

## **Projeto de Interiores – CEP Cacoal – RO (Anexo III)**

# INOVAÇÃO

## PROJETO DE INTERIORES



CACOAL

Endereço: Av. Dois de Junho, 2563 - Centro, Cacoal - RO, 76963-787

# 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 1-2*

### **Anexo 03 PROJETO FOLHA A1**

*Planta Baixa de Forro e indicação de iluminação e indicação de tomadas 3-6*

### **Anexo 04**

*Memorial descritivo*

### **Anexo 05**

*Rrt responsabilidade técnica*

### **Anexo 07**

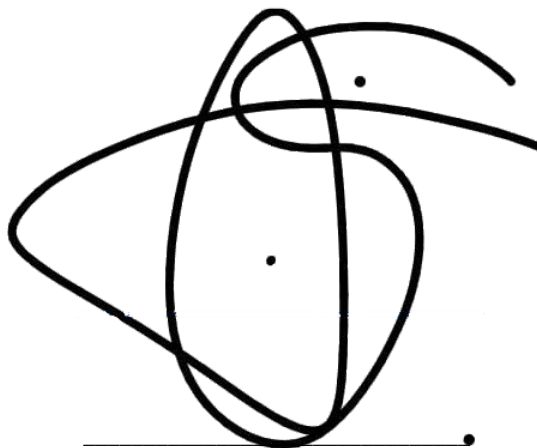
*Planilha de itens utilizados para o designer de Interiores*

## 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

## PROFISSIONAL RESPONSÁVEL TÉCNICA PELO PROJETO DE INTERIORES/ INOVAÇÃO



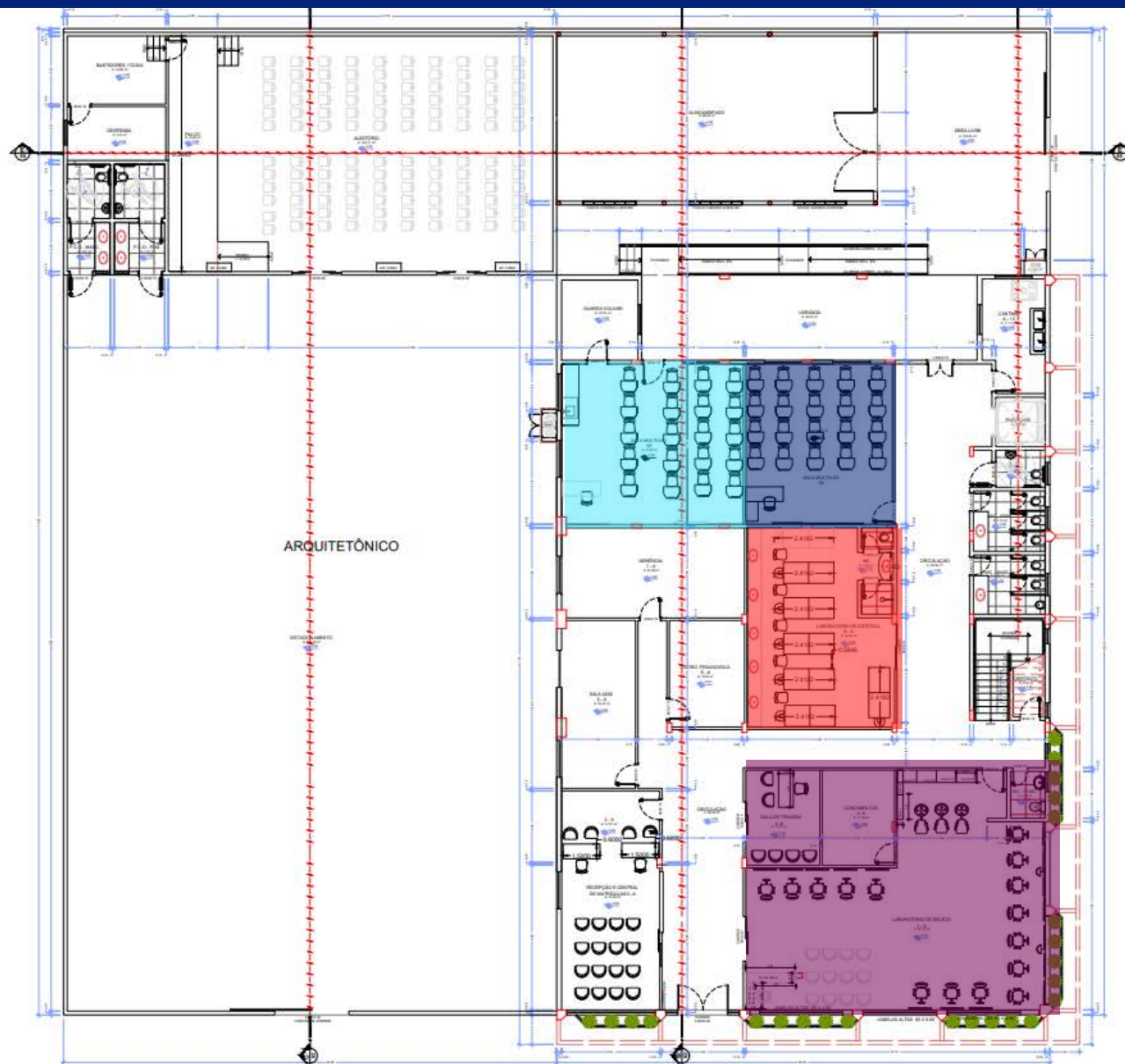
ARQUITETA E URBANISTA  
Siheid de Campos Luna  
CPF 85971162268  
Cau-A 111935-4



CACOAL

Endereço: Av. Dois de Junho, 2563 - Centro, Cacoal - RO, 76963-787


# PROJETO DE INTERIORES /PLANTA SETORIZADA POR CORES



 SALAS DE AULA CONV.

