessário) de tonalidade clara, íntegro e limpo.
3.4.3	Condições de saúde	Deverá haver ausência de lesões cutâneas (ferimentos, supurações e/ou infecção na pele), ausência de sintomas de afecções respiratórias e intestinais. Quando o manipulador apresentar algum dos sinais e sintomas descritos acima, o mesmo deverá ficar afastado da atividade de manipulação enquanto persistir o problema.
3.4.4	Higienização das mãos	Proceder lavagem cuidadosa das mãos antes de manipular os alimentos.
3.4.5	Treinamento em boas práticas de manipulação	O treinamento dos manipuladores de alimentos deverá ocorrer no ato da admissão e de forma periódica.

3.5- MANUAL DE BOAS PRÁTICAS NO PREPARO DE ALIMENTOS

<i>N.º</i>	<i>ITENS</i>	<i>ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS</i>
3.5.1	Aplicação	Existência e aplicação do Manual de Boas Práticas de Preparo e Manipulação de Alimentos.



3.6 - TRANSPORTE DE ALIMENTOS PRONTOS PARA O CONSUMO PREPARADOS POR EMPRESAS TERCEIRIZADAS

<i>N.º</i>	<i>ITENS</i>	<i>ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS</i>
3.6.1	Veículo	Veículos limpos, em bom estado de conservação e de uso exclusivo para o transporte de alimentos.
3.6.2	Transporte	a. O sistema de transporte e distribuição das refeições até o local de consumo deverá manter o alimento em temperatura adequada à sua utilização (pratos quentes e pratos frios). b. Os recipientes devem estar limpos e íntegros, com fechamento adequado para proteção dos alimentos e sobre estrados impermeáveis e de fácil limpeza. c. O tempo de distribuição de alimentos deverá ser o mais breve possível entre o final do preparo e o consumo, com a manutenção da temperatura por, no mínimo, 65°C para alimentos quentes e até 5° para os refrigerados.

3.7 - RECEPÇÃO E ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS PRONTOS PARA O CONSUMO PREPARADOS POR EMPRESAS TERCEIRIZADAS

<i>N.º</i>	<i>ITENS</i>	<i>ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS</i>
3.7.1	Temperatura dos alimentos	Na recepção dos alimentos, após a verificação da temperatura dos mesmos pela escola, somente poderão ser aceitos os alimentos que se apresentarem na temperatura adequada (mínimo, 65°C para alimentos quentes e até 5° para os refrigerados).
3.7.2	Conservação dos alimentos	Caso o alimento não seja consumido imediatamente, o mesmo deverá ser mantido em temperatura adequada (mínimo, 65°C para alimentos quentes e até 5° para os refrigerados) para garantir a qualidade e diminuir a possibilidade de multiplicação de microrganismos.

3.8 - CONSERVAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS PRONTOS PARA O CONSUMO PREPARADOS POR EMPRESAS TERCEIRIZADAS

N.º	ITENS	ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS
3.8.1	Conservação dos alimentos	No caso da necessidade de reaquecer os alimentos, levar à temperatura de 74°C por no mínimo 2 minutos e servir imediatamente.
3.8.2		Os pratos prontos para o consumo deverão ser mantidos em equipamentos de conservação que garantam a temperatura quente (mínimo de 65°C por no máximo 6h) ou fria (máximo 10°C) para a conservação dos mesmos.
3.8.3		Os alimentos perecíveis não podem ficar fora da temperatura ideal de conservação por mais de 2 horas.
3.8.4		Os pratos quentes transportados em hot box (container isotérmico) não devem permanecer abaixo de 65°C por mais de uma hora.
3.8.5		Refeições prontas e embaladas individualmente são de uso único e devem ser armazenadas adequadamente, para não serem contaminadas antes do consumo

3.9 - HIGIENIZAÇÃO

N.º	ITENS	ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS
3.9.1	Higienização dos Utensílios	Quando a higienização dos utensílios ocorrer na própria escola, esta deverá dispor de instalações adequadas.



3.10 - CONTROLE DE QUALIDADE		
<i>N.º</i>	<i>ITENS</i>	<i>ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS</i>
3.10.1	Controle de qualidade de matérias primas e ingredientes	O controle de qualidade das matérias primas e dos ingredientes utilizados pela unidade de preparação das refeições e lanches é de responsabilidade do local e/ou empresa produtora, podendo ser monitorado sempre que necessário pela escola.

4. AMBIENTES E ATIVIDADES ADICIONAIS

4.1 - ESTRUTURA FÍSICA – LABORATÓRIOS DE FÍSICA, CIÊNCIAS E QUÍMICA		
<i>N.º</i>	<i>ITENS</i>	<i>ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS</i>
4.1.1	Iluminação artificial	a. Sistema de iluminação em boas condições de funcionamento. b. Luminárias com lâmpadas frias (fluorescentes e LEDs). c. As luminárias que utilizam lâmpadas tubulares fluorescentes devem possuir aletas ou grades de proteção de modo a garantir um dispositivo de segurança adicional.
4.1.2	Iluminação natural	a. Esquadrias com vidros íntegros para permitir a iluminação natural. b. Janelas ou estruturas equivalentes com abertura direta para área externa.
4.1.3	Ventilação	Ventilação natural obrigatória, podendo ser complementada por sistema mecânico de ventilação.
4.1.4	Paredes	As paredes devem ser de material liso, lavável e sem irregularidades.
4.1.5	Pisos	Pisos de material contínuo, lavável, impermeável, antiderrapante e sem irregularidades, de cores claras e em bom estado de conservação, que seja de fácil higienização.
4.1.6	Tetos	Laje ou forro contínuo, não sendo permitido a utilização do ambiente com a superestrutura e as telhas aparentes.

