

Projeto de Interiores – CEP Ji - Paraná – RO (Anexo II)

INOVAÇÃO

PROJETO DE INTERIORES



Ji-PARANÁ

Endereço: R. Dois de Abril, 2004 - 2 de Abril, Ji-Paraná - RO, 76900-808

ETAPAS DO PROJETO DE INTERIORES

LEVANTAMENTO DE VIABILIDADE

Levantamento do plano de necessidades , feito para adequar ambientes existentes de acordo com a ABNT. (Normas técnicas Brasileiras)

ESTARÃO NESTE PROJETO OS AMBIENTES PEDAGÓGICOS PREVISTOS PARA INOVAÇÃO.

Anexo 01

TABELA DE AMBIENTES DA INOVAÇÃO (termo de abertura da inovação)

Anexo 02 PROJETO FOLHA A1

Planta Baixa layout de designer dos Ambientes

Anexo 03 PROJETO FOLHA A1

Planta Baixa de iluminação e indicação de tomadas

Anexo 04

Memorial descritivo

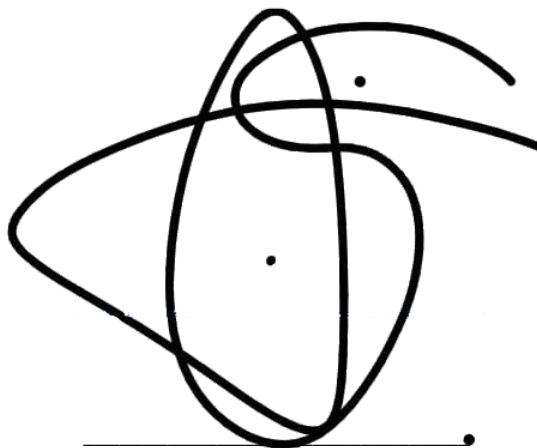
Anexo 05

Rrt responsabilidade técnica

Anexo 07

Planilha de itens utilizados para o designer de Interiores

PROFISSIONAL RESPONSÁVEL TÉCNICA PELO PROJETO DE INTERIORES/ INOVAÇÃO



ARQUITETA E URBANISTA
Siheid de Campos Luna
CPF 85971162268
Cau-A 111935-4



Jl-PARANÁ

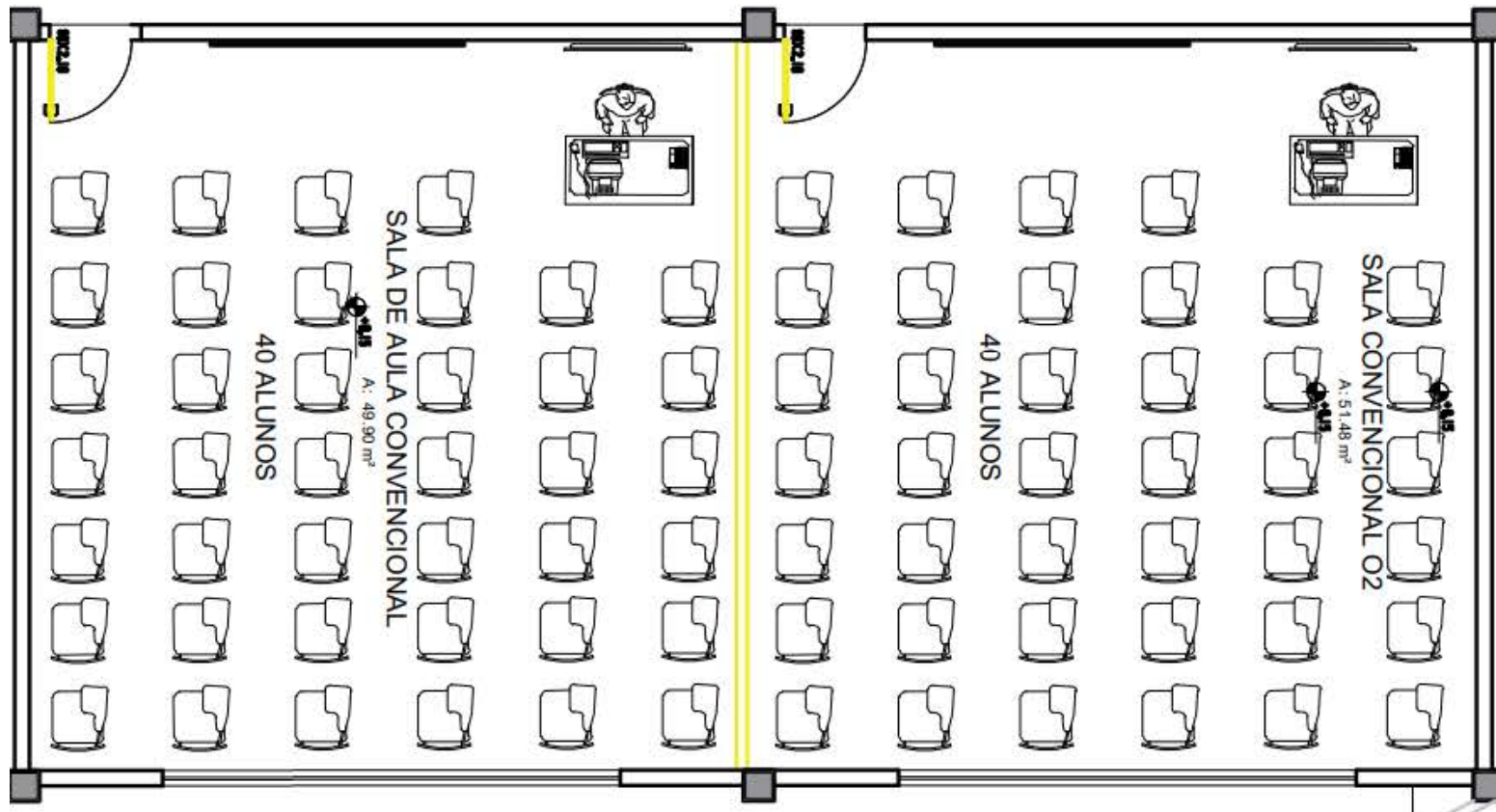
Endereço: R. Dois de Abril, 2004 - 2 de Abril, Ji-Paraná - RO, 76900-808

ANEXO -01

Em síntese, os investimentos de inovação de ambientes pedagógicos, serão distribuídos espacialmente da seguinte forma:

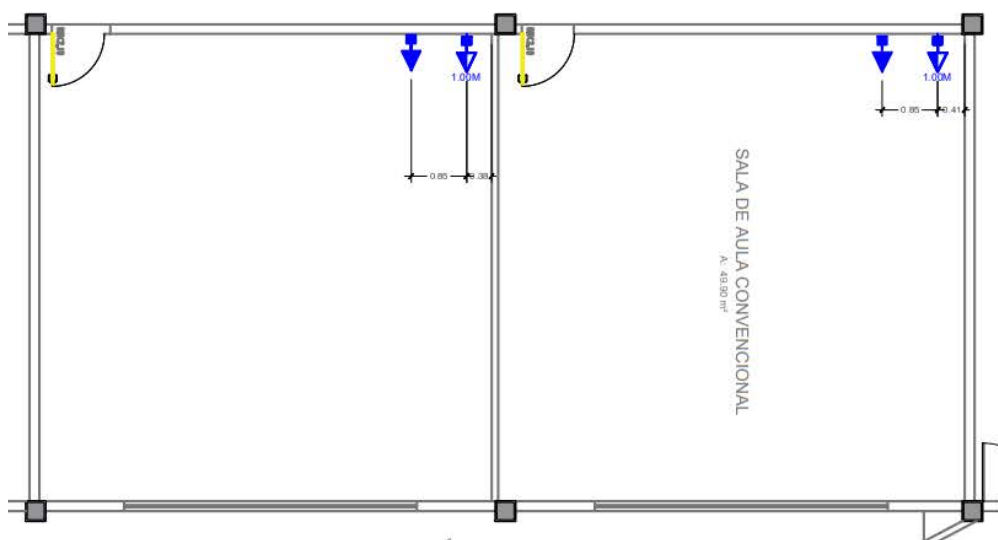
UNIDADES	LAB. MA-KER	ES-PAÇO MA-KER	LAB. CO-ZINHA PEDAGÓGICA	SALAS DE AULA CONVENCIONAIS	LAB. SALÃO DE BELEZA	LAB. ESCOLA ABERTA	LAB. INFORMÁTICA	LAB. DE ESTÉTICA	LAB. DE SAÚDE
Senac esplanada	1	1	1	5	1	2	1	1	1
Senac Ji-Paraná	1	1	1	4	1	1	1	1	1
Senac Jarú	1	1	1	4	1	1	1	1	1
Senac Vilhena	1	1	1	6	1	1	1	0	1
Senac Cacoal	1	1	1	5	1	1	1	1	1

SALAS DE AULA CONVENCIONAIS

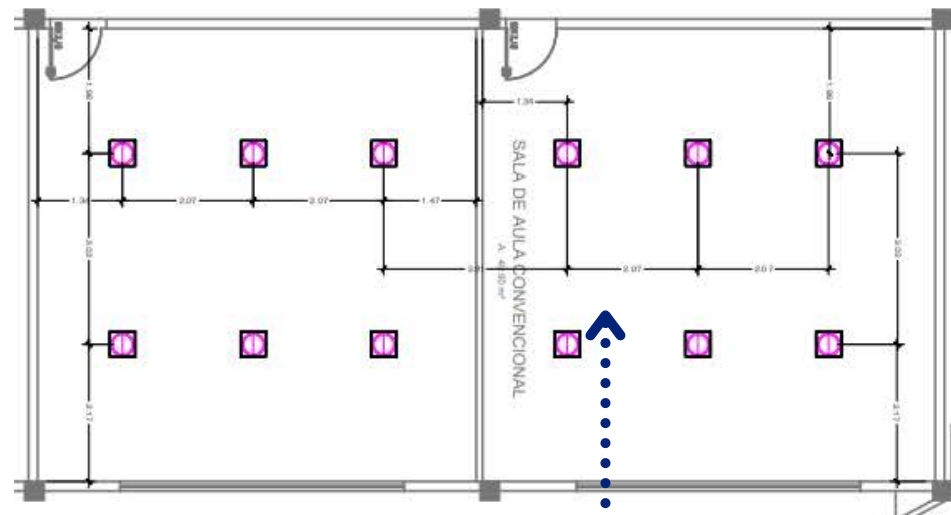


PLANTA BAIXA LAYOUT

SALAS DE AULA CONVENCIONAIS



PLANTA BAIXA INDICAÇÃO NOVAS TOMADAS



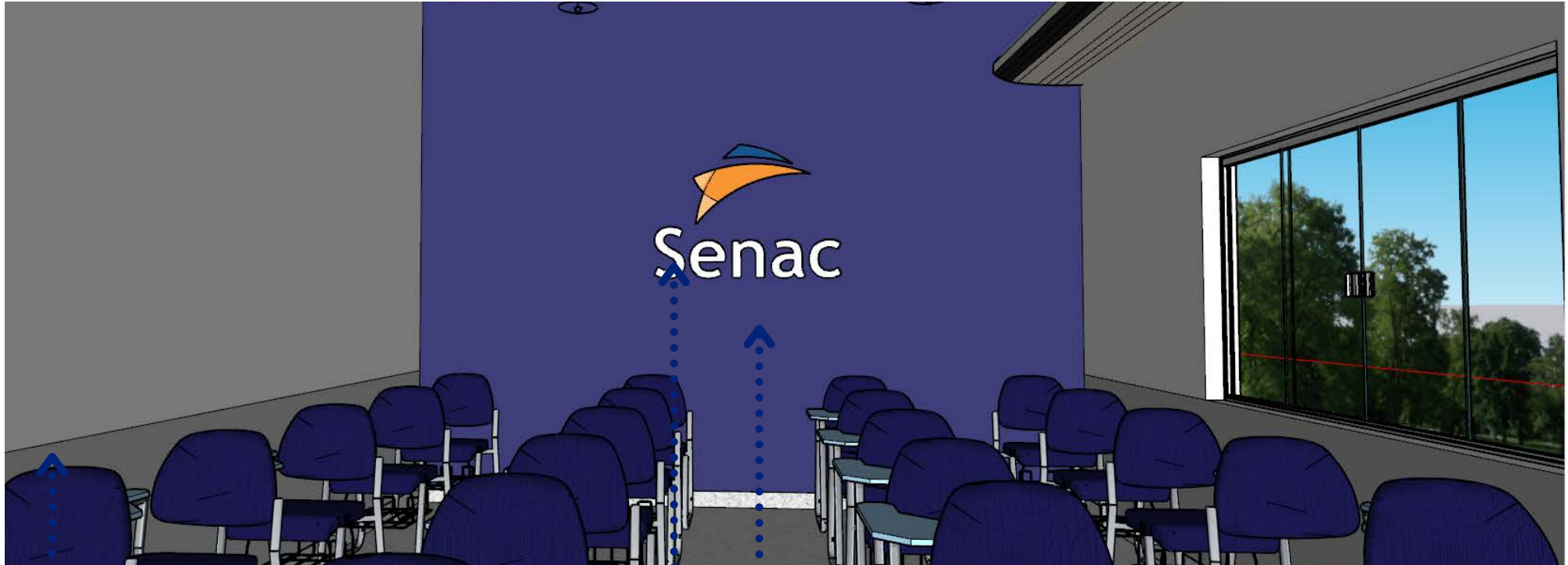
PLANTA BAIXA LOCAÇÃO ILUMINAÇÃO

FORRO DRYWAL \LISO
TABICADO

CONVENÇÃO

SÍMB.	DISCRIMINAÇÃO
ELÉTRICA	
	Fios condutor : fase, neutro, retorno.
	Eletroduto que passa pelo teto e parede.
	Ponto de luz no teto.
	Ponto de luz na parede
	Ponto de luz Spot
	Tomada à 1.00cm do piso.
	Tomada à 1.50cm do piso.
	Tomada à 0.30cm do piso.
	Interruptor.
	Trincho de iluminação
	Pendente preto
	Quadro de distribuição de cargas.
OBSERVAÇÕES:	
- Eletrodutos não cotados 25mm (3/4").	
- Verificar circuitos no quadro de cargas e diagrama unifilar.	