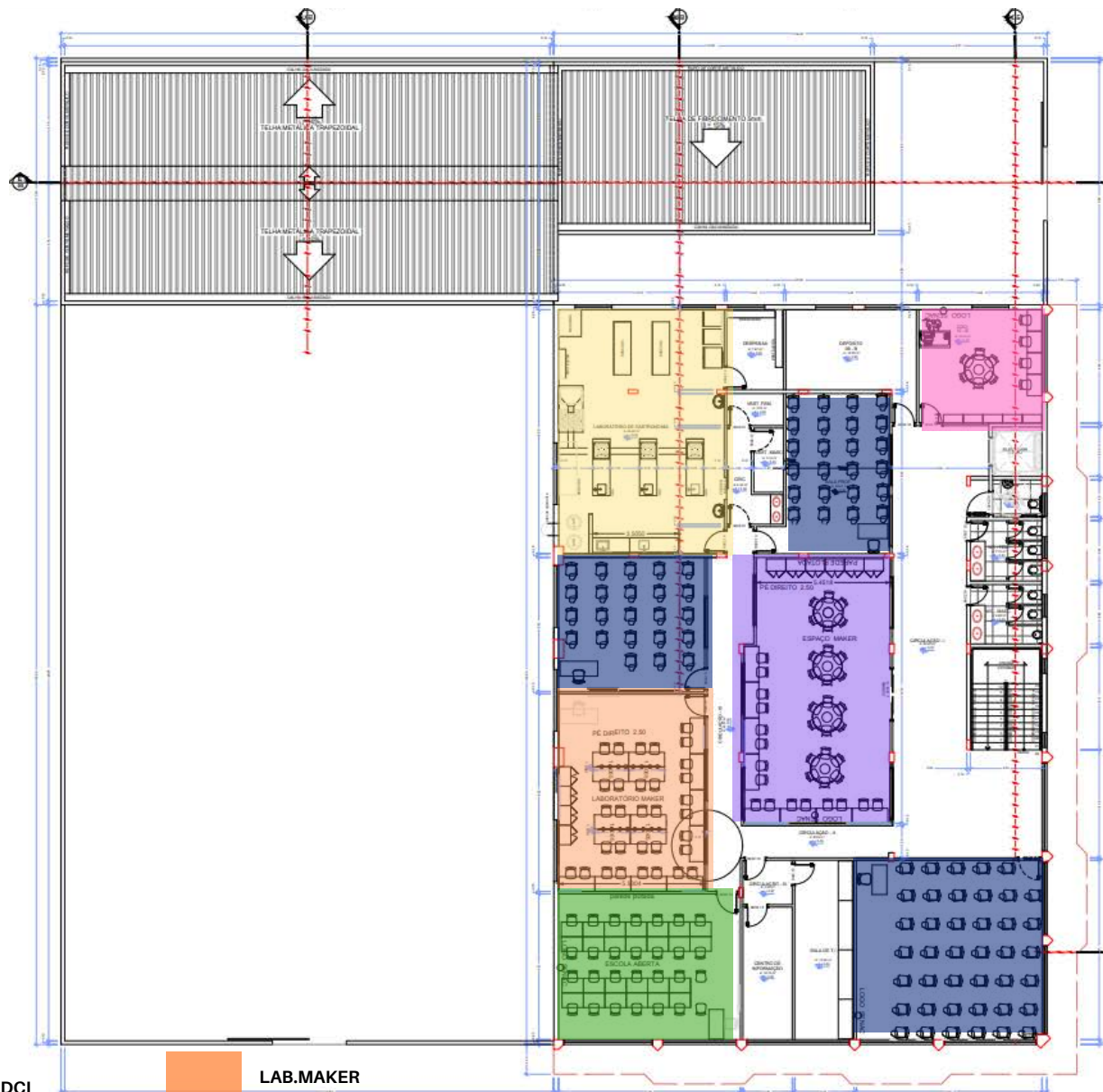
 LAB. DE ESTÉTICA

 LAB. DE SAÚDE

 LAB. SALÃO DE BELEZA

PLANTA BAIXA TÉRREO

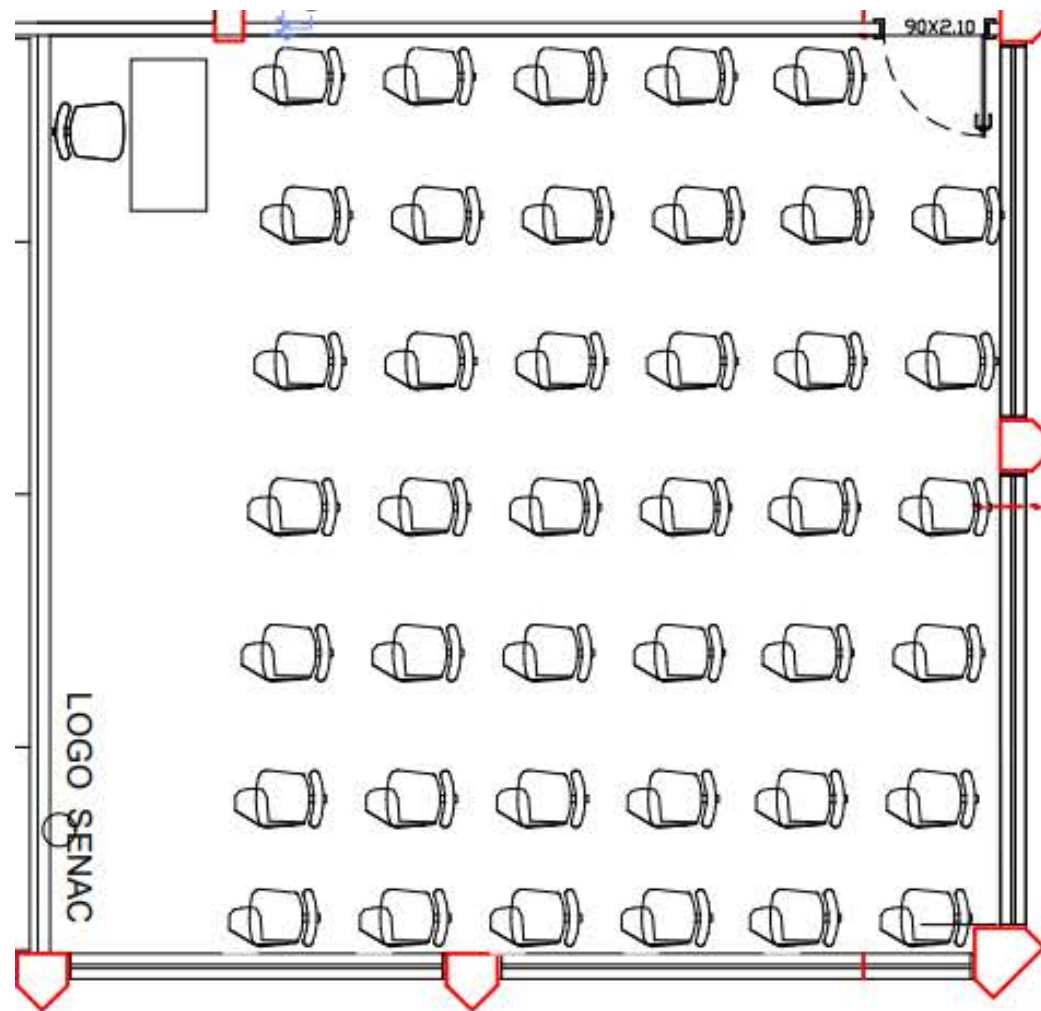
# PROJETO DE INTERIORES /PLANTA SETORIZADA POR CORES



- LAB.COZ.PEDAGÓGICA
- CDCI pesquisa
- SALAS DE AULA CONV.
- LAB. ESCOLA ABERTA Informática
- LAB.MAKER
- ESPAÇO MAKER