4.1.7	Ambientes	<p>a. Pé direito mínimo de 2,80 m.</p> <p>b. As bancadas do laboratório de química devem ser impermeáveis, laváveis e resistentes ao ataque de produtos químicos e devem ser equipadas com, pelo menos, uma cuba ligada a uma caixa de decantação de resíduos.</p> <p>c. O laboratório de química deve ser dotado de capela de exaustão de gases para o manuseio de produtos tóxicos e corrosivos.</p> <p>d. O laboratório de química deve possuir armário para acondicionamento de reagentes químicos, vidrarias, acessórios, equipamentos, materiais, documentos, sistemas biológicos, entre outros.</p> <p>e. O laboratório de química deve possuir sistema de segurança composto por lava-olhos e chuveiro de emergência, saídas de emergência e sistema de controle de gás através de registros.</p> <p>f. Quando o laboratório de química não for atendido por rede de gás, os cilindros de GLP devem ser armazenados em abrigo externo.</p> <p>g. Nos laboratórios de ciências em que se realizam experiências com animais devem existir bancadas impermeáveis e laváveis, com tanques para armazenagem de peças anatômicas e mesas de necropsia.</p> <p>h. Nos laboratórios de ciências em que se realizam experiências com animais, os mesmos devem ser mantidos em biotérios que atendam as áreas relativas à ética, à arquitetura, ao manejo e à biossegurança.</p> <p>i. Mobiliários íntegros, de fácil limpeza e manutenção, com sistemas construtivos rígidos e arestas e vértices dos elementos estruturais sem ter quinas e ângulos vivos, e compatíveis com os critérios pedagógicos, ergonômicos e tecnológicos.</p>
4.1.8	Instalações elétricas	Em perfeito estado de funcionamento, íntegra, protegida e aterrada (fiação, tomadas e interruptores).



4.1.9	Janelas e Portas	<p>a. Quando necessário, deverá ser previsto meio de proteção contra excesso de luz solar.</p> <p>b. Janelas máxim-ar no térreo devem apresentar sistemas de proteção contra acidentes.</p> <p>c. A partir do 1º pavimento devem possuir meios de proteção contra quedas.</p> <p>d. Para janelas, peitoril mínimo com 1,20 m de altura em relação ao nível do piso acabado.</p> <p>e. Portas com vão livre mínimo de 80 cm (acessibilidade).</p> <p>f. Portas de vidro somente permitidas com vidro temperado e laminado por duas ou mais placas de vidro, que são unidas por uma ou mais camadas intermediárias de material plástico de alta resistência e elasticidade (polivinil butiral - PVB - ou resina poliéster), que mantém em conjunto os estilhaços quando quebrado. Quando o vidro for utilizado portas ou fachadas com função de divisórias devem ser aplicadas horizontalmente tarjas ou faixas em toda a sua extensão, em cor contrastante com o ambiente, onde haja a circulação de pessoas.</p>
-------	------------------	--



4.2 - PISCINAS, VESTIÁRIO, LAVA-PÉS

4.2.1	Critérios	<p>As piscinas devem seguir o preconizado na Resolução Estadual SESA/PR n.º 53 de 12/08/1982, ou outro que vier a substituí-la, devendo apresentar minimamente:</p> <ul style="list-style-type: none">a. Água límpida e transparente.b. Planilhas diárias com registros do controle da temperatura, pH e cloro.c. Descrição do processo de limpeza e tratamento da água.d. Presença de lava-pés com água limpa e clorada.e. O acesso ao solário deve passar obrigatoriamente por ducha e lava pés.f. Revestimento sem manchas, com bordas e pisos íntegros e limpos.g. Possuir sala para manipulação e armazenamento de produtos químicos.h. Deve possuir acessibilidade aos portadores de necessidades especiais tanto à área do solário quanto ao tanque.i. Deve possuir vestiários separados por sexo, com lavatórios, boxes para vaso sanitário e boxes fechados para chuveiro.j. Deve possuir vestiário adaptado aos portadores de necessidades especiais.
-------	-----------	--



ANEXO III
FORMULÁRIO/RELATÓRIO DE INSPEÇÃO EM ESCOLAS

DADOS DA INSTITUIÇÃO			
Razão Social:			
CNPJ:		Licença Sanitária (Número e Validade):	
Nome Fantasia:			
Logradouro:		Número:	
Município:		Bairro/Distrito:	UF:
Complemento:	CEP:	e-mail:	
Telefone:		Fax:	
Responsável Legal da Instituição:		CPF:	
Número de alunos: Nº de Turnos: Nº de funcionários:		Capacidade total por área construída:	
Estabelecimento de ensino: () Ensino fundamental e médio; () Ensino profissionalizante; () Ensino agrícola e /ou agropecuário; () Outro:			
Data da última LS:		Data da Inspeção:	
Inspeção acompanhada por: Função:			