SALAS DE AULA CONVENCIONAIS

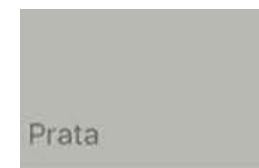


ALTURA DA BORDA 1M

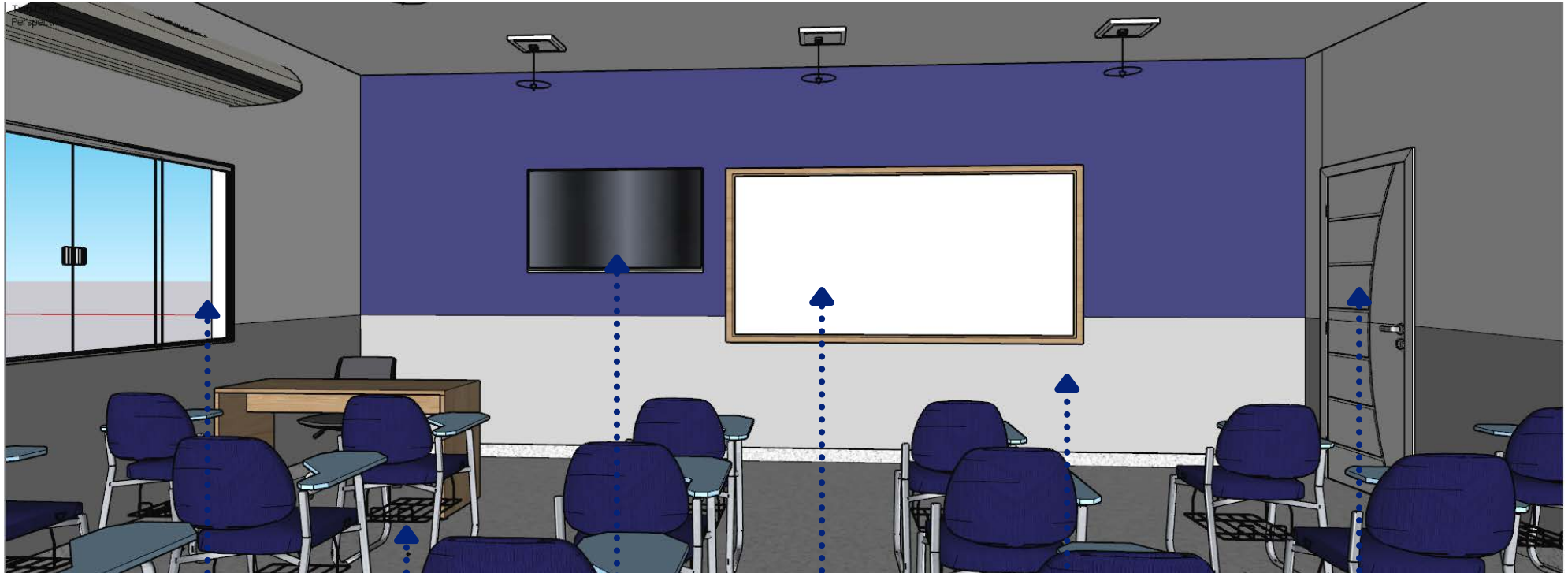
LOGO 50 CM ALTURA
LARGURA
PROPORCIONAL
16 CM ALTURA

PAREDE COR
AZUL SENAC

MODELO PADRÃO



SALAS DE AULA CONVENCIONAIS



janelas blindex
vidro espelhado

granilite com
cinza clara

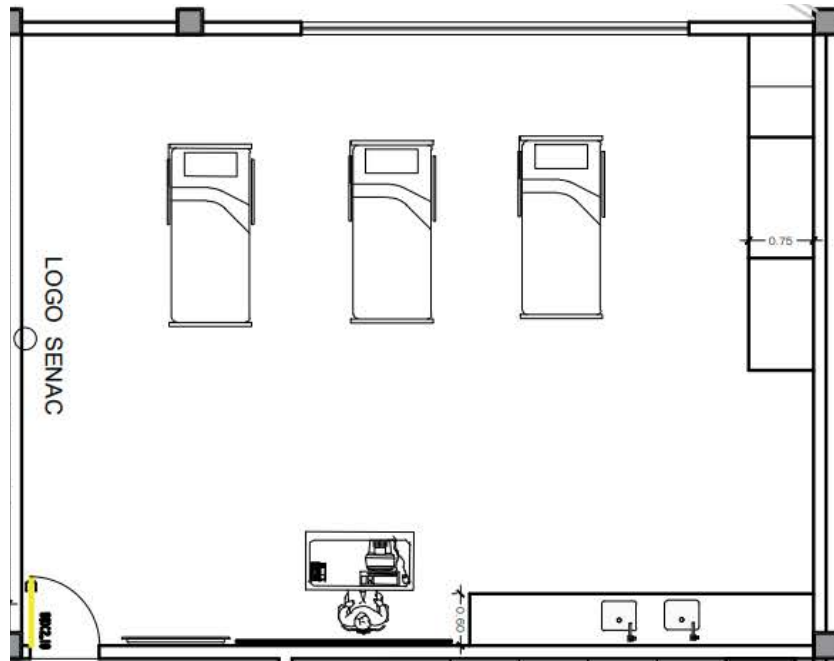
tv 55 polegadas
deixar cabeamentos

quadro branco de 2.50x1.30

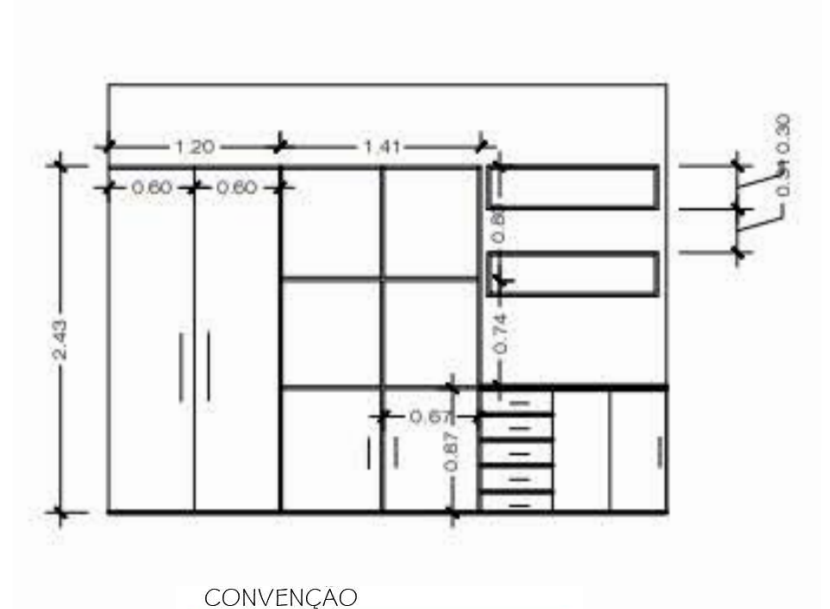
tinta cinza
padrão senac(1m)

porta de 90 cm para atender
a acessibilidade do prédio

SALAS DE SAÚDE



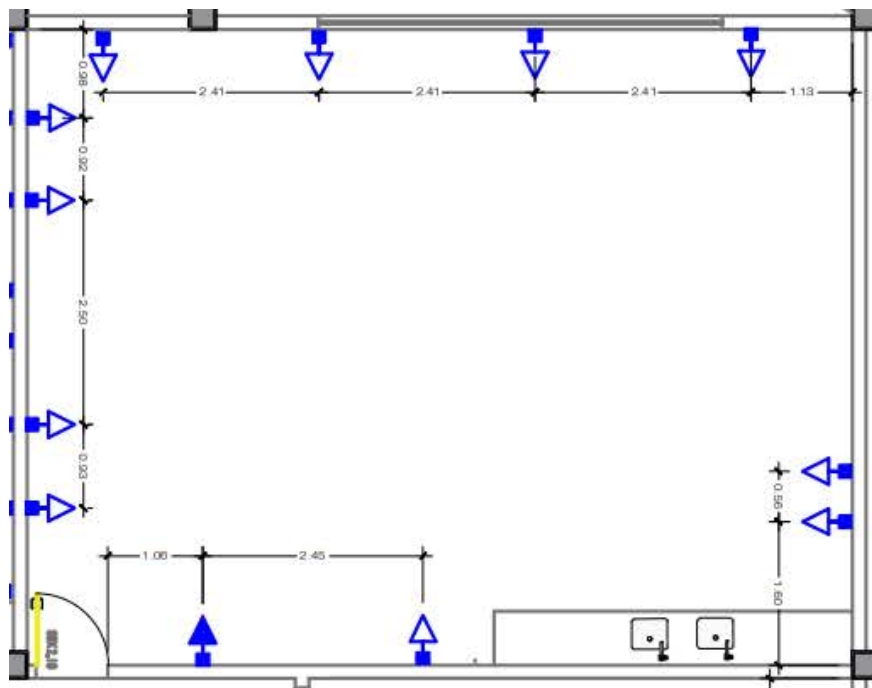
PLANTA BAIXA LAYOUT



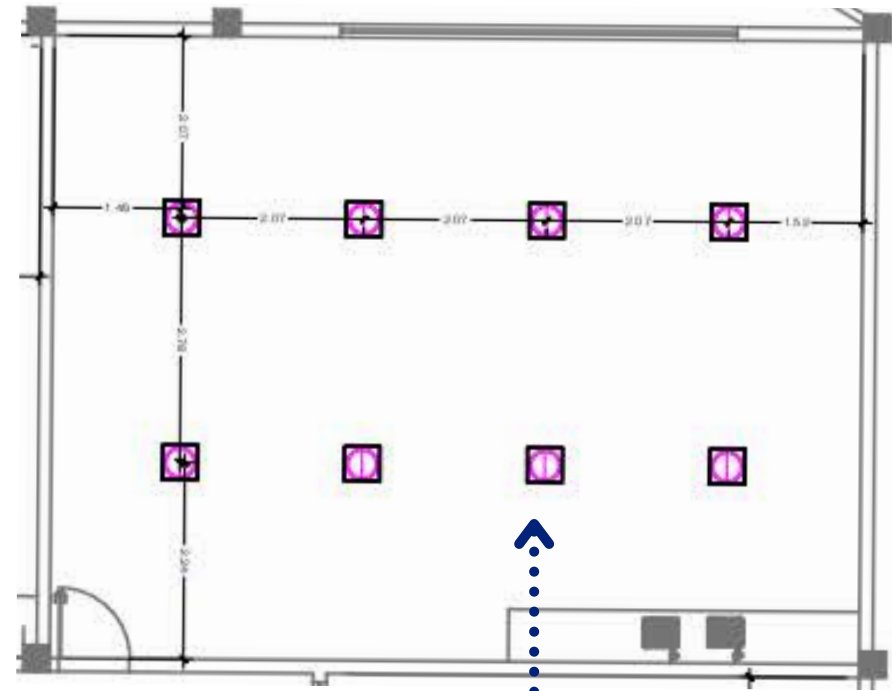
CONVENÇÃO

SÍMB.	DISCRIMINAÇÃO
ELÉTRICA	
	Fios condutor : fase, neutro, retorno.
	Eletrodutor que passa pelo teto e parede.
	Ponto de luz no teto.
	Ponto de luz na parede.
	Ponto de luz Spot.
	Tomada à 1,00cm do piso.
	Tomada à 1,80cm do piso.
	Tomada à 0,30cm do piso.
	Interruptor.
	Trilho de iluminação.
	Pendente preto.
	Quadro de distribuição de cargas.
OBSERVAÇÕES:	
- Eletrodutos não cotados 25mm (3/4").	
- Verificar circuitos no quadro de cargas e diagrama unifilar.	