PLANTA BAIXA SUPERIOR

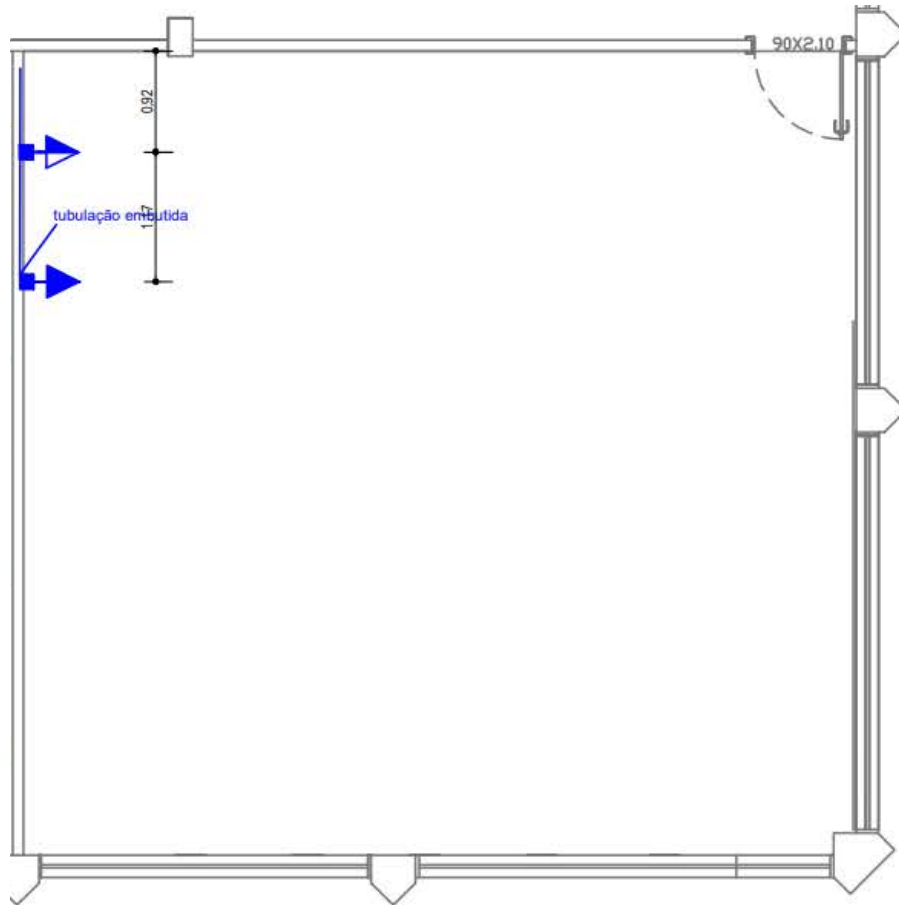
# SALAS DE AULA CONVENCIONAIS



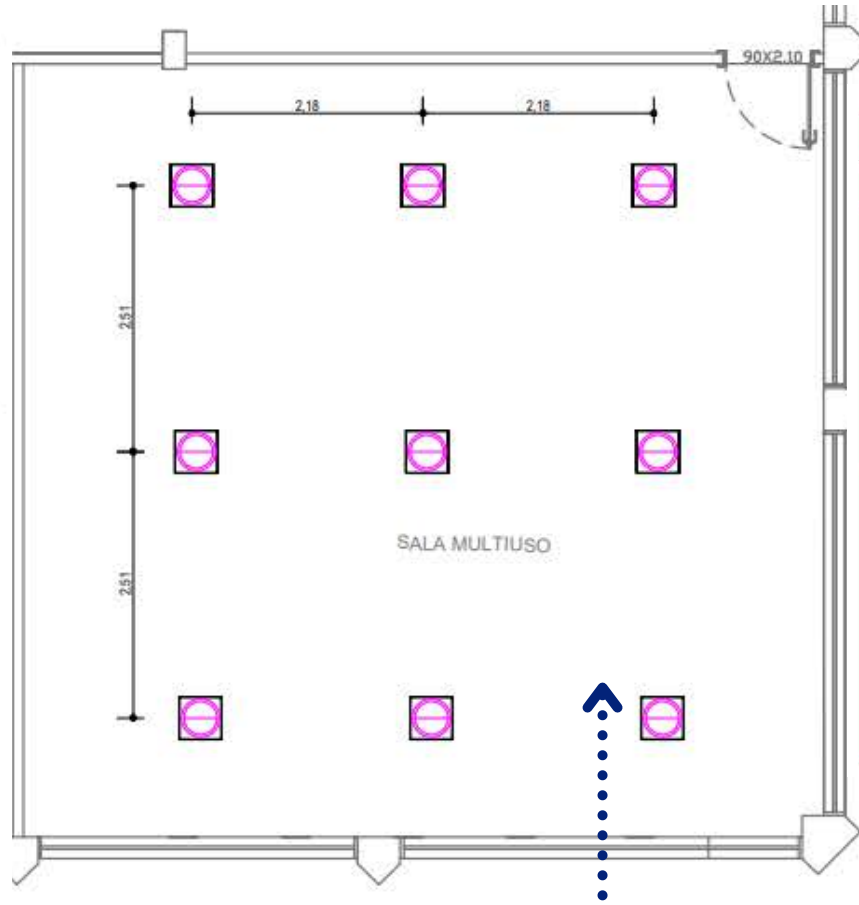
PLANTA BAIXA



# SALAS DE AULA CONVENCIONAIS



PLANTA BAIXA INDICAÇÃO NOVAS TOMADAS



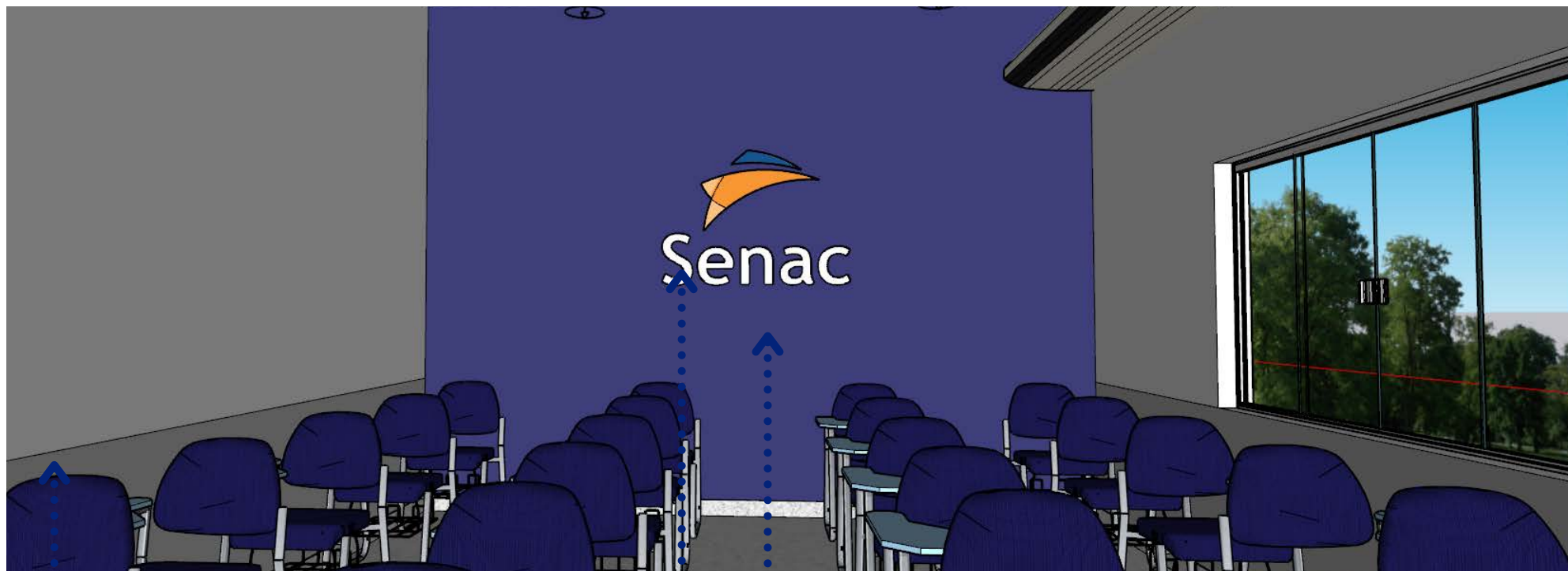
PLANTA BAIXA LOCAÇÃO ILUMINAÇÃO

## 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 1.80cm do piso.
	Tomada à 0.30cm do piso.
	Interruptor.
	Trilho de iluminação.
	Pendente preto.
	Quadro de distribuição de cargas.
<b>OBSERVAÇÕES:</b>	
- Eletrodutos não cotados 25mm (3/4").	
- Verificar circuitos no quadro de cargas e diagrama unifilar.	