N°	Item a ser avaliado	Avaliação		
		Sim	Não	N/A
1.1 - ESTRUTURA FÍSICA – SALAS DE AULA				
1.1.1 a	A área construída é compatível com a proposta pedagógica da instituição?			
1.1.1 b	O pé-direito mínimo possui, no mínimo, 2,80 m?			
1.1.1 c	Em caso de utilização de quadros negros, cavaletes flip-chart, televisores e telas de projeção de imagens, é respeitada a distância mínima de 2,00 m até o local mais próximo de observação pelos alunos?			
1.1.1 d	Os mobiliários estão íntegros, de fácil limpeza e manutenção, e compatíveis com as atividades a que se destinam?			
1.1.2 a	O sistema de iluminação está em boas condições de funcionamento?			
1.1.2 b	O sistema de iluminação utiliza luminárias com lâmpadas frias (fluorescentes e LEDs)?			
1.1.2 c	As luminárias fluorescentes tubulares possuem aletas ou grades de proteção de modo a garantir um dispositivo de segurança adicional?			
1.1.3 a	As esquadrias possuem vidros íntegros para permitir a iluminação natural?			
1.1.3 b	Janelas ou estruturas equivalentes possuem abertura direta para área externa?			
1.1.4	Possui ventilação natural obrigatória, podendo ser complementada por sistema mecânico de ventilação?			
1.1.5 a	Em caso de necessidade, as janelas devem possibilitar o controle da entrada de luz solar e a insolação direta?			
1.1.5 b	Janelas tipo basculante ou máxim-ar possuem ferragem de acionamento na altura do peitoril para facilitar manobras de abertura e fechamento?			
1.1.5 c	Janelas máxim-ar no térreo apresentam sistemas de proteção contra acidentes?			
1.1.5 d	Sacadas, janelas ou qualquer local que possa representar risco de queda às crianças, a partir do 1º pavimento, possuem meios de proteção contra quedas?			
1.1.5 e	As janelas possuem peitoril mínimo com 1,20 m de altura em relação ao nível do piso acabado?			
1.1.5 f	As portas possuem largura mínima de 0,80 m e altura mínima de 2,10 m?			
1.1.5 g	As portas de vidro foram executadas em vidro temperado e laminado? Quando o vidro for utilizado portas ou fachadas com função de divisórias onde haja a circulação de pessoas, foram aplicadas horizontalmente tarjas ou faixas em toda a sua extensão, em cor contrastante com o ambiente?			
1.1.6	As paredes são de material liso, lavável e sem irregularidades?			

**SECRETARIA DA SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE – SVS
CENTRO ESTADUAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – CEVS**

Rua Piquiri, 170 – Rebouças – 80.230-140 – Curitiba – Paraná – Brasil – Fone: (41) 3330-4539 Fax : 3330-4535

www.saude.pr.gov.br - visa@sesa.pr.gov.br

N°	Item a ser avaliado	Avaliação		
		Sim	Não	N/A
1.1.7	Os pisos possuem revestimento de material não compacto (baixa condutividade térmica), contínuo, lavável, impermeável, antiderrapante e sem irregularidades?			
1.1.8	Os tetos são de laje ou forro contínuo (forros colados, tarugados e forros suspensos)?			
1.1.9	As instalações elétricas estão em perfeito estado de funcionamento, íntegra, protegida e aterrada (fiação, tomadas e interruptores)?			
1.2 - ESTRUTURA FÍSICA – ÁREAS ADMINISTRATIVAS E OPERACIONAIS				
1.2.1 a	O pé-direito mínimo possui, no mínimo, 2,80 m, exceto para depósitos que podem possuir pé direito mínimo de 2,20 m?			
1.2.1 b	Existe depósito de material de limpeza (DML), com tanque e armário para guarda de material de limpeza, de acesso restrito, no pavimento térreo?			
1.2.1 c	Existe DML de apoio ou uso de carro funcional de limpeza nos demais pavimentos?			
1.2.1 d	O refeitório ou equivalente possui lavatório para higienização de mãos?			
1.2.2	As paredes são de material liso, lavável e sem irregularidades?			
1.2.3	Os pisos possuem revestimento de material não compacto (baixa condutividade térmica) e/ou materiais compactos (alta condutividade térmica), contínuo, lavável, impermeável, antiderrapante e sem irregularidades?			
1.2.4	Os tetos são de laje ou forro contínuo (forros colados, tarugados e forros suspensos)?			
1.2.5	As instalações elétricas estão em perfeito estado de funcionamento, íntegra, protegida e aterrada (fiação, tomadas e interruptores)?			
1.2.6 a	O sistema de iluminação está em boas condições de funcionamento?			
1.2.6 b	O sistema de iluminação utiliza luminárias com lâmpadas frias (fluorescentes e LEDs)?			
1.2.6 c	As luminárias fluorescentes tubulares possuem aletas ou grades de proteção de modo a garantir um dispositivo de segurança adicional?			
1.2.7	As esquadrias possuem vidros íntegros para permitir a iluminação natural?			
1.2.8 a	Existe ventilação natural obrigatória para refeitórios e locais para refeições, podendo ser complementada por sistema mecânico de ventilação?			
1.2.8 b	Em ambientes e salas administrativas que não permitam a utilização de ventilação natural, os mesmos são providos com ventilação artificial que garanta um fornecimento uniforme do ar na totalidade do ambiente?			