SALAS DE SAÚDE



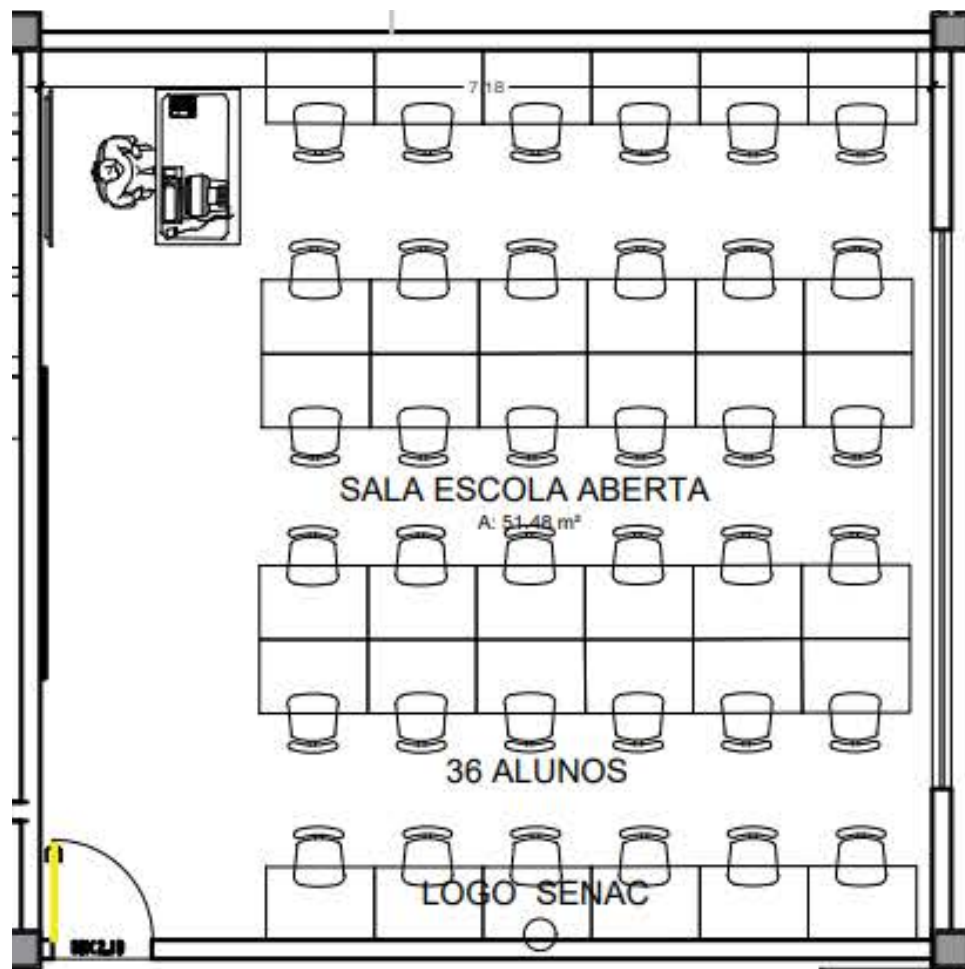
PLANTA BAIXA INDICAÇÃO NOVAS TOMADAS



PLANTA BAIXA LOCAÇÃO ILUMINAÇÃO

FORRO DRYWAL \LISO
TABICADO

LABORATÓRIO ESCOLA ABERTA INFORMÁTICA



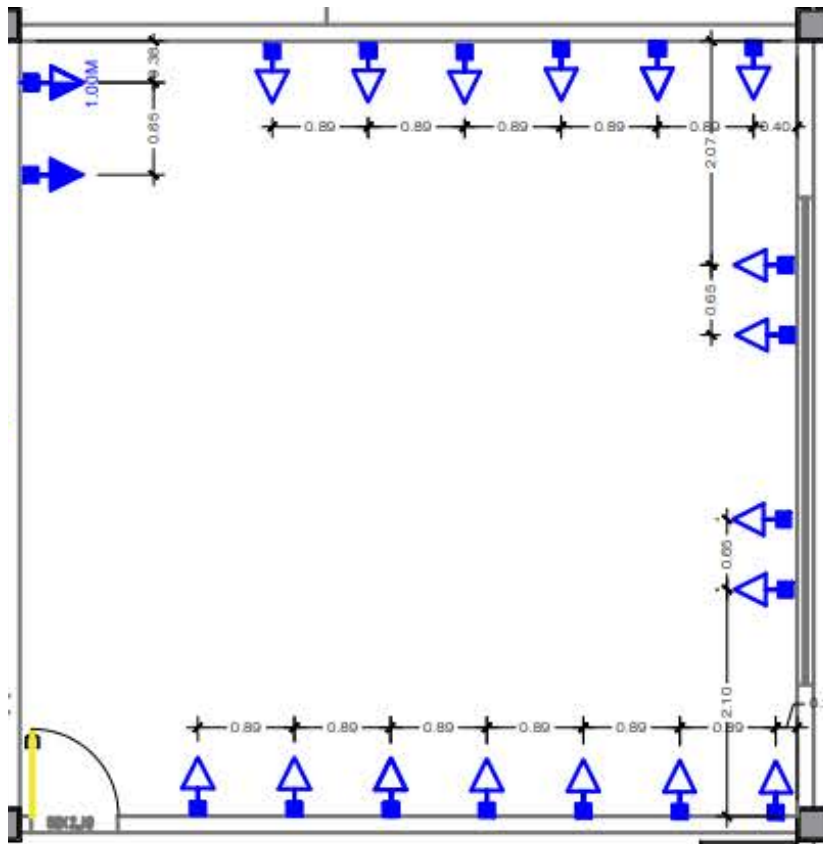
PLANTA BAIXA \ LAYOUT



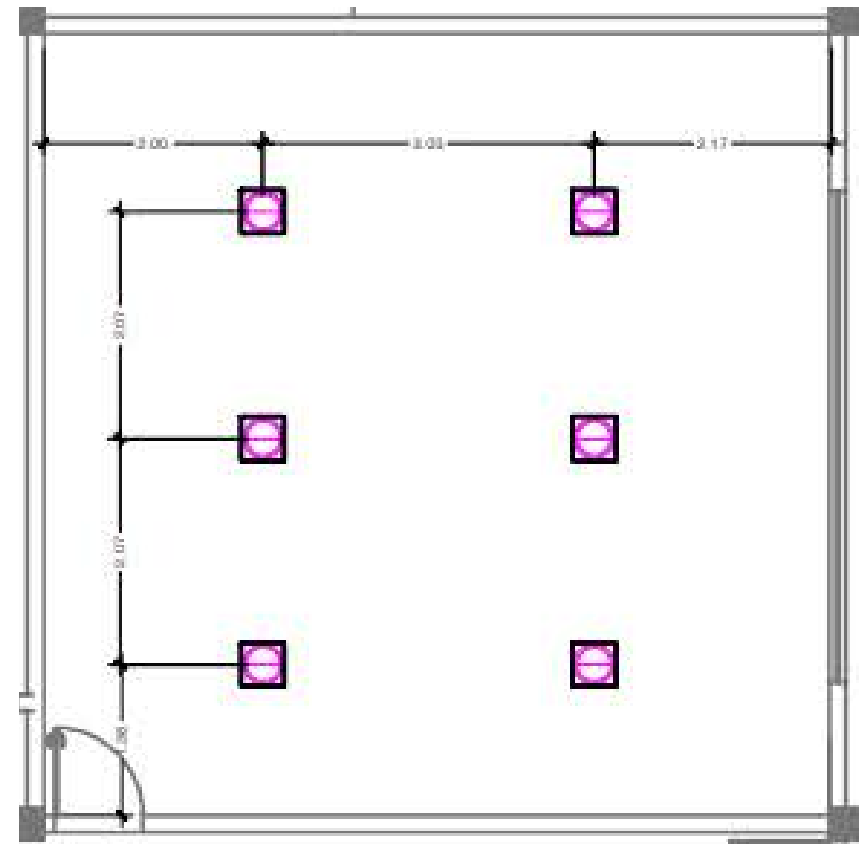
CONVENÇÃO

SÍMB.	DISCRIMINAÇÃO
ELÉTRICA	
	Fios condutor : fase, neutro, retorno.
	Eletroduto que passa pelo teto e parede.
	Ponto de luz no teto.
	Ponto de luz na parede
	Ponto de luz Spot
	Tomada à 1,00cm do piso.
	Tomada à 1,80cm do piso.
	Tomada à 0,30cm do piso.
	Interruptor.
	Trilho de iluminação
	Pendente preto
	Quadro de distribuição de cargas.
OBSERVAÇÕES:	
- Eletrodutos não cotados 25mm (3/4").	
- Verificar circuitos no quadro de cargas e diagrama unifilar.	

LABORATÓRIO ESCOLA ABERTA INFORMÁTICA



PLANTA BAIXA INDICAÇÃO NOVAS TOMADAS



PLANTA BAIXA LOCAÇÃO ILUMINAÇÃO

LABORATÓRIO ESCOLA ABERTA INFORMÁTICA



parede plotada
7m x 2m

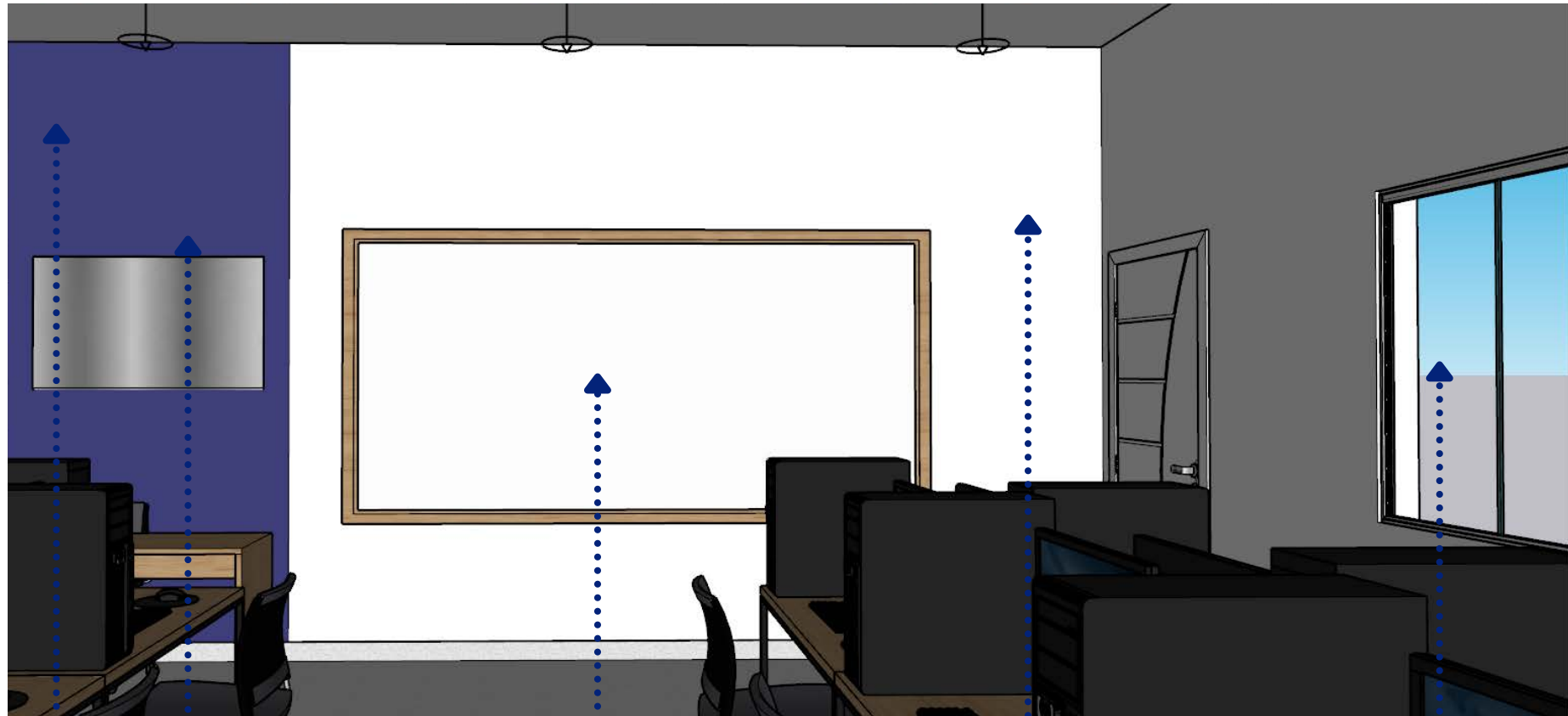
MESAS DE MDF
80X60 CM

Azul padrão Senac

logo Senac pvc 5mm
16CM
LOGO 50 CM PROPORCIONAL

tinta cinza
padrão senac(1m)