FORRO DRYWAL LISO  
TABICADO

# SALAS DE AULA CONVENCIONAIS



ALTURA DA BORDA 1M

LOGO 50 CM ALTURA  
LARGURA  
PROPORCIONAL  
16 CM ALTURA

PAREDE COR  
AZUL SENAC

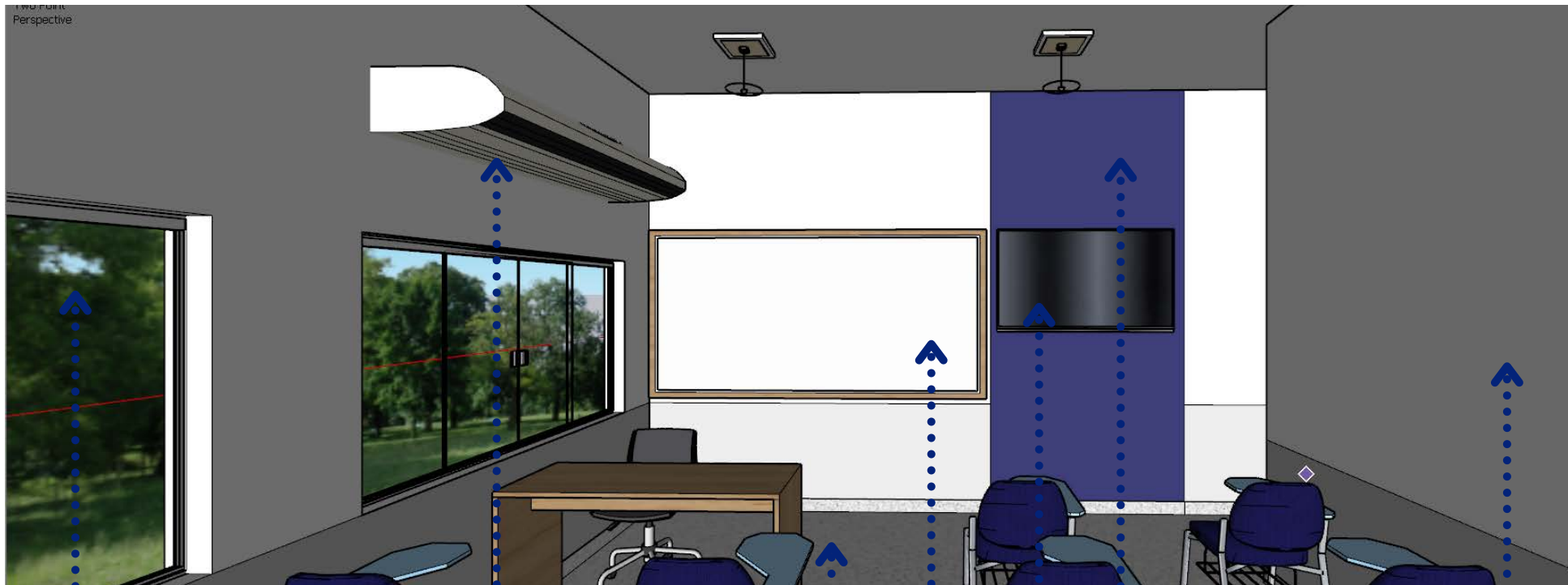
**MODELO PADRÃO**

 **Suvinil**

Prata

Azul-elementar  
P677

# SALAS DE AULA CONVENCIONAIS



JANELÃO  
250X 1.10 , PEITORIL 1 M

REFRIGERAÇÃO ACIMA  
DAS JANELAS

PISO GRANILITE E  
RODAPÉS 10CM

QUADROS DE 2,60 X 1.30

TV DE 50 POLEGADAS

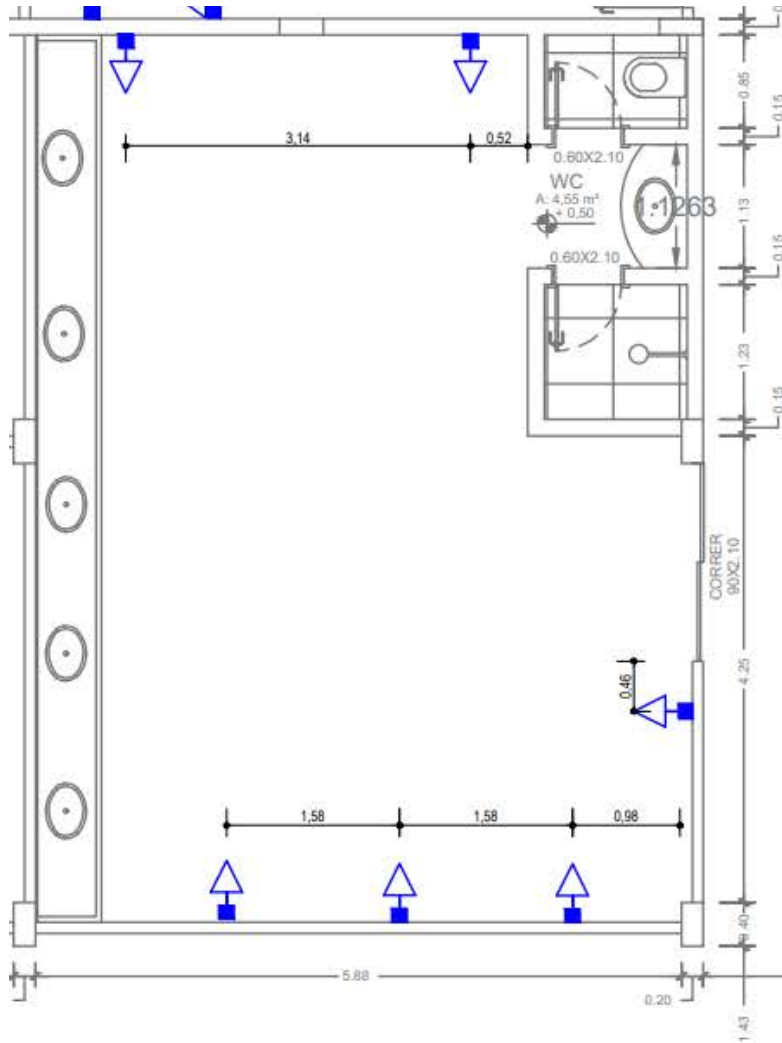
PAREDE COR  
AZUL PADRÃO SENAC  
1.50 LARGURA