**SECRETÁRIA DA SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE – SVS
CENTRO ESTADUAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – CEVS**

Rua Piquiri, 170 – Rebouças – 80.230-140 – Curitiba – Paraná – Brasil – Fone: (41) 3330-4539 Fax : 3330-4535

www.saude.pr.gov.br - visa@sesa.pr.gov.br

N°	Item a ser avaliado	Avaliação		
		Sim	Não	N/A
1.2.8 c	Em depósitos que não permitam a utilização de ventilação natural, existe sistema mecânico de ar por exaustão?			
1.2.9 a	Em caso de necessidade, as janelas devem possibilitar o controle da entrada de luz solar e a insolação direta?			
1.2.9 b	Janelas tipo basculante ou máxim-ar possuem ferragem de acionamento na altura do peitoril para facilitar manobras de abertura e fechamento?			
1.2.9 c	Janelas máxim-ar no térreo apresentam sistemas de proteção contra acidentes?			
1.2.9 d	As portas possuem largura mínima de 0,80 m e altura mínima de 2,10 m?			
1.2.9 e	As portas de vidro foram executadas em vidro temperado e laminado? Quando o vidro for utilizado portas ou fachadas com função de divisórias onde haja a circulação de pessoas, foram aplicadas horizontalmente tarjas ou faixas em toda a sua extensão, em cor contrastante com o ambiente?			
1.3 - ESTRUTURA FÍSICA – INSTALAÇÕES SANITÁRIAS				
1.3.1 a	O sistema de iluminação está em boas condições de funcionamento?			
1.3.1 b	O sistema de iluminação utiliza luminárias com lâmpadas frias (fluorescentes e LEDs)?			
1.3.2	As esquadrias possuem vidros íntegros para permitir a iluminação natural?			
1.3.3	Possui ventilação natural preferencialmente ou sistema mecânico de ar por exaustão?			
1.3.4 a	Janelas máxim-ar no térreo apresentam sistemas de proteção contra acidentes?			
1.3.4 b	As janelas possuem peitoril mínimo com 1,60 m de altura em relação ao nível do piso acabado?			
1.3.4 c	As portas possuem largura mínima de 0,80 m e altura mínima de 2,10 m?			
1.3.4 d	Para instalações sanitárias de alunos, as portas dos gabinetes sanitários possuem abertura de giro para fora ou com sistema de fixação que permita a retirada das mesmas pelo lado externo?			
1.3.5	As paredes são de material liso, lavável e sem irregularidades?			
1.3.6	Os tetos são de laje ou forro contínuo (forros colados, tarugados e forros suspensos)?			
1.3.7	O piso é de material antiderrapante, resistente, impermeável, lavável, de cores claras e em bom estado de conservação, resistente ao ataque de substâncias saneantes e que seja de fácil higienização (lavagem e desinfecção)?			
1.3.8	As instalações elétricas estão em perfeito estado de funcionamento, íntegra, protegida e aterrada (fiação, tomadas e interruptores)?			

**SECRETÁRIA DA SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE – SVS
CENTRO ESTADUAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – CEVS**

Rua Piquiri, 170 – Rebouças – 80.230-140 – Curitiba – Paraná – Brasil – Fone: (41) 3330-4539 Fax : 3330-4535
www.saude.pr.gov.br - visa@sesa.pr.gov.br

N°	Item a ser avaliado	Avaliação		
		Sim	Não	N/A
1.3.9 a	As instalações sanitárias são dotadas de suporte de papel toalha, sabonete líquido e papel higiênico sempre abastecidos, e lixeiras específicas para papel toalha e papel higiênico, laváveis e com saco plástico?			
1.3.10 b	As instituições de ensino possuem instalações sanitárias devidamente separadas para cada sexo, com compartimentos sanitários e lavatórios na proporção definida de 01 conjunto completo (pia e vaso sanitário) para cada 40 alunos, calculados sempre para o período de maior lotação?			
1.3.10 c	As instituições de ensino possuem instalações sanitárias devidamente separadas para cada sexo, com compartimentos sanitários e lavatórios na proporção definida de 01 conjunto completo (pia e vaso sanitário) para cada 20 funcionários, calculados sempre para o período de maior lotação?			
1.3.10 d	Possui, pelo menos, 1 (um) sanitário adaptado para portadores de necessidades especiais, respeitando as especificações e o layout determinado na NBR 9.050/2004?			
1.3.10 e	Para funcionários da cozinha e manutenção existe local apropriado para vestiário dotado de armários individuais, observada a separação de sexos?			
1.4 - ABRIGO DE RESÍDUOS				
1.4.1 a	O abrigo de resíduos possui área suficiente (cabines ou recipientes fechados) para armazenar o volume gerado durante o menor tempo possível, separada em reciclável, não reciclável e orgânico?			
1.4.1 b	O abrigo de resíduos é separado de acordo com o tipo de resíduo (reciclável e não reciclável)?			
1.4.1 c	Nas instituições de ensino que não possuem abrigo de resíduos, existe um container com tampa, dividido em reciclável e orgânico, com dreno no fundo, suficiente para armazenar o volume gerado entre duas coletas?			
1.4.1 d	Existe ponto de água e de ralo próximos ao abrigo de resíduos?			
1.4.1 e	No caso de existência de abrigo, são observadas medidas para evitar a entrada de animais sinantrópicos (moscas, mosquitos, baratas, pombos, ratos, entre outros) nos ambientes de armazenagem de resíduos?			
1.4.1 f	Caso a instituições de ensino ofereça cursos e/ou disciplinas da área de saúde, é seguida a legislação vigente quanto ao gerenciamento de resíduos de serviços de saúde?			
2.1 - INFRA-ESTRUTURA AMBIENTAL				
2.1.1 a	A instituição de ensino está ligada à rede pública de abastecimento de água?			