LABORATÓRIO ESCOLA ABERTA INFORMÁTICA



tv 55' polegadas

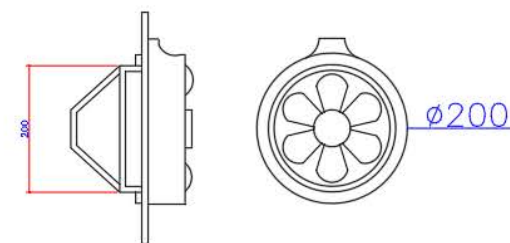
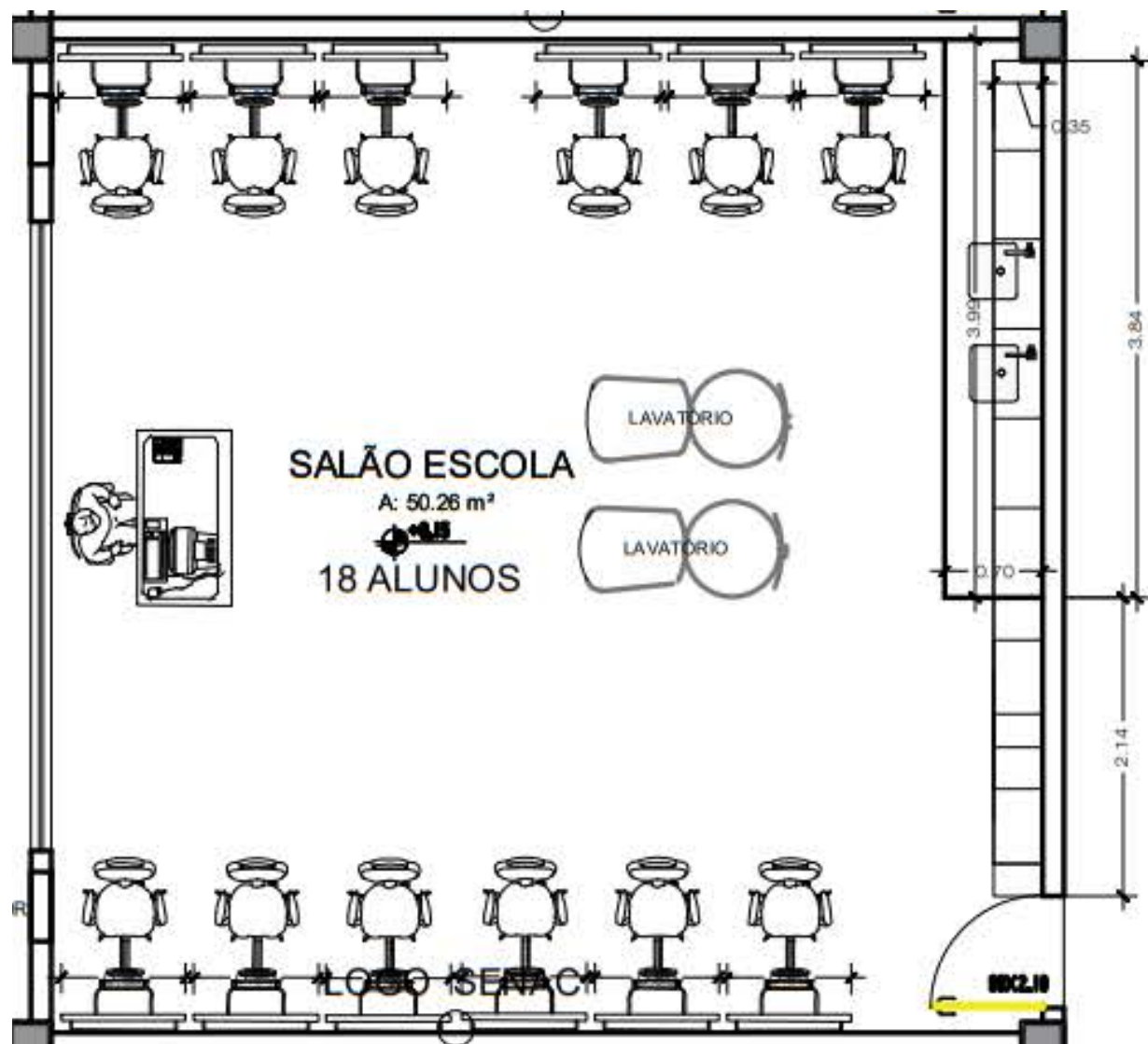
Azul padrão Senac
faixa de 1.50 de largura

quadro branco de 2.50x1.30

Cor branco gelo

troca de esquadria
blindex espelhado

LABORATÓRIO SALÃO DE BELEZA



DET. EXAUSTORES DE 60 CM

PLANTA BAIXA \ LAYOUT

LABORATÓRIO SALÃO DE BELEZA



PLANTA BAIXA INDICAÇÃO NOVAS TOMADAS



PLANTA BAIXA LOCAÇÃO ILUMINAÇÃO

CONVENÇÃO

SÍMB.	DISCRIMINAÇÃO
ELÉTRICA	
	Fios condutor : fase, neutro, retorno.
	Eletrodutor que passa pelo teto e parede.
	Ponto de luz no teto.
	Ponto de luz na parede.
	Ponto de luz Spot.
	Tomada à 1,00cm do piso.
	Tomada à 1,50cm do piso.
	Tomada à 0,30cm do piso.
	Interruptor.
	Trilho de iluminação.
	Pendente preto.
	Quadro de distribuição de cargas.
OBSERVAÇÕES:	
- Eletrodutos não cotados 25mm (3/4").	
- Verificar circuitos no quadro de cargas e diagrama unifilar.	

LABORATÓRIO SALÃO DE BELEZA



Azul padrão Senac

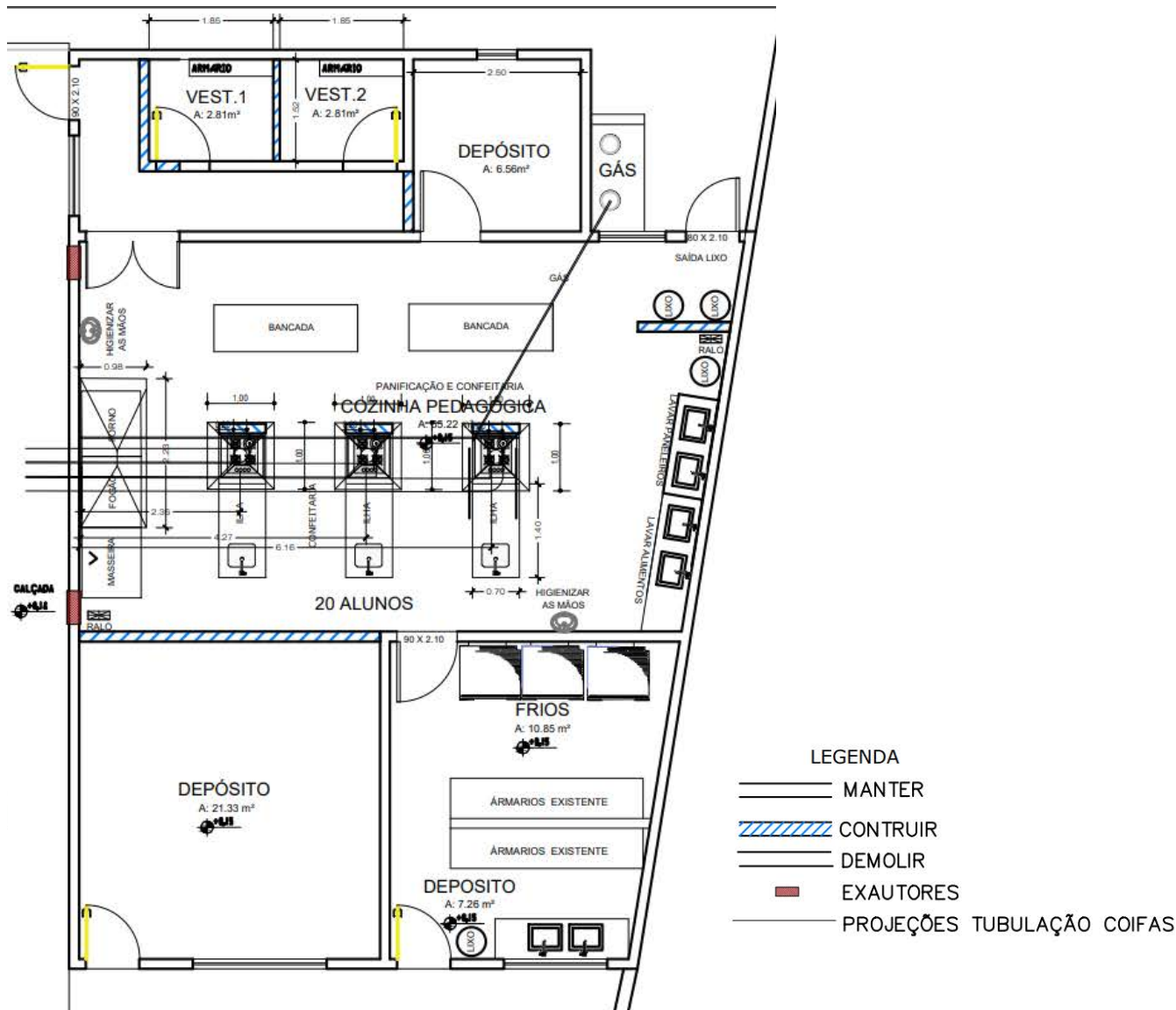
parede PINTURA CINZA

10 cadeiras de salão

piso de todos os ambientes granilite

arandelas cor neutra
centralizada nas bordas

COZINHA PEDAGÓGICA



Portaria CVS-6/99 A circulação de ar poderá ser feita, através de ar insuflado filtrado ou através de exaustão. Os exaustores devem possuir telas milimétricas removíveis para impedir a entrada de vetores e pragas urbanas. Periodicamente, os equipamentos e filtros devem sofrer manutenção e higienização.

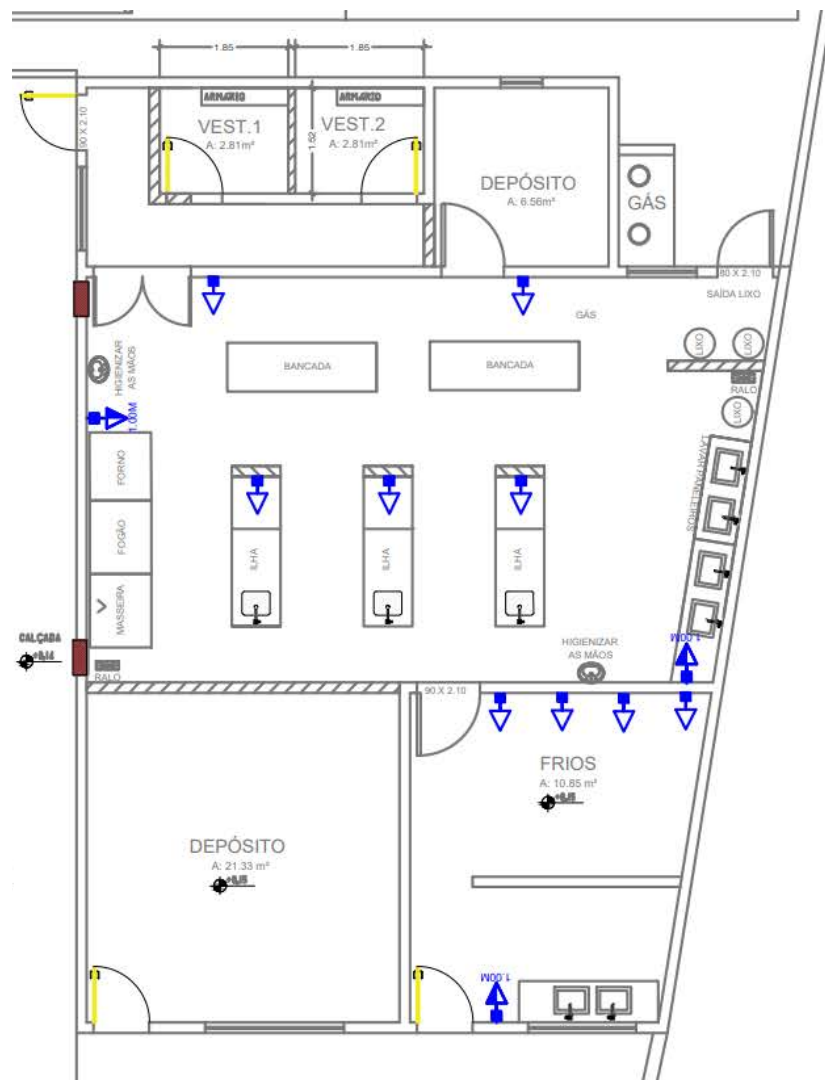
Portaria CVS-6/99 Paredes Acabamento liso, impermeável, lavável, de cores claras, isento de fungos (bolores). azulejada deve respeitar a altura mínima de 2 metros. Deve ter ângulo arredondados no contato com o piso e teto.

RDC 275/02 da ANVISA a seguinte posição:

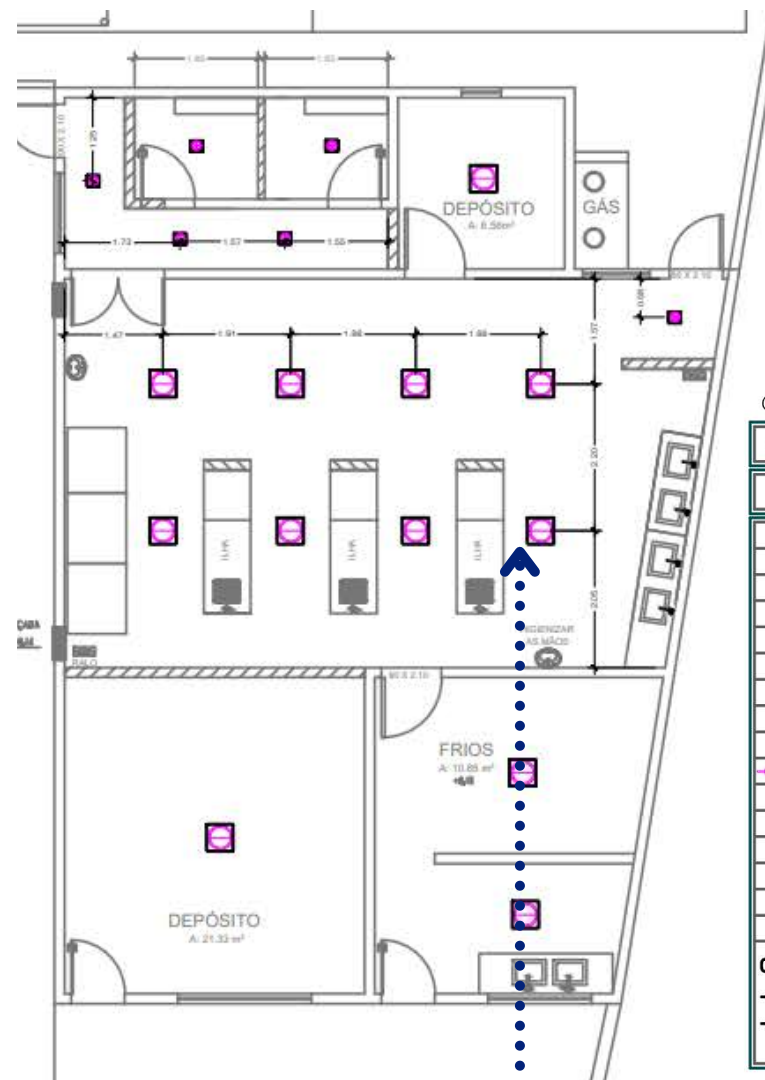
1.14.3 Ambientes climatizados artificialmente com filtros adequados.