PINTURA / BRANCO NEVE  
FOSCO PAREDES E TETO  
/BORDA COR PRATA

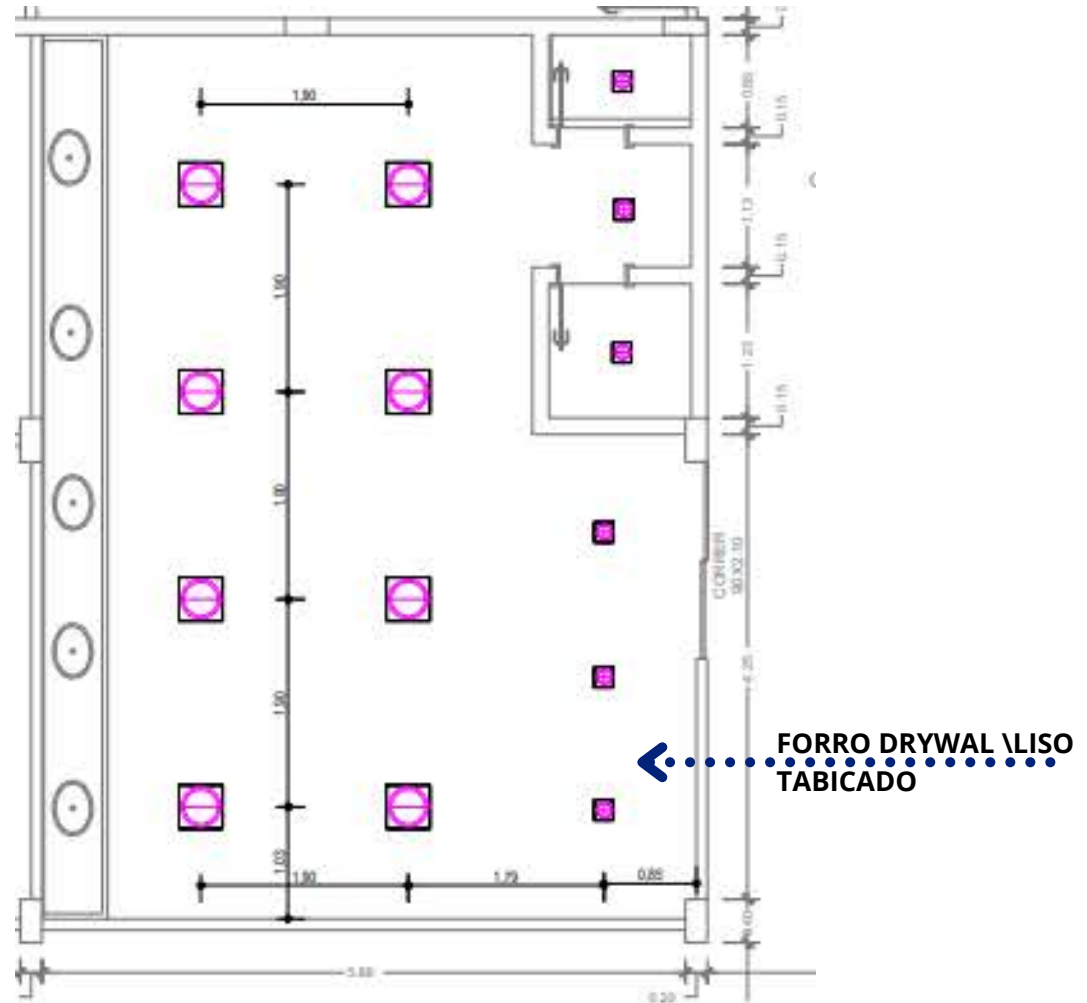
**SALA AULA**  
**MODELO PADRÃO**



# LABORATÓRIO DE ESTÉTICA

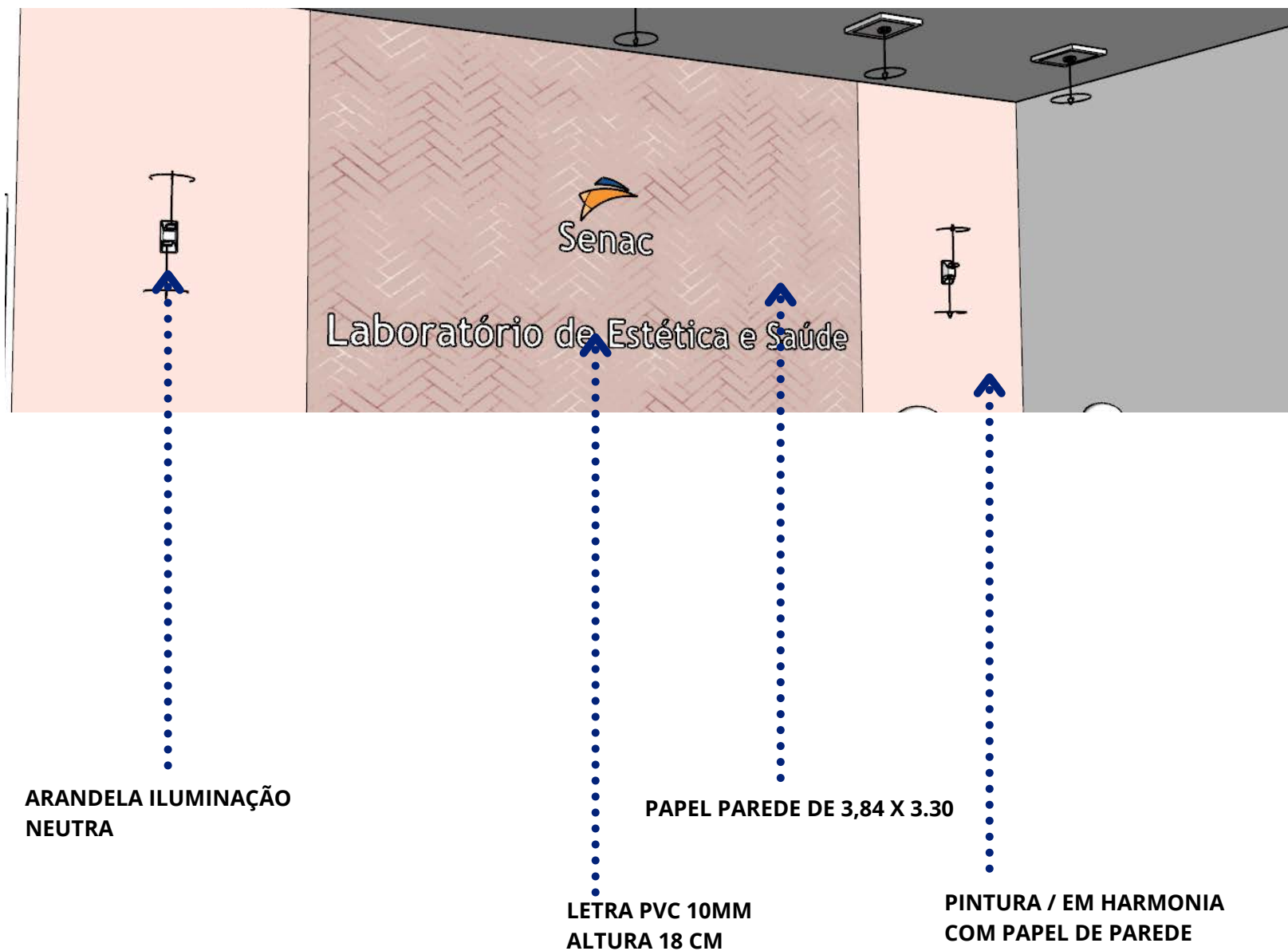


PLANTA BAIXA INDICAÇÃO NOVAS TOMADAS

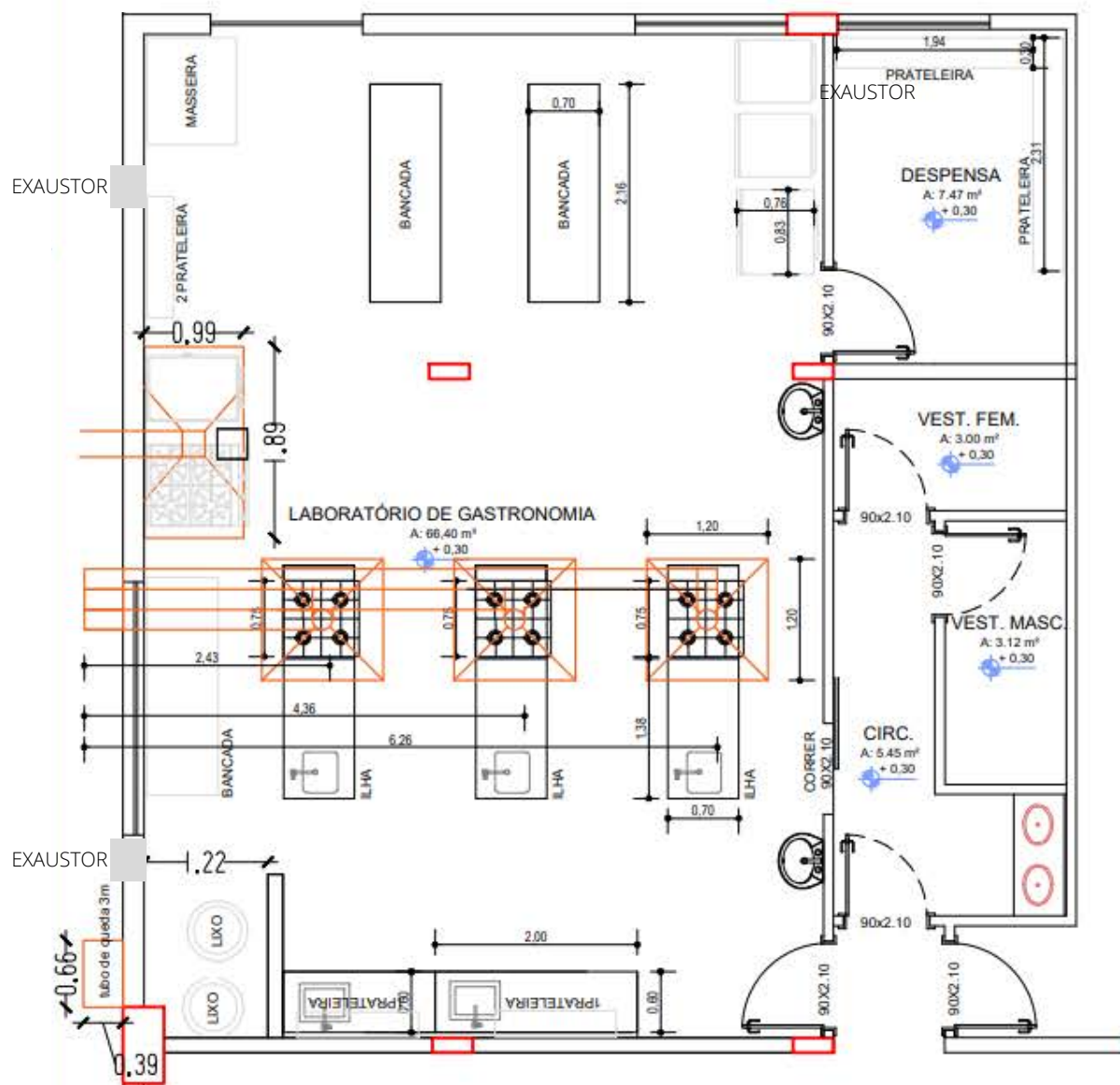


PLANTA BAIXA LOCAÇÃO ILUMINAÇÃO

# LABORATÓRIO DE ESTÉTICA



# COZINHA PEDAGÓGICA



PLANTA BAIXA \ LAYOUT

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:

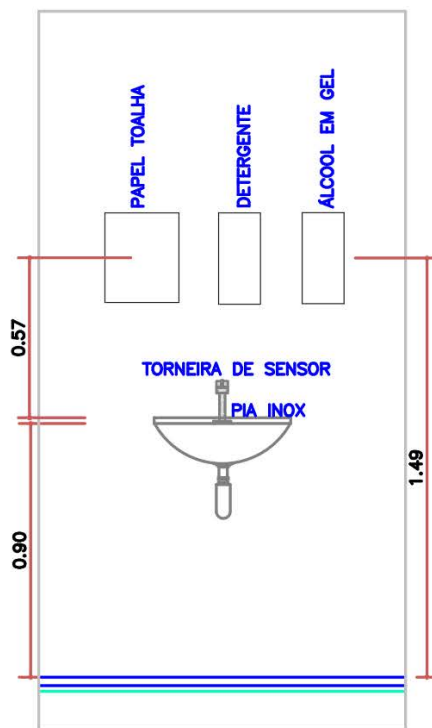
1.14.3 Ambientes climatizados artificialmente com filtros adequados.

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.

NBR 13933 :1997

Quando o cruzamento de tubulações de gás com condutores elétricos for inevitável, deve-se colocar entre elas um material isolante elétrico

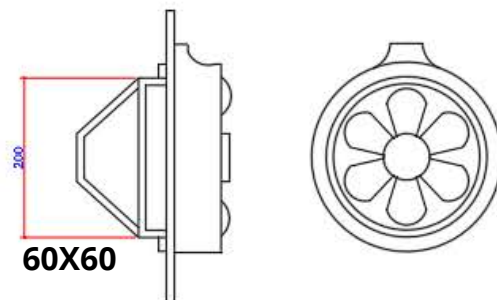
# COZINHA PEDAGÓGICA



## VISTA DE PIA DE ANTISSEPSIA

ANVISA

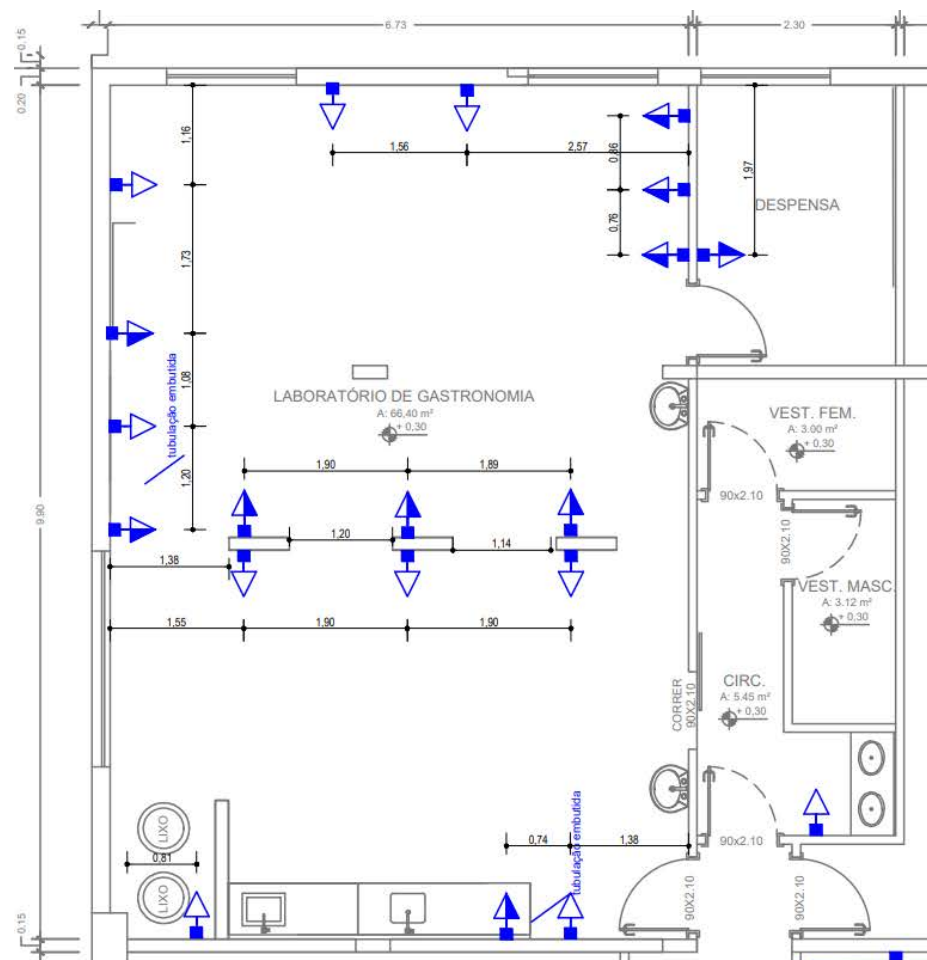
ANTISSEPSIA consiste na utilização de produtos (microbicidas ou microbiostáticos) sobre a pele ou mucosa com objetivo de reduzir ou remover os microrganismos da superfície da pele