N°	Item a ser avaliado	Avaliação		
		Sim	Não	N/A
2.1.1 b	Em caso do abastecimento de água ser realizado através de solução alternativa coletiva (poço tubular profundo, raso, cisternas, bicas e/ou fontes), são seguidas as normativas da Portaria MS 2914, de 12/12/2011, ou outra que venha a substituí-la?			
2.1.1 c	As instalações sanitárias deverão ser alimentadas por água proveniente do sistema público e esgotadas mediante ligação à rede pública? Quando o local não for beneficiado pelos sistemas públicos de água e de esgotos, é adotada medida no que concerne à potabilidade, previsão suficiente de água e a disposição dos esgotos de acordo com as normas técnicas vigentes (fossa e sumidouro)?			
2.1.1 d	Os reservatórios de água possuem volume suficiente para abastecimento para 2 (dois) dias de consumo, levando em consideração a capacidade de ocupação do prédio?			
2.1.1 e	Os reservatórios de água são conservados fechados com tampas de material impermeável e não corrosivo?			
2.1.1 f	O acesso aos reservatórios é restrito ao pessoal de limpeza e manutenção?			
2.1.1 g	Existem reservatórios de água construídos com fibrocimento em uso? Caso positivo, deve-se prever a sua substituição.			
2.1.1 h	A limpeza e desinfecção de reservatórios de água são realizadas em prazo minimamente semestral, realizada por empresa licenciada ou pelo estabelecimento seguindo o preconizado nas normas técnicas fornecidas pela Companhia de Saneamento do Paraná (SANEPAR)?			
2.1.1 i	Os materiais e componentes das instalações hidráulicas prediais são mantidos em bom estado de conservação, sem vazamentos ou infiltrações?			
2.1.2	Existe galão de água ou bebedouros de jato inclinado na proporção de um bebedouro para cada 100 alunos, sendo que, quando forem utilizados filtros ou bebedouros que não utilizarem o sistema de jato inclinado, deverá ser instalado dispensador de copos descartáveis?			
2.1.3 a	O esgotamento sanitário está ligado ao Sistema de Coleta Pública de Esgoto seguindo as normas técnicas da Companhia de Saneamento do Paraná (SANEPAR)?			
2.1.3 b	Para os locais em que não haja atendimento pela rede pública de coleta de esgoto, são adotados sistemas individuais de tratamento de esgotos (fossas sépticas, sumidouros ou outros tratamentos cientificamente comprovados) dimensionados e construídos conforme as normas técnicas da ABNT ou da Companhia de Saneamento do Paraná (SANEPAR)?			
2.1.4 a	As janelas possuem telas milimétricas limpas, sem falhas de revestimento e ajustadas aos batentes, para evitar a entrada de animais sinantrópicos?			
2.1.4 b	Quando medidas mecânicas de prevenção não forem eficazes, o controle químico é executado por empresa especializada, licenciada pela autoridade sanitária, durante o período de férias escolares e/ou recessos?			

**SECRETÁRIA DA SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE – SVS
CENTRO ESTADUAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – CEVS**

Rua Piquiri, 170 – Rebouças – 80.230-140 – Curitiba – Paraná – Brasil – Fone: (41) 3330-4539 Fax : 3330-4535

www.saude.pr.gov.br - visa@sesa.pr.gov.br

N°	Item a ser avaliado	Avaliação		
		Sim	Não	N/A
2.1.4 c	O estabelecimento de ensino mantém registro de todas as ações relativas ao Manejo de Pragas e Vetores (data, tipo de ação, responsável)?			
2.1.4 d	O estabelecimento de ensino atender ao preconizado na Resolução Estadual 0029/2011 ou legislação substituta quanto a prevenção da proliferação do <i>Aedes aegypti</i> ?			
2.1.5	Existe constatação de limpeza geral em todo estabelecimento de ensino?			
2.1.6 a	Existe acesso coberto entre blocos?			
2.1.6 b	Existem rampas em todos os locais com desnível, com inclinação conforme NBR 9050, com largura mínima de 1,20m, piso antiderrapante e corrimão de ambos os lados?			
2.1.6 c	Para construções com mais de um pavimento, existe sistema que promova a acessibilidade (elevador, plataforma elevatória, rampas) ou o oferecimento dos mesmos serviços no pavimento térreo?			
3.1 - COZINHAS E CANTINAS DE ESCOLAS COM REFEIÇÕES PREPARADAS NO LOCAL				
3.1.1	Na zona envolvente à cozinha, cantina e/ou lanchonete não existem focos de insalubridade ou poluição promotores do desenvolvimento de agentes vetores e reservatórios ou que libertem cheiros, poeiras, fumos ou gases susceptíveis de conspurcarem ou alterarem os alimentos?			
3.1.2	Os banheiros e vestiários não se comunicam diretamente com as áreas de preparo e de armazenamento dos alimentos?			
3.1.3 a	As dependências permitem o espaço adequado para o desenvolvimento do trabalho, com linha racional, permitindo um fluxo único do produto, sem cruzamento das áreas?			
3.1.3 b	Existe barreira física ou imaginária (técnica) na área da cozinha, para separar a área limpa da área suja, preservando a qualidade dos alimentos ainda sem manipulação, daqueles que já sofreram cocção ou desinfecção?			
3.1.4	As paredes possuem acabamento liso, impermeável, lavável, de cores claras, isenta de fungos (bolores) e em bom estado de conservação?			
3.1.5 a	As portas e janelas possuem telas milimétricas limpas, sem falhas de revestimento e ajustadas aos batentes, para evitar a entrada de animais sinantrópicos?			
3.1.5 b	As portas possuem fechamento automático (mola ou similar)?			