1.14.4 Existência de registro periódico dos procedimentos de limpeza e manutenção dos componentes do sistema de climatização (conforme legislação específica) afixado em local visível.

COZINHA PEDAGÓGICA



PLANTA BAIXA INDICAÇÃO NOVAS TOMADAS



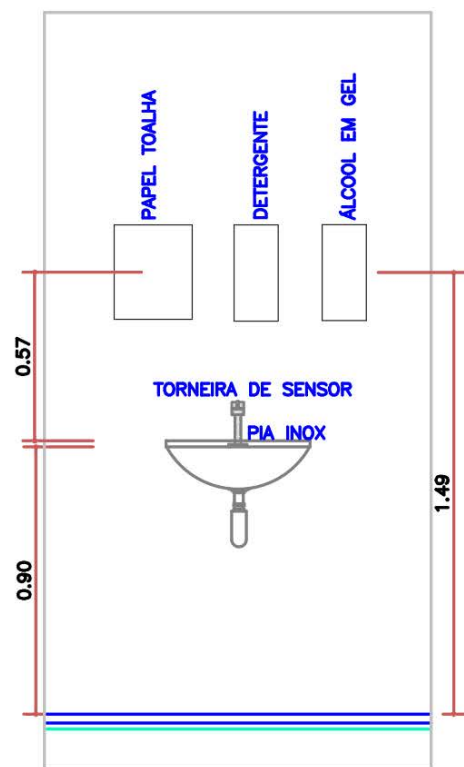
PLANTA BAIXA LOCAÇÃO ILUMINAÇÃO

CONVENÇÃO

SÍMB.	DISCRIMINAÇÃO
ELÉTRICA	
	Fios condutor : fase, neutro, retorno.
	Eletroduto que passa pelo teto e parede.
	Ponto de luz no teto.
	Ponto de luz na parede
	Ponto de luz Spot
	Tomada à 1,00cm do piso.
	Tomada à 1,80cm do piso.
	Tomada à 0,30cm do piso.
	Interruptor.
	Trilho de iluminação
	Pendente preto
	Quadro de distribuição de cargas.
OBSERVAÇÕES:	
- Eletrodutos não cotados 25mm (3/4").	
- Verificar circuitos no quadro de cargas e diagrama unifilar.	

FORRO DRYWAL LISO
TABICADO

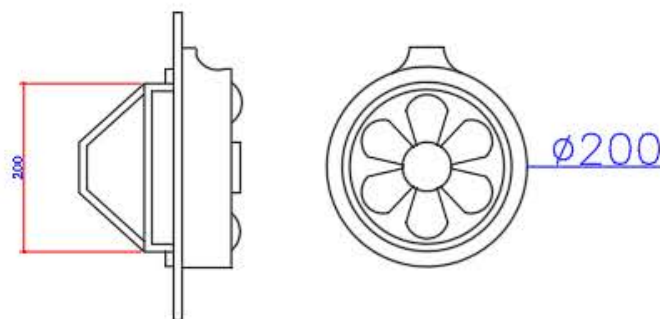
COZINHA PEDAGÓGICA



VISTA DE PIA DE ANTISSEPSIA

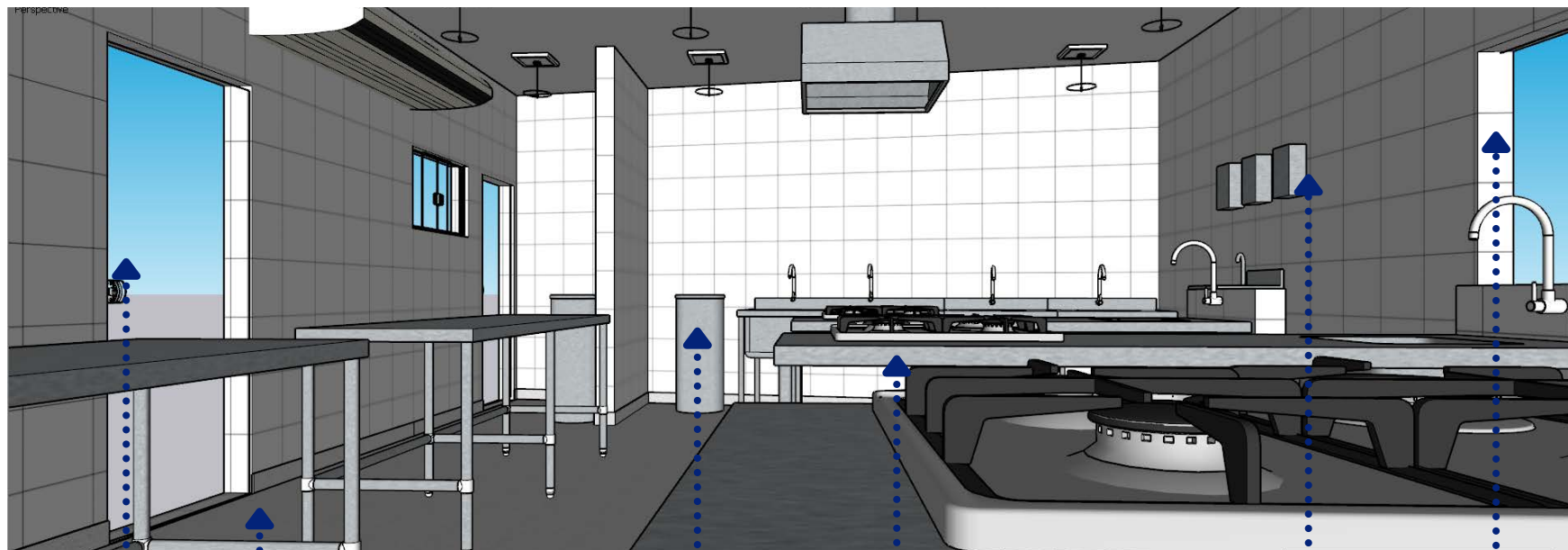
ANVISA

ANTISSEPSIA consiste na utilização de produtos (microbicidas ou microbiostáticos) sobre a pele ou mucosa com objetivo de reduzir ou remover os microrganismos da superfície da pele



DET. EXAUSTORES

COZINHA PEDAGÓGICA



piso granilite
cinza claro

3 latões de lixo
de 80 cm de
altura

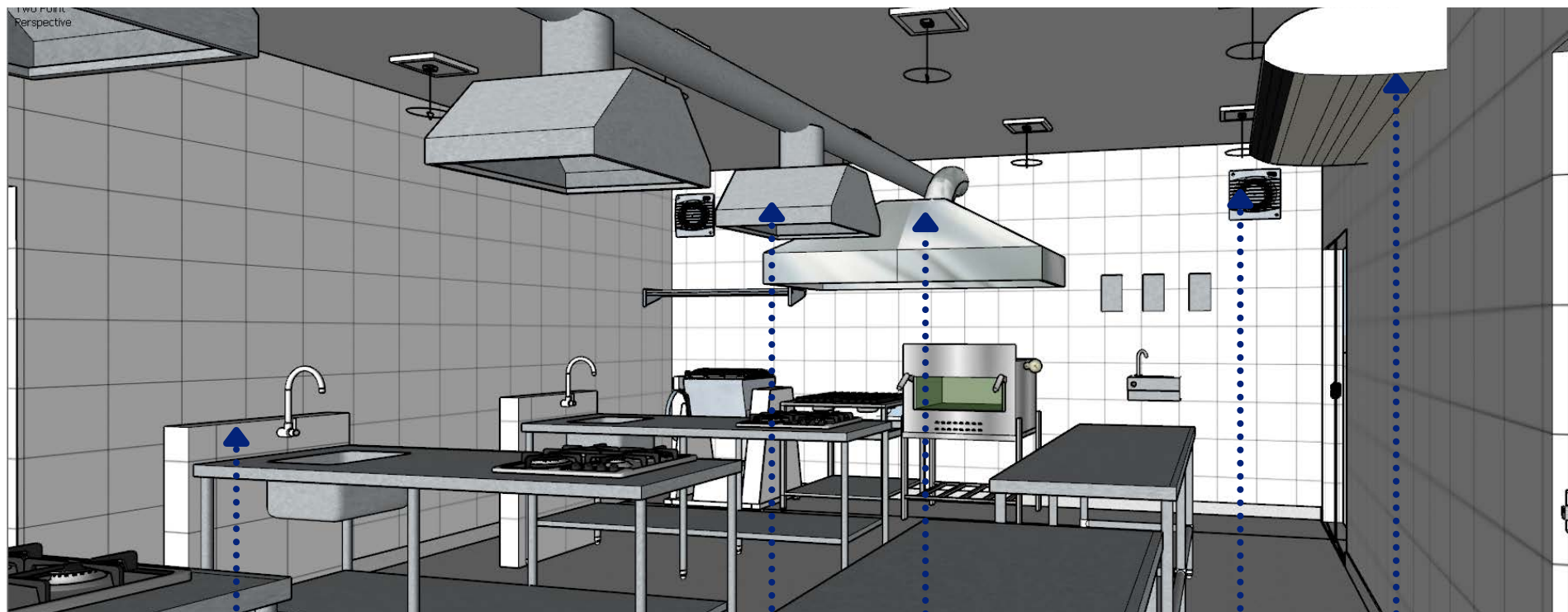
3 ilhas com pia e fogão
inox parede de apoio
torneira e tomadas

pia de assepsia
com apoio em inox
sabão álcool
papel toalha

paredes todas revestidas
de cerâmicas retificadas

todas as portas de vidro espelhado

COZINHA PEDAGÓGICA



paredes todas revestidas
de cerâmicas retificadas

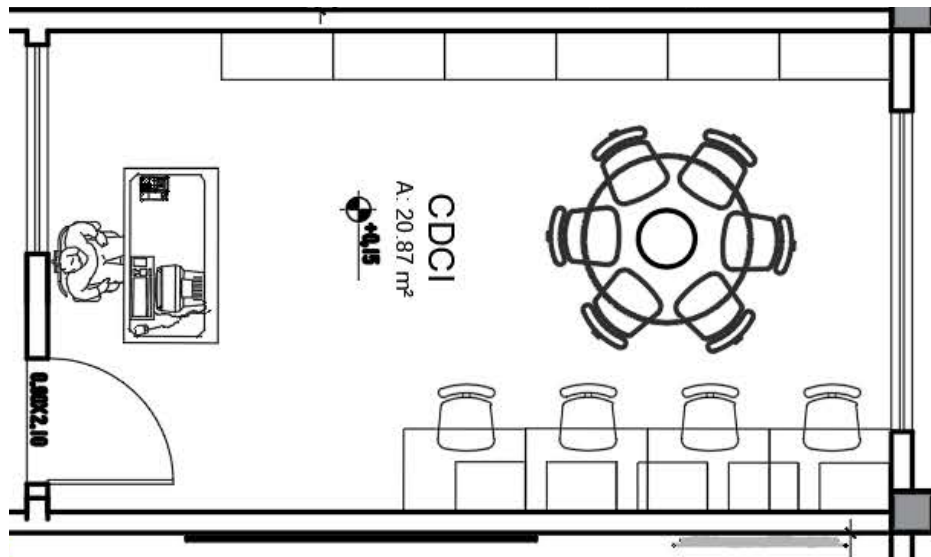
73x73 tamanho da coifa

coifa existente

exaustor de 60x60
a 45 cm da parede lateral

refrigeração
maquina no corredor

BIBLIOTECA C.D.C.I

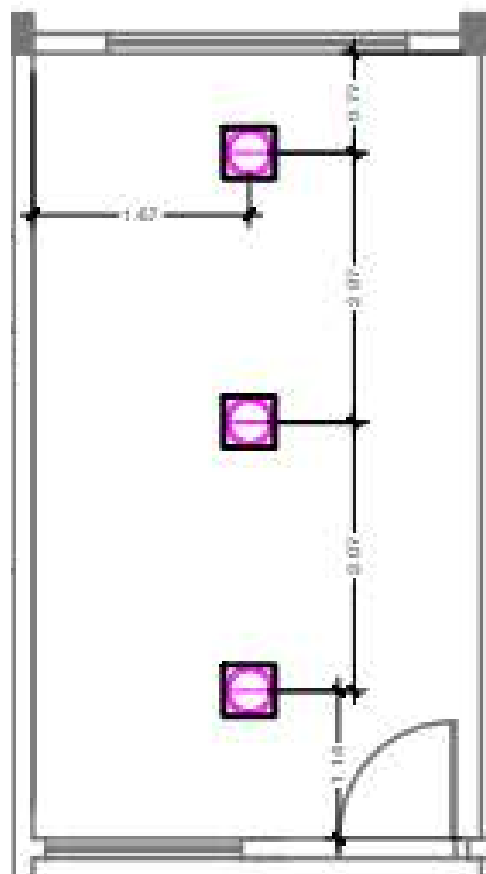
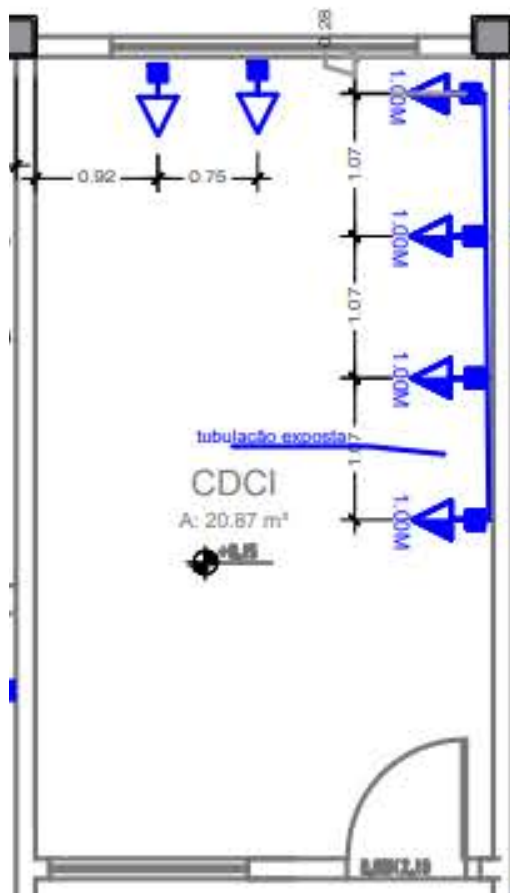