## DET. EXAUSTORES



# COZINHA PEDAGÓGICA



PLANTA BAIXA INDICAÇÃO NOVAS TOMADAS

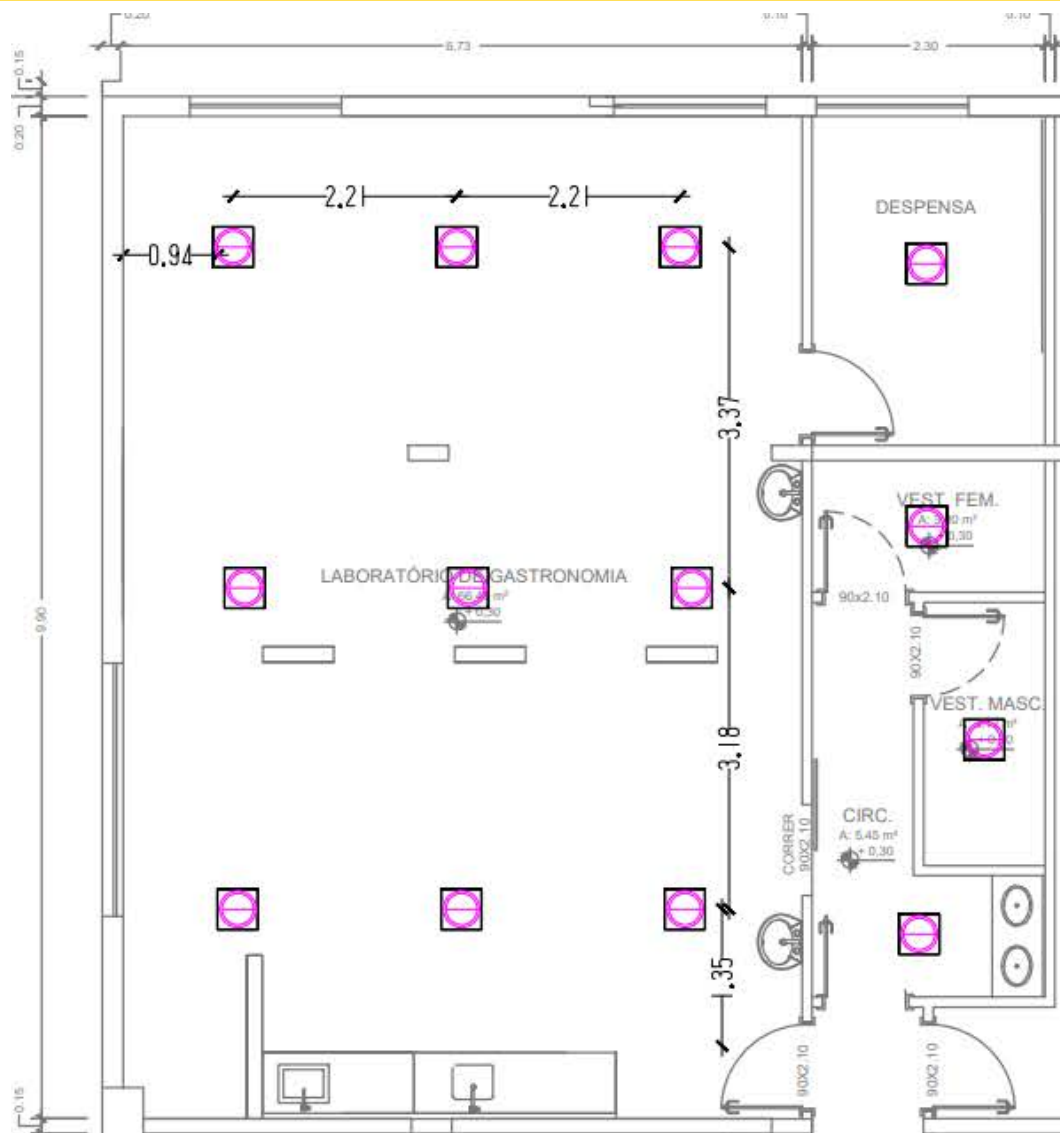
NBR 13933 :1997

Quando o cruzamento de tubulações de gás com condutores elétricos for inevitável, deve-se colocar entre elas um material isolante elétrico

## CONVENÇÃO

SÍMB.	DISCRIMINAÇÃO
<b>ELÉTRICA</b>	
	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.
<b>OBSERVAÇÕES:</b>	
- Eletrodutos não cotados 25mm (3/4").	
- Verificar circuitos no quadro de cargas e diagrama unifilar.	

# COZINHA PEDAGÓGICA



## CONVENÇÃO

SÍMB.	DISCRIMINAÇÃO
<b>ELÉTRICA</b>	
	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 teto
	Quadro de distribuição de cargas.
<b>OBSERVAÇÕES:</b>	
- Eletrodutos não cotados 25mm (3/4").	
- Verificar circuitos no quadro de cargas e diagrama unifilar.	

PLANTA BAIXA LOCAÇÃO ILUMINAÇÃO

# COZINHA PEDAGÓGICA



• PISO GRANILITE COM  
• RODAPÉS AREDONDADOS DE  
• 10 CM ALTURA

• PAREDES COM  
• REVESTIMENTO  
• CERÂMICO BRANCO ATÉ  
• O FORRO JUNTA SECA

• TODAS AS ILHAS DE INOX  
• , TUBULAÇÃO DE ÁGUA  
• POR BAIXO DELA (do  
• piso)