N°	Item a ser avaliado	Avaliação		
		Sim	Não	N/A
3.1.6 a	Possui ventiladas natural e/ou artificial, isenta de fungos, bolores, gases, fumaças e condensação de vapores, permitindo a eliminação dos mesmos sem causar danos ou incomodo à vizinhança?			
3.1.6 b	Existem exaustores sobre os equipamentos de cocção e/ou geradores de vapor?			
3.1.6 c	O sistema de exaustão está em perfeito estado de funcionamento e limpo?			
3.1.7 a	Possui caixa de captação de gordura antes do lançamento das águas servidas no sistema público de esgotos ou em fossa sépticas?			
3.1.7 b	As caixas de gordura são limpas semestralmente e existem registros do procedimento de limpeza?			
3.1.8 a	O acondicionamento do lixo é feito em recipiente lavável, com tampa, preferencialmente com pedaleira, com uso de sacos de lixo?			
3.1.8 b	Os contenedores de resíduos estão localizados de modo a prevenir a contaminação dos manipuladores e do ambiente, em número e tamanho suficiente para atender a necessidade de armazenamento e coleta pública de resíduos?			
3.1.9	Existe lavatório para lavagem das mãos dentro da área de manipulação de alimentos em número proporcional à demanda, podendo ser compartilhada com a pia de lavagem de utensílios, bem como porta sabão líquido, escovas para limpeza das unhas, toalhas descartáveis e lixeira com tampa e pedal?			
3.2 - EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS NO PREPARO DE ALIMENTOS				
3.2.1 a	O dimensionamento dos equipamentos e maquinários está adequado ao volume de produção, tipos de produtos ou padrão de cardápio e sistema de distribuição/venda?			
3.2.1 b	Os equipamentos e maquinários são confeccionados em material inoxidável (aço, plástico, vidro, etc.) e as superfícies de contato com os alimentos são lisas, laváveis, impermeáveis, limpas e em bom estado de conservação e funcionamento?			
3.2.2	Os utensílios são lisos, impermeáveis, de material não contaminante, de tamanho e forma que permitam fácil limpeza, íntegros, e são armazenados de maneira a evitar a contaminação dos mesmos por poeira, insetos e roedores?			
3.2.3 a	Os móveis, estantes, mesas, estrados e armários existem em quantidade e capacidade suficiente para a guarda de utensílios e matéria-prima?			
3.2.3 b	Possuem superfícies de contato com os alimentos lisas, laváveis, impermeáveis, íntegras e de fácil limpeza?			
3.2.3 c	Existem bancadas para apoio de hot box e para distribuição das refeições?			

N°	Item a ser avaliado	Avaliação		
		Sim	Não	N/A
3.2.4 a	As instalações para a proteção e conservação de alimentos, como refrigeradores, freezers, câmaras frigoríficas, estufas, balcão térmico, estão adequados aos tipos de alimentos e à capacidade de produção e distribuição?			
3.2.4 b	Possuem superfícies lisas, laváveis e impermeáveis, em bom estado de conservação, funcionamento e limpeza, e serem resistentes à ação de produtos químicos?			
3.2.5 a	Possui área específica para a estocagem dos alimentos, com estrado e prateleiras?			
3.2.5 b	A despensa é de fácil limpeza diária, arejada, organizada, bem iluminada, com proteção nas janelas e portas para evitar a entrada de insetos/roedores?			
3.3 - ALIMENTOS				
3.3.1 a	São utilizadas somente matérias primas e produtos com características organolépticas normais, dentro da validade e embalagens íntegras, provenientes de estabelecimentos autorizados pela Vigilância Sanitária e registrados nos órgãos de fiscalização competente?			
3.3.1 b	Matérias primas e produtos alimentícios possuem embalagem e rotulagem de acordo com a legislação vigente?			
3.3.2 a	Os pratos prontos para o consumo são mantidos em equipamentos adequados de conservação que garantam a temperatura quente (mínimo de 65°C por no máximo 6 horas) ou fria (máximo de 5°C), ou são servidos imediatamente após o término de seu preparo?			
3.3.2 b	O armazenamento, exposição e conservação dos alimentos é realizado de forma higiênica e organizada?			
3.3.2 c	Os alimentos perecíveis refrigerados são armazenados em temperatura até 5°C e os congelados à temperatura de -18°C?			
3.3.3	Os alimentos estão protegidos contra a contaminação por poeiras, saliva, insetos, roedores ou outras formas de substâncias contaminantes, bem como são armazenados distante de substâncias perigosas como inseticidas, detergentes e desinfetantes?			
3.3.4	A manipulação dos alimentos ocorre através da mínima operação manual e de forma higiênica?			
3.3.5	São eliminadas as sobras de alimentos prontos que não foram distribuídos ou que ficaram no balcão térmico ou refrigerado deve ser imediata?			
3.4 - MANIPULADORES DE ALIMENTOS				
3.4.1 3.4.2 3.4.3	Os manipuladores de alimentos não apresentam lesões ou sintomas de enfermidades; têm asseio pessoal, usam uniformes de cores claras, compatíveis com a atividade, conservados e limpos (avental, touca, sapato fechado antiderrapante); não manipulam dinheiro ou outros atos que possam contaminar			