PLANTA BAIXA \ LAYOUT



IMAGEM ILUSTRATIVA DOS ELEMENTOS

BIBLIOTECA C.D.C.I



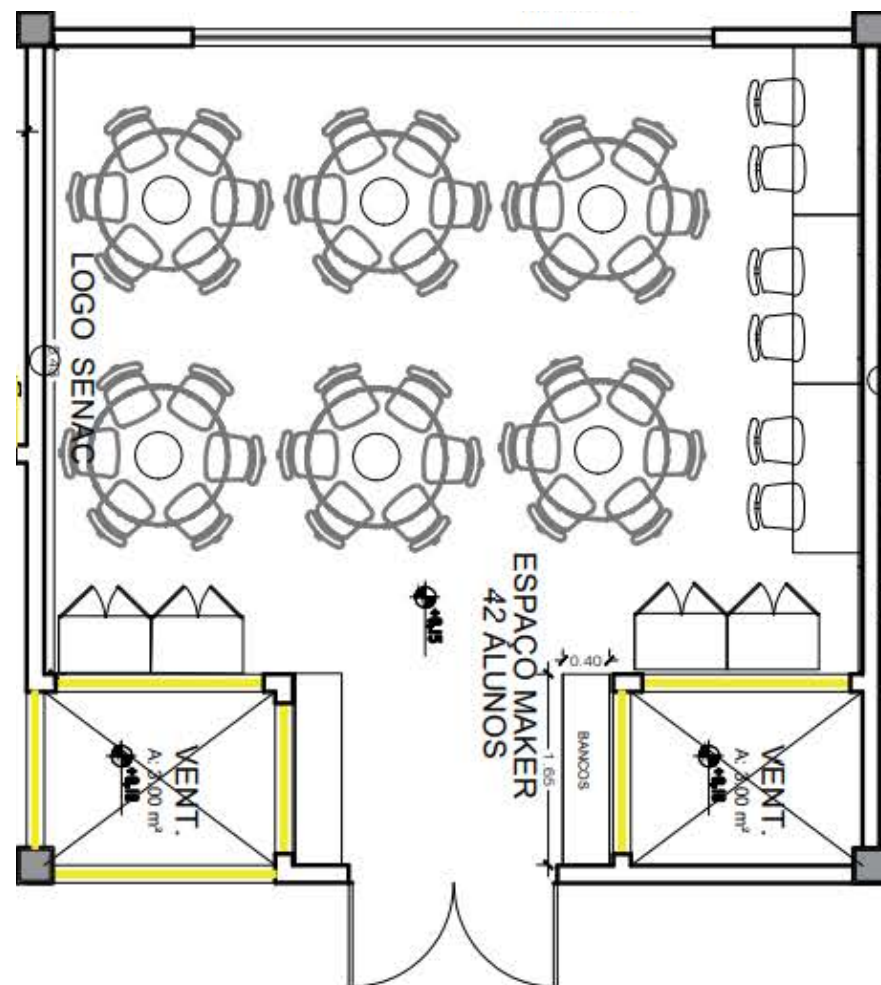
CONVENÇÃO

SÍMB.	DISCRIMINAÇÃO
ELÉTRICA	
	Fios condutor : fase, neutro, retorno.
	Eletrodutor que passa pelo teto e parede.
	Ponto de luz no teto.
	Ponto de luz na parede
	Ponto de luz Spot
	Tomada à 1.00cm do piso.
	Tomada à 1.80cm do piso.
	Tomada à 0.30cm do piso.
	Interruptor.
	Trilho de iluminação
	Pendente preto
	Quadro de distribuição de cargas.
OBSERVAÇÕES:	
- Eletrodutos não cotados 25mm (3/4").	
- Verificar circuitos no quadro de cargas e diagrama unifilar.	

PLANTA BAIXA INDICAÇÃO NOVAS TOMADAS

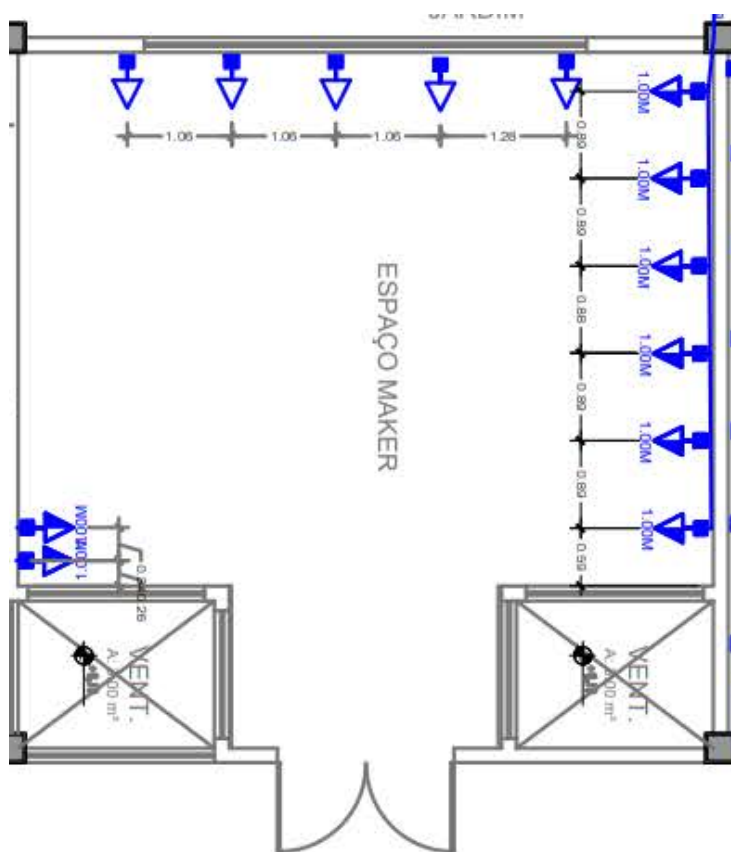
PLANTA BAIXA LOCAÇÃO ILUMINAÇÃO

ESPAÇO MAKER

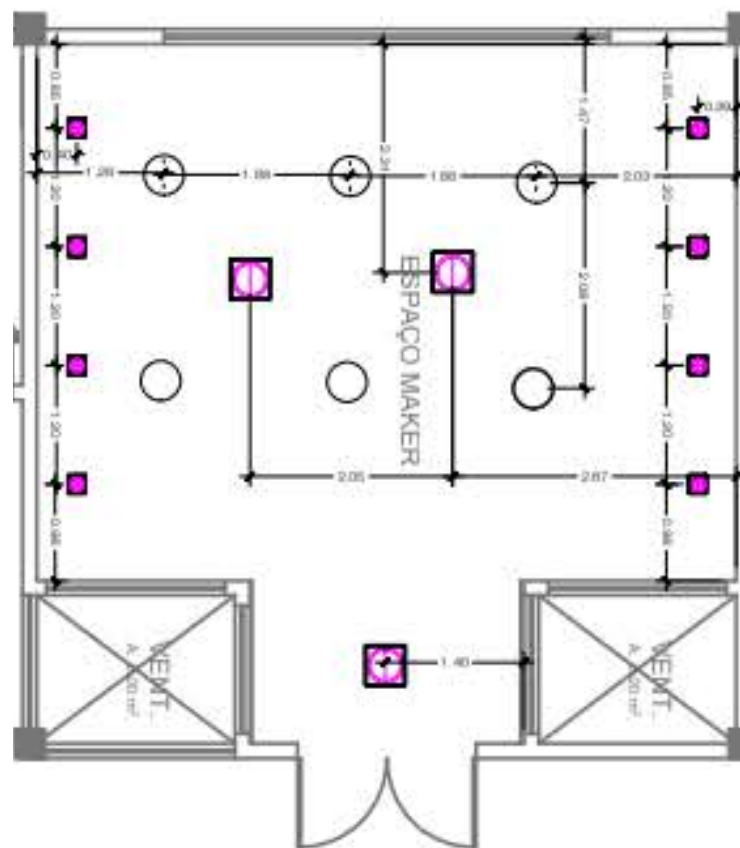


PLANTA BAIXA \ LAYOUT

ESPAÇO MAKER



PLANTA BAIXA INDICAÇÃO NOVAS TOMADAS



PLANTA BAIXA LOCAÇÃO ILUMINAÇÃO

CONVENÇÃO

SÍMB.	DISCRIMINAÇÃO
ELÉTRICA	
	Fios condutor : fase, neutro, retorno.
	Eletrodutor que passa pelo teto e parede.
	Ponto de luz no teto.
	Ponto de luz na parede
	Ponto de luz Spot
	Tomada à 1.00cm do piso.
	Tomada à 1.50cm do piso.
	Tomada à 0.30cm do piso.
	Interruptor.
	Trilho de iluminação
	Pendente preto
	Quadro de distribuição de cargas.
OBSERVAÇÕES:	
- Eletrodutos não cotados 25mm (3/4").	
- Verificar circuitos no quadro de cargas e diagrama unifilar.	

ESPAÇO MAKER



banquetas pretas
tramontina altura 70 cm

tomadas expostas

parede plotada

cinza na borda da sala
tinta lavável

ESPAÇO MAKER



PARTE ELÉTRICA EXPOSTA
ACIMA DAS BANCADAS

10 MESAS DE 1.50 LARGURA
0.90M DE ALTURA
MDF
TAMPO DE MDF REVESTIDO
COM MANTA ELETROSTÁTICA

HOUVE ALTERAÇÃO MODELO
DAS MESAS TOTAL MDF
ULTIMAS PAGINAS MODELO EM
ANEXO

PAREDE AZUL

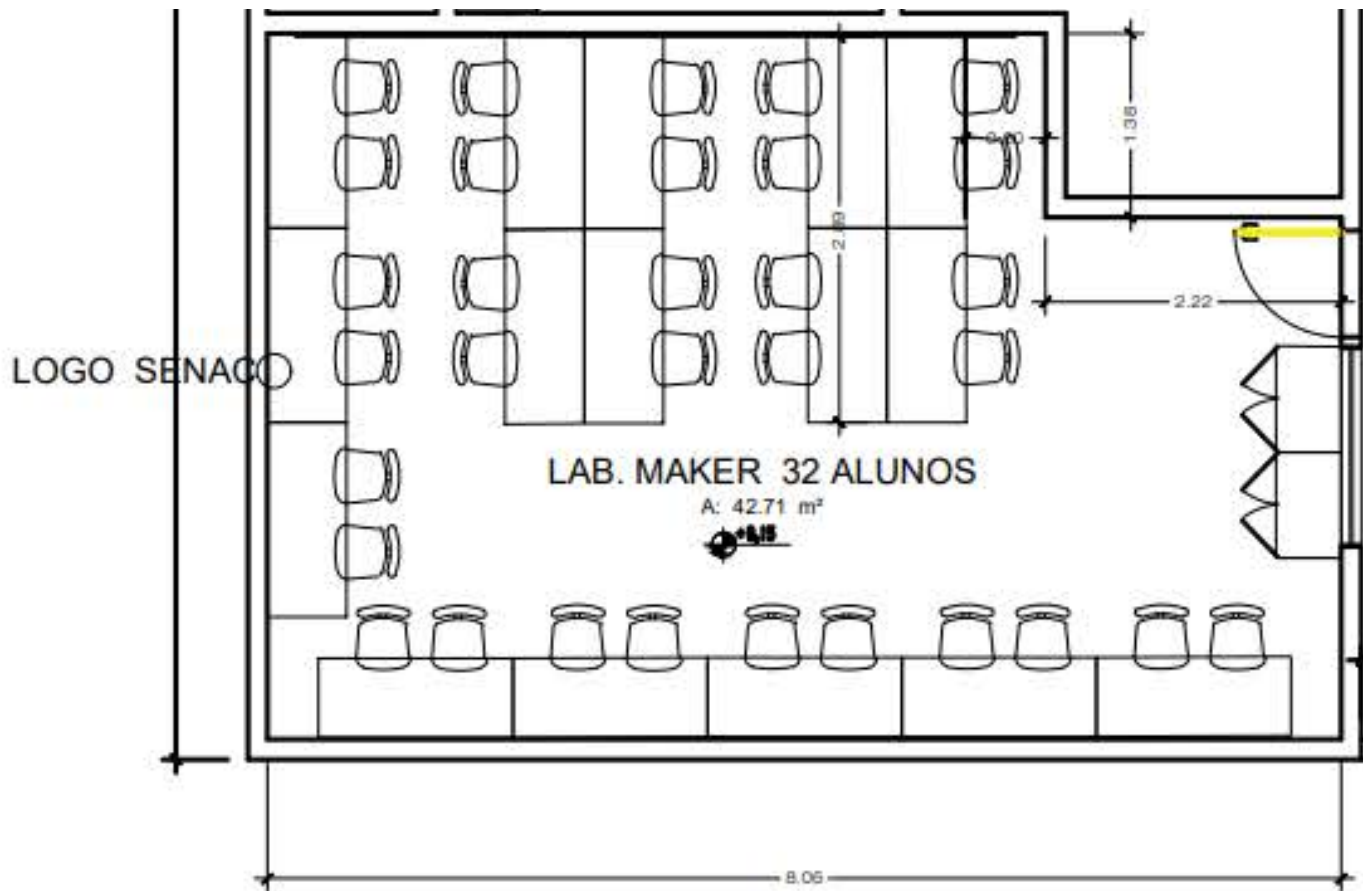
11 BANQUETAS TRAMONTINA
POLIETILENO
PRETA