• FOGÃO DE 4 BOCAS  
• Itajobi Fogões

• PIAS DE HIGIENIZAÇÃO

# COZINHA ESCOLA



**COIFAS MENORES  
73X73CM**

**COIFA EXISTENTE**

**FOGÃO**

**FORNO**

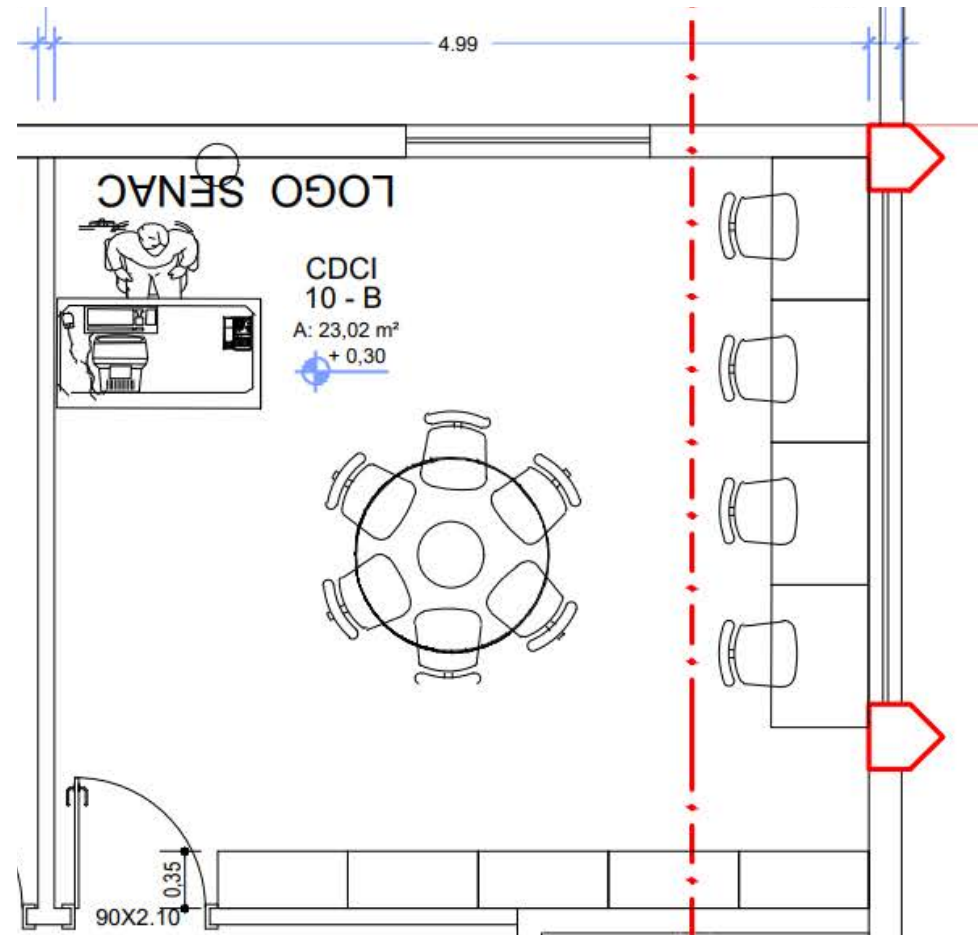
**PRATELEIRAS 1NOX 25 X 1.20**

**EXAUSTORES 60X60 CM**

**MASSEIRA**

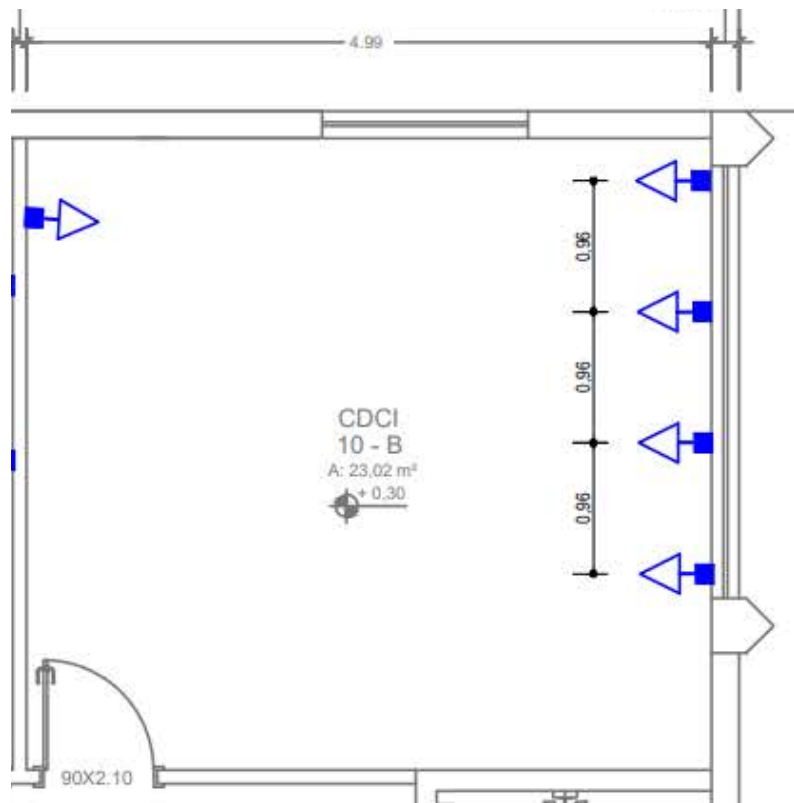
Portaria CVS-6/99 Paredes Acabamento liso, impermeável, lavável, de cores claras, isento de fungos (bolor). azulejada deve respeitar a altura mínima de 2 metros. Deve ter ângulo arredondados no contato com o piso e teto.

# CDCI(PESQUISA)

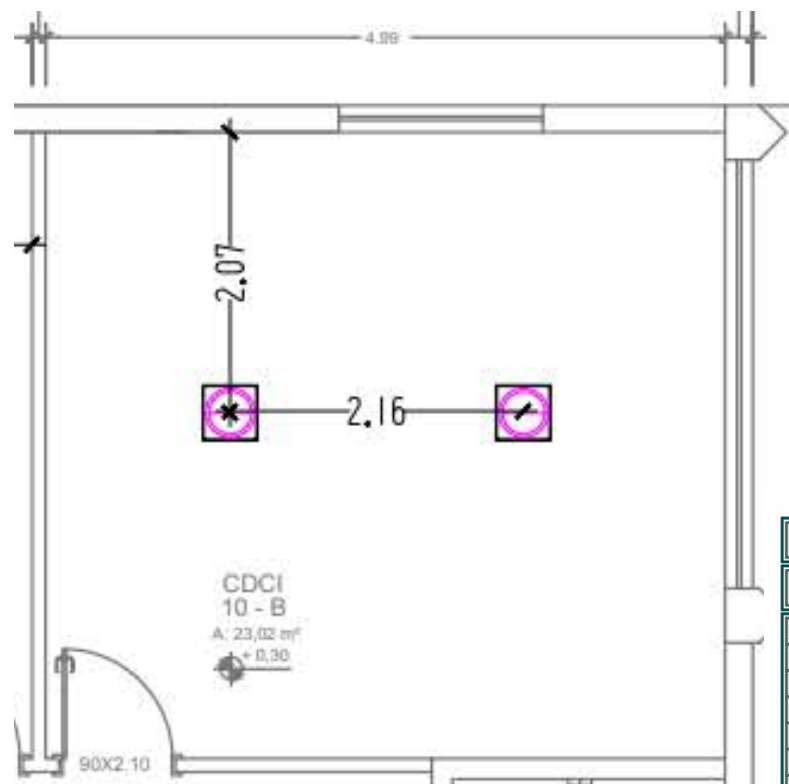


PLANTA BAIXA \ LAYOUT

# CDCI(PESQUISA)



PLANTA BAIXA INDICAÇÃO NOVAS TOMADAS



PLANTA BAIXA LOCAÇÃO ILUMINAÇÃO

## CONVENÇÃO

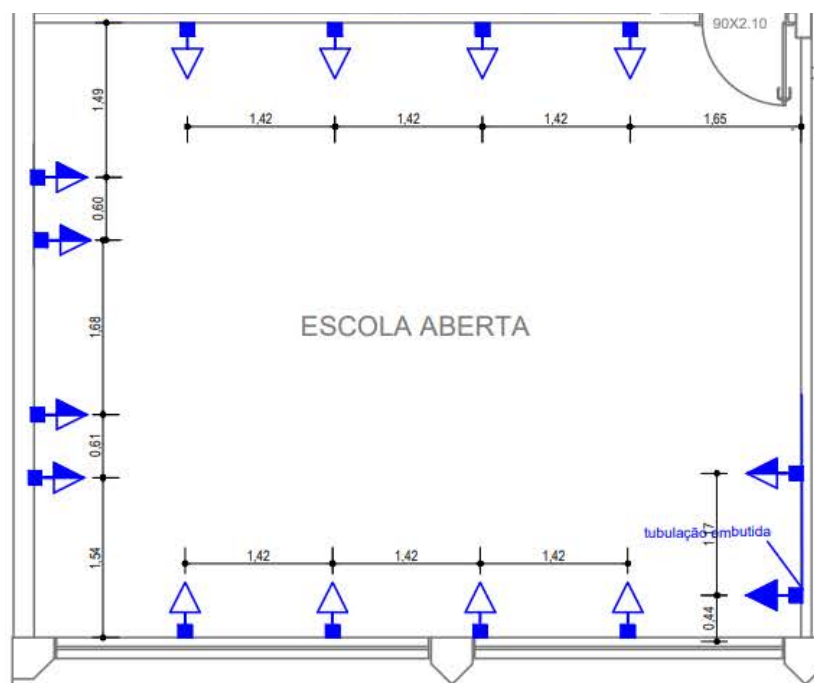
SÍMB.	DISCRIMINAÇÃO
<b>ELÉTRICA</b>	
	Fios condutor : fase, neutro, retorno.
	Eletroduto que passa pelo teto e parede.
	Ponto de luz no teto.
	Ponto de luz na parede
	Ponto de luz Spot
	Tomada à 1.00cm do piso.
	Tomada à 1.80cm do piso.
	Tomada à 0.30cm do piso.
	Interruptor.
	Trilho de iluminação
	Pendente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