N°	Item a ser avaliado	Avaliação		
		Sim	Não	N/A
	o alimento; usam cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para este fim, não sendo permitido o uso de barba. Possuem unhas curtas e limpas, sem adornos e esmalte?			
3.4.4	Os manipuladores de alimentos realizam a lavagem cuidadosa das mãos antes de manipular os alimentos?			
3.4.5	Os manipuladores de alimentos receberam treinamento no ato da admissão e de forma periódica?			
3.5 - MANUAL DE BOAS PRÁTICAS NO PREPARO DE ALIMENTOS				
3.5.1	Possui Manual de Boas Práticas (MBP) e implementa Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) para higienização de instalações, equipamentos e móveis, controle integrado de vetores e pragas urbanas, higienização do reservatório e higiene e saúde dos manipuladores?			
3.6 - TRANSPORTE DE ALIMENTOS PRONTOS PARA O CONSUMO PREPARADOS POR EMPRESAS TERCEIRIZADAS				
3.6.1	Os veículos estão limpos, em bom estado de conservação e de uso exclusivo para o transporte de alimentos?			
3.6.2 a	O sistema de transporte e distribuição das refeições até o local de consumo mantém o alimento em temperatura adequada à sua utilização (pratos quentes e pratos frios).			
3.6.2 b	Os recipientes estão limpos e íntegros, com fechamento adequado para proteção dos alimentos e sobre estrados impermeáveis e de fácil limpeza?			
3.6.2 c	O tempo de distribuição de alimentos é o mais breve possível entre o final do preparo e o consumo, com a manutenção da temperatura por, no mínimo, 65°C para alimentos quentes e até 5° para os refrigerados?			
3.7 - RECEPÇÃO E ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS PRONTOS PARA O CONSUMO PREPARADOS POR EMPRESAS TERCEIRIZADAS				
3.7.1	Na recepção dos alimentos, após a verificação da temperatura dos mesmos pela escola, somente são aceitos os alimentos que se apresentarem na temperatura adequada (mínimo, 65°C para alimentos quentes e até 5° para os refrigerados)?			
3.7.2	Caso o alimento não seja consumido imediatamente, o mesmo é mantido em temperatura adequada (mínimo, 65°C para alimentos quentes e até 5° para os refrigerados) para garantir a qualidade e diminuir a possibilidade de multiplicação de microrganismos?			
3.8 - CONSERVAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS PRONTOS PARA O CONSUMO PREPARADOS POR EMPRESAS TERCEIRIZADAS				
3.8.1	Os alimentos são reaquecidos à temperatura de 74°C por no mínimo 2 minutos e servidos imediatamente?			

N°	Item a ser avaliado	Avaliação		
		Sim	Não	N/A
3.8.2	Os pratos prontos para o consumo são mantidos em equipamentos de conservação que garantam a temperatura quente (mínimo de 65°C por no máximo 6h) ou fria (máximo 10°C) para a conservação dos mesmos?			
3.8.3	Os alimentos perecíveis permanecem fora da temperatura ideal de conservação por, no máximo, 2 horas?			
3.8.4	Os pratos quentes transportados em hot box (container isotérmico) não permanecem abaixo de 65°C por mais de uma hora?			
3.8.5	Refeições prontas e embaladas individualmente são de uso único e são armazenadas adequadamente para não serem contaminadas antes do consumo?			
3.9 - HIGIENIZAÇÃO				
3.9.1	Se ocorrer na instituição de ensino, possui instalações adequadas para higienização dos utensílios da cozinha?			
3.10 - CONTROLE DE QUALIDADE				
3.10.1	O controle de qualidade das matérias primas e dos ingredientes utilizados pela unidade de preparação das refeições e lanches é de responsabilidade do local e/ou empresa produtora, podendo ser monitorado sempre que necessário pela escola?			
4.1 - ESTRUTURA FÍSICA – LABORATÓRIOS DE FÍSICA, CIÊNCIAS E QUÍMICA				
4.1.1 a	O sistema de iluminação está em boas condições de funcionamento?			
4.1.1 b	O sistema de iluminação utiliza luminárias com lâmpadas frias (fluorescentes e LEDs)?			
4.1.1 c	As luminárias fluorescentes tubulares possuem aletas ou grades de proteção de modo a garantir um dispositivo de segurança adicional?			
4.1.2 a	As esquadrias possuem vidros íntegros para permitir a iluminação natural?			
4.1.2 b	Janelas ou estruturas equivalentes possuem abertura direta para área externa?			
4.1.3	Possui ventilação natural obrigatória, podendo ser complementada por sistema mecânico de ventilação?			
4.1.4	As paredes são de material liso, lavável e sem irregularidades?			
4.1.5	Os pisos são de material contínuo, lavável, impermeável, antiderrapante e sem irregularidades, de cores claras e em bom estado de conservação, que seja de fácil higienização?			
4.1.6	Os tetos são de laje ou forro contínuo (forros colados, tarugados e forros suspensos)?			
4.1.7 a	O pé-direito mínimo possui, no mínimo, 2,80 m?			