• LOGO PVC 10mm
• S=32 cm
• enac+24cm
• logo altura =51cm

PEGBOARD 90 CM X 1,20 M

PISO GRANILITE
RODAPÉ DE 10 CM

LABORATÓRIO MAKER

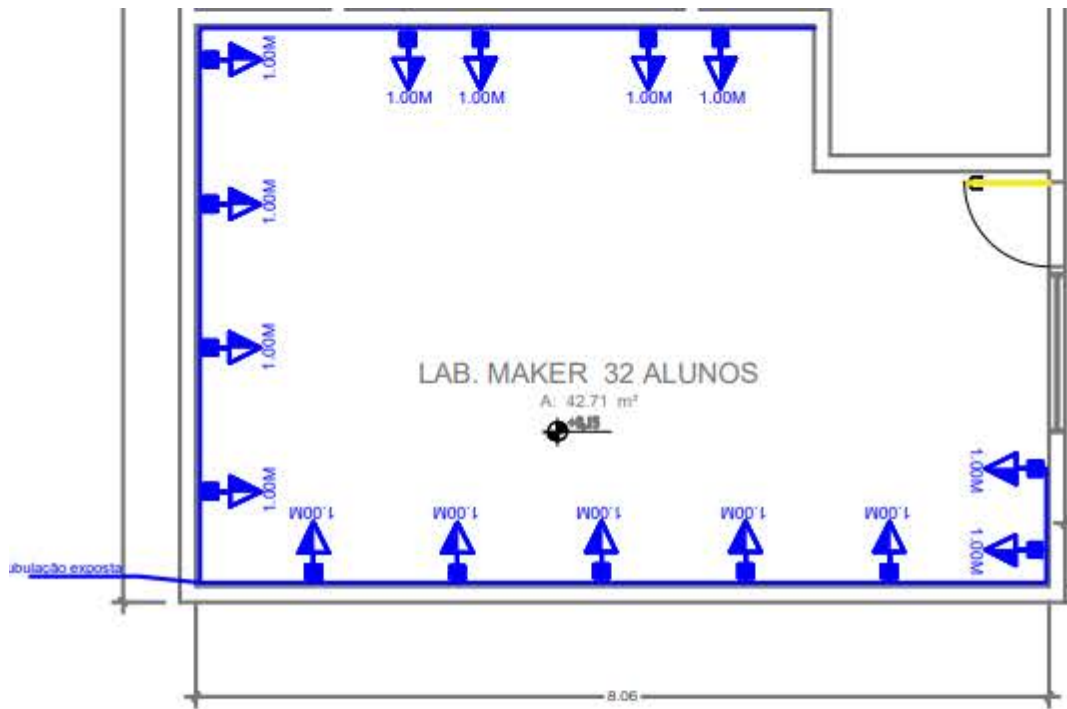


PLANTA BAIXA \ LAYOUT

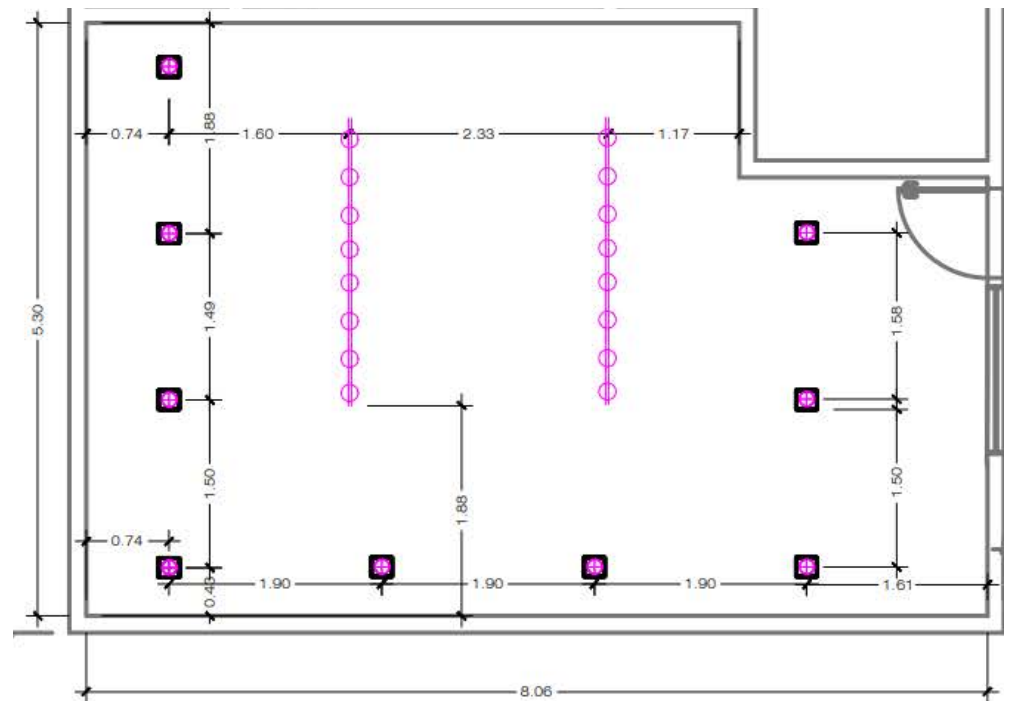
CONVENÇÃO

SÍMB.	DISCRIMINAÇÃO
ELÉTRICA	
	Fios condutor : fase, neutro, retorno.
	Eletroduto que passa pelo teto e parede.
	Ponto de luz no teto.
	Ponto de luz na parede
	Ponto de luz Spot
	Tomada à 1.00cm do piso.
	Tomada à 1.80cm do piso.
	Tomada à 0.30cm do piso.
	Interruptor.
	Trilho de Iluminação
	Pendente preto
	Quadro de distribuição de cargas.
OBSERVAÇÕES:	
- Eletrodutos não cotados 25mm (3/4").	
- Verificar circuitos no quadro de cargas e diagrama unifilar.	

LABORATÓRIO MAKER



PLANTA BAIXA INDICAÇÃO NOVAS TOMADAS



PLANTA BAIXA LOCAÇÃO ILUMINAÇÃO



**ALTERAÇÃO MODELO DAS
MESAS TOTAL MDF
COM MANTA ELETROSTÁTICA
RECORTADA SOB MEDIDA**

**MESAS ALUNOS MEDINDO 1.50 DE COMPRIMENTO
90 DE ALTURA DE 60LARGURA (PLANEJADO)
MATERIAL MDF COR LOURO FREIJÓ , COM MANTA
ELETROSTÁTICA**

CIRCULAÇÕES ACESSÍVEIS NBR 9050

4.2.1 Cadeira de rodas

A Figura 2 apresenta dimensões referenciais para cadeiras de rodas manuais ou motorizadas, sem scooter (reboque). A largura mínima frontal das cadeiras esportivas ou cambadas é de 1,00 m.

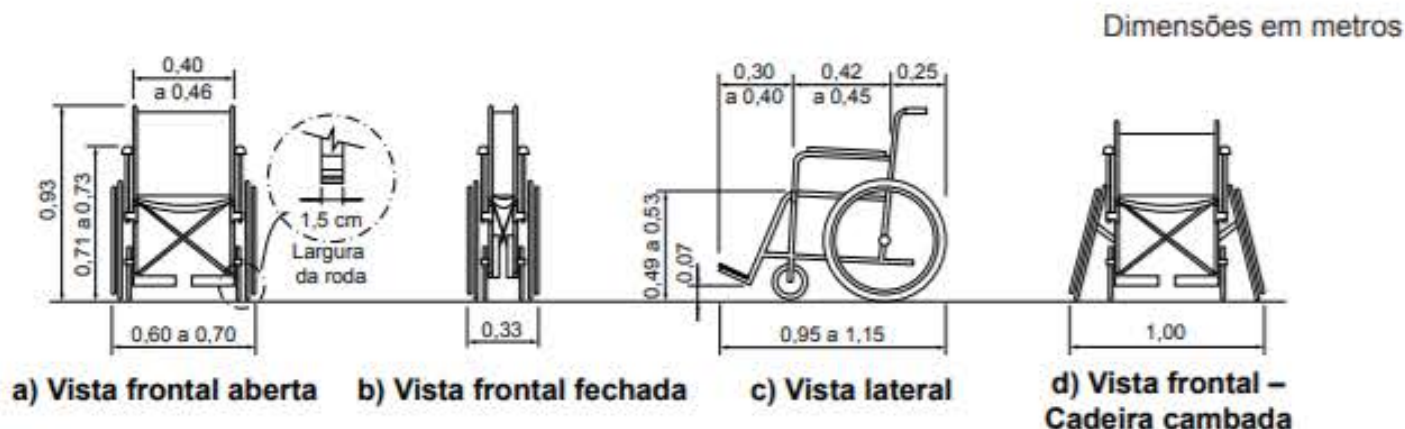


Figura 2 – Cadeira de rodas manual, motorizada e esportiva

4.2.2 Módulo de referência (M.R.)

Considera-se o módulo de referência a projeção de 0,80 m por 1,20 m no piso, ocupada por uma pessoa utilizando cadeira de rodas motorizadas ou não, conforme Figura 3.

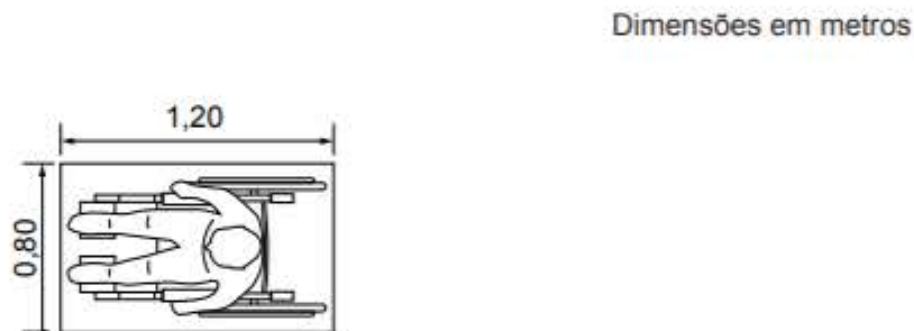
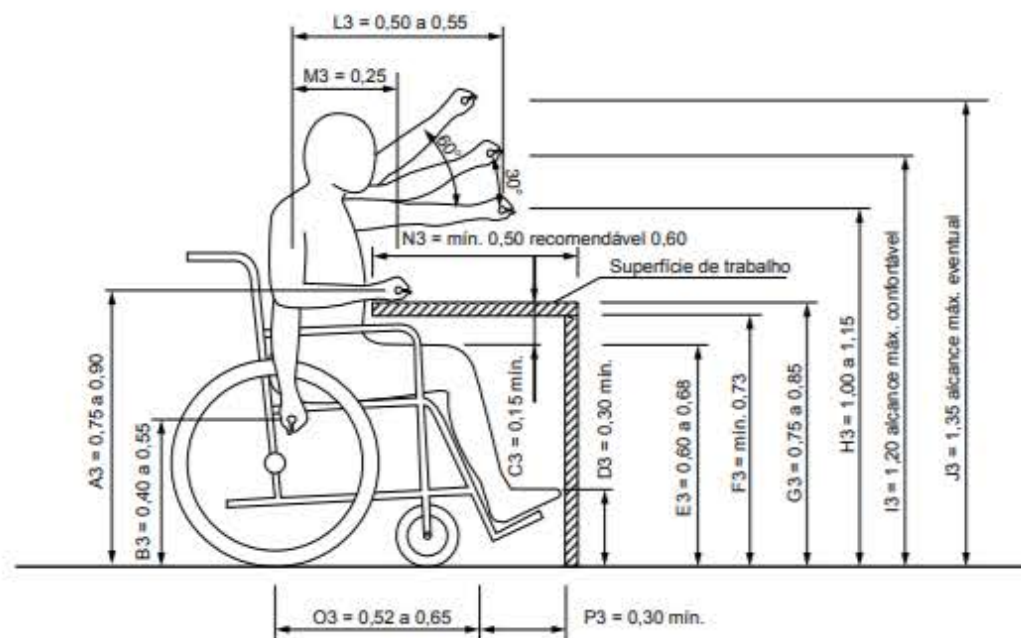


Figura 3 – Dimensões do módulo de referência (M.R.)