**SECRETARIA DA SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE – SVS
CENTRO ESTADUAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – CEVS**

Rua Piquiri, 170 – Rebouças – 80.230-140 – Curitiba – Paraná – Brasil – Fone: (41) 3330-4539 Fax : 3330-4535
www.saude.pr.gov.br - visa@sesa.pr.gov.br

N°	Item a ser avaliado	Avaliação		
		Sim	Não	N/A
4.1.7 b	As bancadas do laboratório de química são impermeáveis, laváveis e resistentes ao ataque de produtos químicos e são equipadas com, pelo menos, uma cuba ligada a uma caixa de decantação de resíduos?			
4.1.7 c	O laboratório de química é dotado de capela de exaustão de gases para o manuseio de produtos tóxicos e corrosivos?			
4.1.7 d	O laboratório de química possui armário para acondicionamento de reagentes químicos, vidrarias, acessórios, equipamentos, estufas, capelas, materiais, documentos, sistemas biológicos, entre outros?			
4.1.7 e	O laboratório de química possui sistema de segurança composto por lava-olhos e chuveiro de emergência, saídas de emergência e sistema de controle de gás através de registros?			
4.1.7 f	Quando o laboratório de química não for atendido por rede de gás, os cilindros de GLP são armazenados em abrigo externo?			
4.1.7 g	Nos laboratórios de ciências em que se realizam experiências com animais existem bancadas impermeáveis e laváveis, com tanques para armazenagem para peças anatômicas e mesas de necropsia?			
4.1.7 h	Nos laboratórios de ciências em que se realizam experiências com animais, os mesmos são mantidos em biotérios que atendam as áreas relativas à ética, à arquitetura, ao manejo e à biossegurança?			
4.1.7 i	Os mobiliários estão íntegros, de fácil limpeza e manutenção, e compatíveis com as atividades a que se destinam?			
4.1.8	As instalações elétricas estão em perfeito estado de funcionamento, íntegra, protegida e aterrada (fiação, tomadas e interruptores)?			
4.1.9 a	Em caso de necessidade, as janelas devem possibilitar o controle da entrada de luz solar e a insolação direta?			
4.1.9 b	Janelas máxim-ar no térreo apresentam sistemas de proteção contra acidentes?			
4.1.9 c	Sacadas, janelas ou qualquer local que possa representar risco de queda às crianças, a partir do 1º pavimento, possuem meios de proteção contra quedas?			
4.1.9 d	As janelas possuem peitoril mínimo com 1,20 m de altura em relação ao nível do piso acabado?			
4.1.9 e	As portas possuem largura mínima de 0,80 m e altura mínima de 2,10 m?			
4.1.9 e	As portas de vidro foram executadas em vidro temperado e laminado? Quando o vidro for utilizado portas ou fachadas com função de divisórias onde haja a circulação de pessoas, foram aplicadas horizontalmente tarjas ou faixas em toda a sua extensão, em cor contrastante com o ambiente?			
4.2 - PISCINAS, VESTIÁRIO, LAVA-PÉS				

**SECRETARIA DA SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE – SVS
CENTRO ESTADUAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – CEVS**

Rua Piquiri, 170 – Rebouças – 80.230-140 – Curitiba – Paraná – Brasil – Fone: (41) 3330-4539 Fax : 3330-4535
www.saude.pr.gov.br - visa@sesa.pr.gov.br

N°	Item a ser avaliado	Avaliação		
		Sim	Não	N/A
4.2.1 a	As piscinas possuem água límpida e transparente?			
4.2.1 b	Existem planilhas diárias com registros do controle da temperatura, pH e cloro?			
4.2.1 c	Existe a descrição do processo de limpeza e tratamento da água?			
4.2.1 d	Existem lava-pés com água limpa e clorada?			
4.2.1 e	O acesso ao solário passa obrigatoriamente por ducha e lava pés?			
4.2.1 f	As piscinas possuem revestimento sem manchas, com bordas e pisos íntegros e limpos?			
4.2.1 g	Possui sala para manipulação e armazenamento de produtos químicos?			
4.2.1 h	Possui acessibilidade para portadores de necessidades especiais tanto à área do solário quanto ao tanque?			
4.2.1 i	Possui vestiários separados por sexo, com lavatórios, boxes para vaso sanitário e boxes fechados para chuveiro?			
4.2.1 j	Possui vestiário adaptado aos portadores de necessidades especiais?			