CIRCULAÇÕES ACESSÍVEIS NBR 9050

Dimensões em metros



Legenda

- A3 altura do centro da mão, com o antebraço formando 90° com o tronco
- B3 altura do centro da mão estendida ao longo do eixo longitudinal do corpo
- C3 altura mínima livre entre a coxa e a parte inferior de objetos e equipamentos
- D3 altura mínima livre para encaixe dos pés
- E3 altura do piso até a parte superior da coxa
- F3 altura mínima livre para encaixe da cadeira de rodas sob o objeto
- G3 altura das superfícies de trabalho ou mesas
- H3 altura do centro da mão, com o braço estendido paralelo ao piso
- I3 altura do centro da mão, com o braço estendido formando 30° com o piso = alcance máximo confortável
- J3 altura do centro da mão, com o braço estendido formando 60° com o piso = alcance máximo eventual
- L3 comprimento do braço na horizontal, do ombro ao centro da mão
- M3 comprimento do antebraço (do centro do cotovelo ao centro da mão)

Dimensões em metros

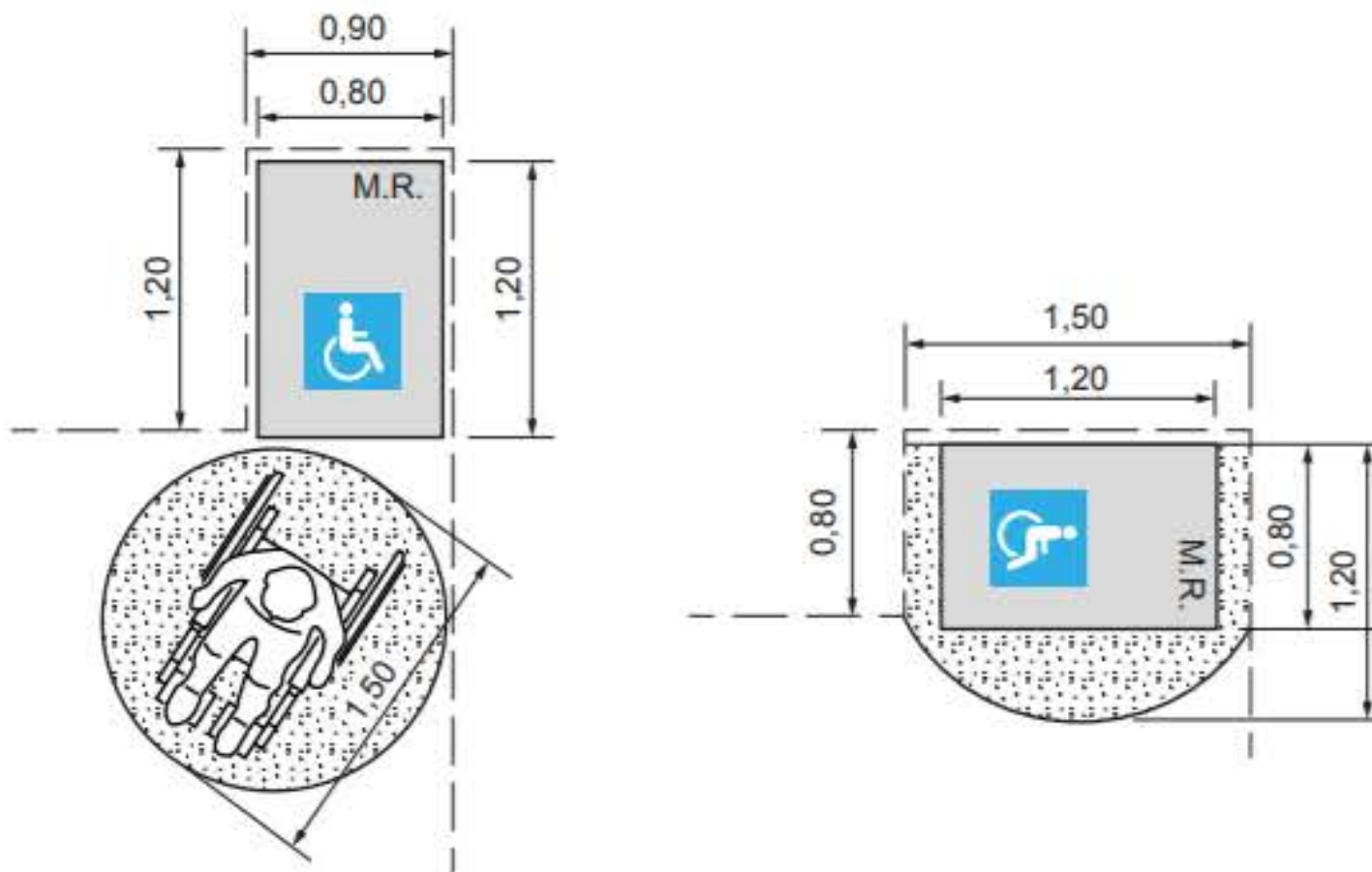


Figura 9 – Espaços para cadeira de rodas em áreas confinadas

6.3.2 Revestimentos

Os materiais de revestimento e acabamento devem ter superfície regular, firme, estável, não trepidante para dispositivos com rodas e antiderrapante, sob qualquer condição (seco ou molhado).

Deve-se evitar a utilização de padronagem na superfície do piso que possa causar sensação de insegurança (por exemplo, estampas que pelo contraste de desenho ou cor possam causar a impressão de tridimensionalidade).

6.3.3 Inclinação

A inclinação transversal da superfície deve ser de até 2 % para pisos internos e de até 3 % para pisos externos. A inclinação longitudinal da superfície deve ser inferior a 5 %. Inclinações iguais ou superiores a 5 % são consideradas rampas e, portanto, devem atender a 6.6.

6.3.4 Desníveis

6.3.4.1 Desníveis de qualquer natureza devem ser evitados em rotas acessíveis. Eventuais desníveis no piso de até 5 mm dispensam tratamento especial. Desníveis superiores a 5 mm até 20 mm devem possuir inclinação máxima de 1:2 (50 %), conforme Figura 68. Desníveis superiores a 20 mm, quando inevitáveis, devem ser considerados como degraus, conforme 6.7.

Dimensões em milímetros

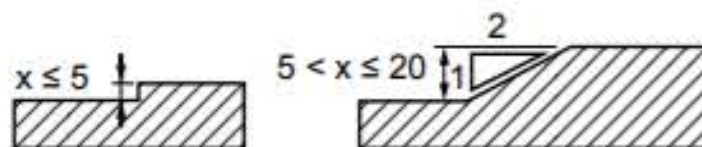


Figura 68 – Tratamento de desníveis

RESOLUÇÃO -RDC 216/4 DA ANVISA

4 BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

4.1 EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

4.1.1 A edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção. O acesso às instalações deve ser controlado e independente, não comum a outros usos.

4.1.2 O dimensionamento da edificação e das instalações deve ser compatível com todas as operações. Deve existir separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.

4.1.3 As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.

4.1.4 As portas e as janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de fechamento automático. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica.

4.1.5 As instalações devem ser abastecidas de água corrente e dispor de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica. Quando presentes, os ralos devem ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivo que permitam seu fechamento.

RESOLUÇÃO -RDC 216/4 DA ANVISA

4.1.6 As caixas de gordura e de esgoto devem possuir dimensão compatível ao volume de resíduos, devendo estar localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos e apresentar adequado estado de conservação e funcionamento.

4.1.7 As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais.

4.1.8 A iluminação da área de preparação deve proporcionar a visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos. As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos devem ser apropriadas e estar protegidas contra explosão e quedas acidentais.

4.1.9 As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.

4.1.10 A ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento. O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos.

4.1.11 Os equipamentos e os filtros para climatização devem estar conservados. A limpeza dos componentes do sistema de climatização, a troca de filtros e a manutenção programada e periódica destes equipamentos devem ser registradas e realizadas conforme legislação específica.

4.1.12 As instalações sanitárias e os vestiários não devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios, devendo ser mantidos organizados e em adequado estado de conservação. As portas externas devem ser dotadas de fechamento automático.

RESOLUÇÃO -RDC 216/4 DA ANVISA

4.1.13 As instalações sanitárias devem possuir lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual.

4.1.14 Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual.

4.1.15 Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

4.1.16 Devem ser realizadas manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição, mantendo registro da realização dessas operações.

RESOLUÇÃO -RDC 216/4 DA ANVISA

4.2 Higienização DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

4.2.1 As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.

4.2.2 As caixas de gordura devem ser periodicamente limpas. O descarte dos resíduos deve atender ao disposto em legislação específica.

4.2.3 As operações de limpeza e, se for o caso, de desinfecção das instalações e equipamentos, quando não forem realizadas rotineiramente, devem ser registradas.

4.2.4 A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho. Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis. Substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas não devem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.

RESOLUÇÃO -RDC 216/4 DA ANVISA

4.4 Abastecimento de água

4.4.1 Deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos. Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica.

4.4.2 O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.

4.4.3 O vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos ou com superfícies que entrem em contato com alimentos, deve ser produzido a partir de água potável e não pode representar fonte de contaminação.

4.4.4 O reservatório de água deve ser edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme legislação específica. Deve estar livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação, devendo estar devidamente tampado. O reservatório de água deve ser higienizado, em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos registros da operação.

4.5 manejo dos resíduos

4.5.1 O estabelecimento deve dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos.

4.5.2 Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual.

RESOLUÇÃO -RDC 216/4 DA ANVISA

4.2 Higienização DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

4.2.1 As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.

4.2.2 As caixas de gordura devem ser periodicamente limpas. O descarte dos resíduos deve atender ao disposto em legislação específica.

4.2.3 As operações de limpeza e, se for o caso, de desinfecção das instalações e equipamentos, quando não forem realizadas rotineiramente, devem ser registradas.

4.2.4 A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho. Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis. Substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas não devem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.

RESOLUÇÃO -RDC 216/4 DA ANVISA

4.4 Abastecimento de água

4.4.1 Deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos. Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica.

4.4.2 O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.

4.4.3 O vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos ou com superfícies que entrem em contato com alimentos, deve ser produzido a partir de água potável e não pode representar fonte de contaminação.

4.4.4 O reservatório de água deve ser edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme legislação específica. Deve estar livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação, devendo estar devidamente tampado. O reservatório de água deve ser higienizado, em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos registros da operação.

4.5 manejo dos resíduos

4.5.1 O estabelecimento deve dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos.

4.5.2 Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual.

CAPÍTULO IV
Higienização das Instalações e do Ambiente

Seção I

Art. 62. As instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas e bom estado de conservação. Etapas obrigatórias do procedimento de higienização: remoção de sujidades; lavagem com água e sabão ou detergente; enxágüe; desinfecção química seguida de enxague final, ou desinfecção física pelo emprego de vapor. A higienização dos equipamentos e utensílios deve ocorrer, preferencialmente, em área própria. Os procedimentos e a periodicidade da higienização devem ser estabelecidos em Procedimentos Operacionais Padronizados.

§ 1º Se o método de higienização for químico, pelo emprego de produtos de limpeza e desinfecção registrados na ANVISA, devem ser descritos o método, a frequência de realização, os ingredientes ativos e a concentração das soluções de limpeza e de desinfecção usadas, e as temperaturas e os tempos de contato das soluções desinfetantes com as superfícies em higienização. Os produtos usados não devem deixar resíduos ou odores que possam contaminar os alimentos.

§ 2º Se o método de desinfecção for pelo emprego de vapor, devem ser descritos o método, a frequência de realização, a temperatura e o tempo de contato do vapor com as superfícies em higienização.

Art. 63. É proibido:

- I - varrer a seco e lavar panos de limpeza na área de manipulação;
- II - fazer uso de panos não descartáveis para secar utensílios e equipamentos;
- III - reaproveitar vasilhames de produtos alimentícios para envasar produtos de limpeza;
- IV - animais domésticos no local de trabalho;

Seção III **Materiais Recicláveis e resíduos sólidos**

Art. 73. Materiais recicláveis e resíduos sólidos, considerados lixo, devem ser separados e removidos, quantas vezes forem necessárias, para um local exclusivo, em condições de higiene, revestido de material de fácil limpeza e protegido contra intempéries, animais, vetores e pragas urbanas. Nas áreas de produção de alimentos, o lixo deve ser depositado em recipientes com tampas acionadas por pedal, sem contato manual.

Art. 74. O lixo não deve sair da cozinha pelo mesmo local onde entram as matérias primas e nessa impossibilidade, determinar horários diferentes para cada atividade.

Seção IV **Abastecimento de gás**

Art. 75. A área para armazenamento de botijões de gás liquefeito de petróleo deve ser instalada em local ventilado, protegido da passagem ou entrada de pessoas estranhas e atender ao disposto em legislação específica.

Seção V **Controle integrado de vetores e pragas urbanas**

Art. 76. Devem ser implantados procedimentos de Boas Práticas de modo a prevenir ou minimizar a presença de vetores e pragas urbanas, tais como insetos, roedores, aves e outros. A aplicação de produtos desinfestantes deve ser realizada quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes. Deve ser efetuada de modo a evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios, e garantir a segurança dos operadores e do meio ambiente. Deve ser executada por empresa prestadora de serviço de controle de vetores e pragas urbanas, licenciada no órgão de vigilância sanitária competente e os produtos utilizados devem estar regularizados na ANVISA.

BIBLIOGRAFIA

- Lei Federal nº 13.146/15, Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência (Estatuto da Pessoa Com Deficiência)
- Lei Federal 10.098/00, Estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade
- COORDENADORIA DE CONTROLE DE DOENÇAS CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA Divisão de Produtos Relacionados à Saúde Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013
- RESOLUÇÃO-RDC Nº 216 da ANVISA, para a área de alimento
- NBR 9050 /2015
- NBR 15220 AUTOMOÇÃO ILUMINAÇÃO INTERNA
- ABNT /NBR 9077/1993
- Portaria CVS-6/99
- NBR 13933 :1997
- RDC 275/02 da ANVISA