# LABORATÓRIO ESCOLA ABERTA INFORMÁTICA

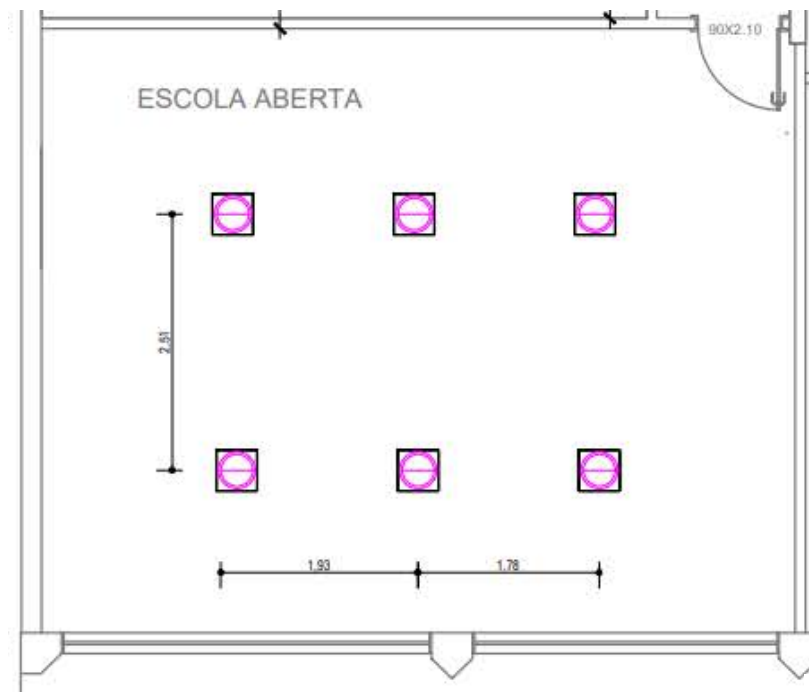


PLANTA BAIXA \LAYOUT

# LABORATÓRIO ESCOLA



PLANTA BAIXA INDICAÇÃO NOVAS TOMADAS



PLANTA BAIXA LOCAÇÃO ILUMINAÇÃO

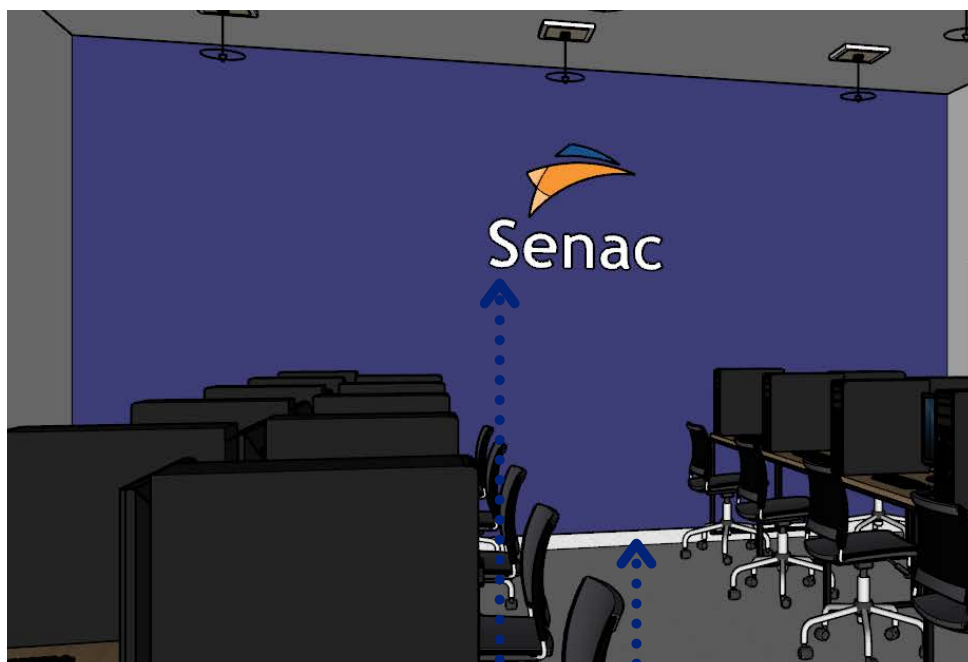
## CONVENÇÃO

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.
<b>OBSERVAÇÕES:</b>	
- Eletrodutos não cotados 25mm (3/4").	
- Verificar circuitos no quadro de cargas e diagrama unifilar.	



# LABORATÓRIO ESCOLA

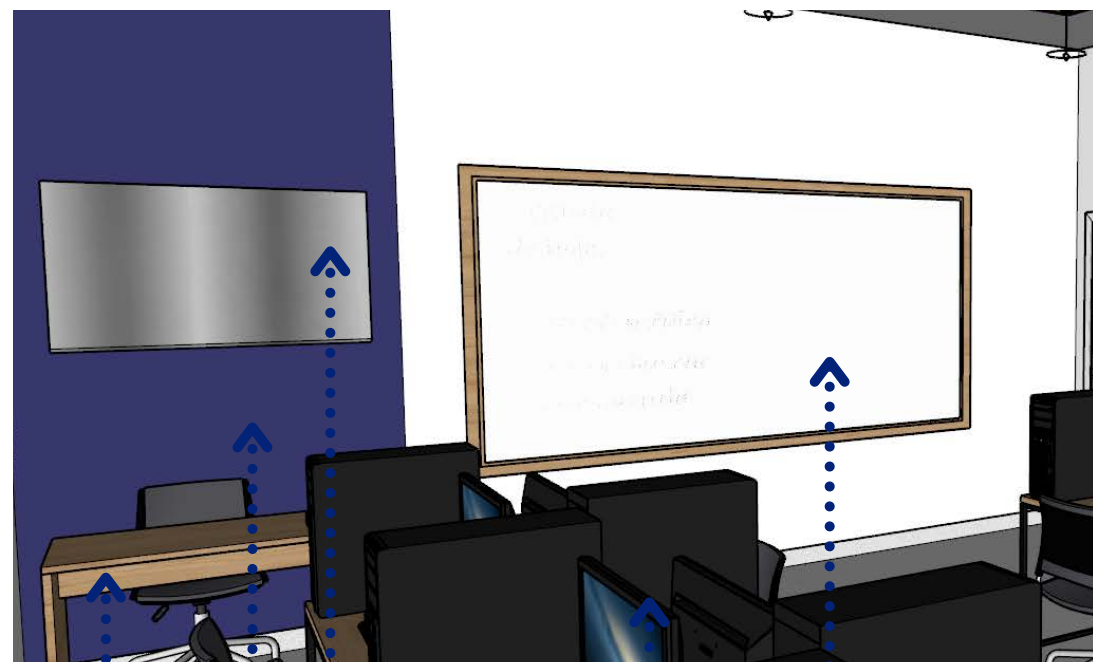
FUNDO DA SALA



LOGO PVC 10mm  
LOGO 50 CM ALTURA  
PROPORCIONAL

RODAPÉ 10 CM MESMO  
DO PISO GRANILITE

FRENTE



TV50 PL

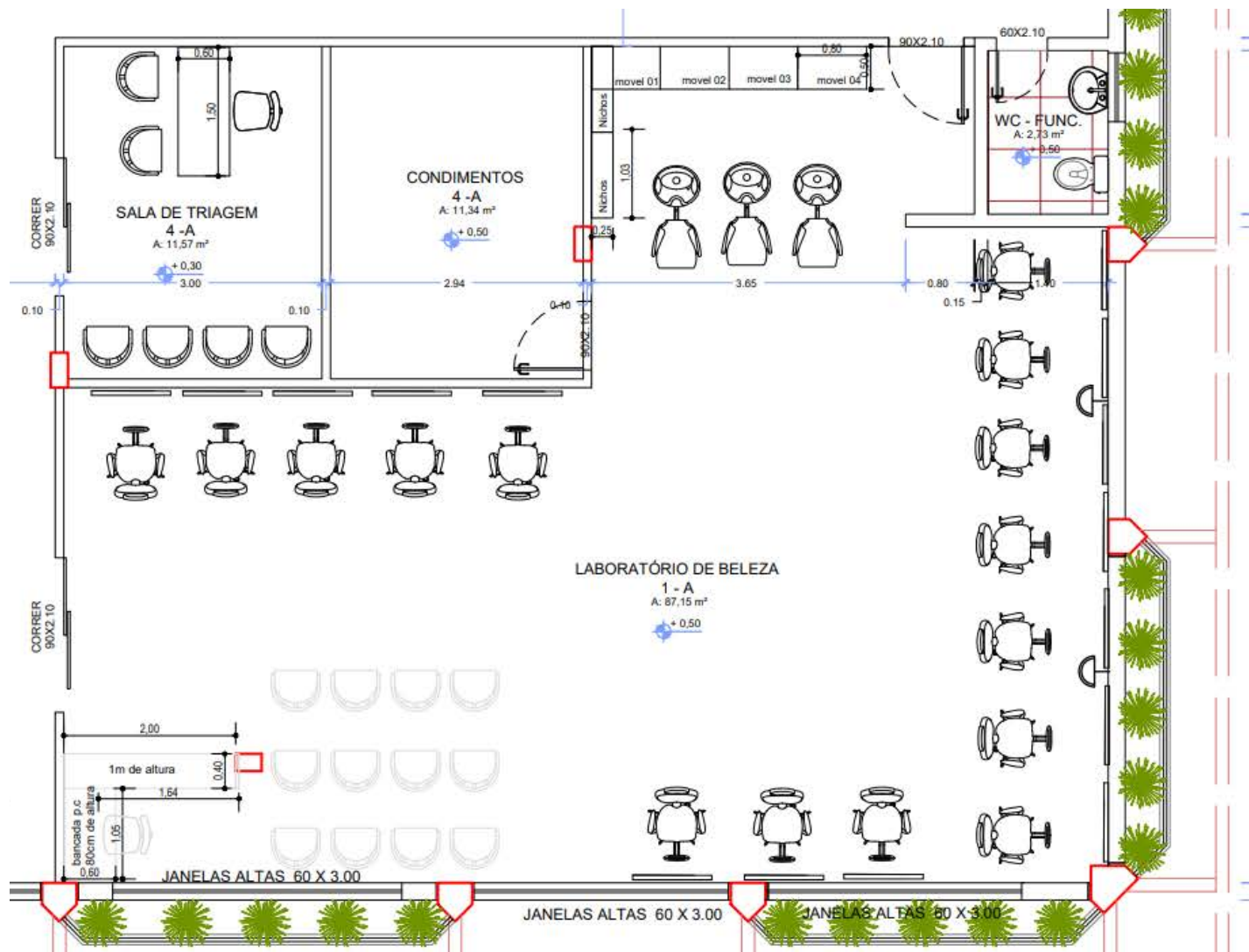
AZUL PADRÃO SENAC 1.50  
FAIXA

MESA DE 1.50 LARGURA ,  
ALTURA FR 80CM

QUADRO BRANCO 3 X 1.50

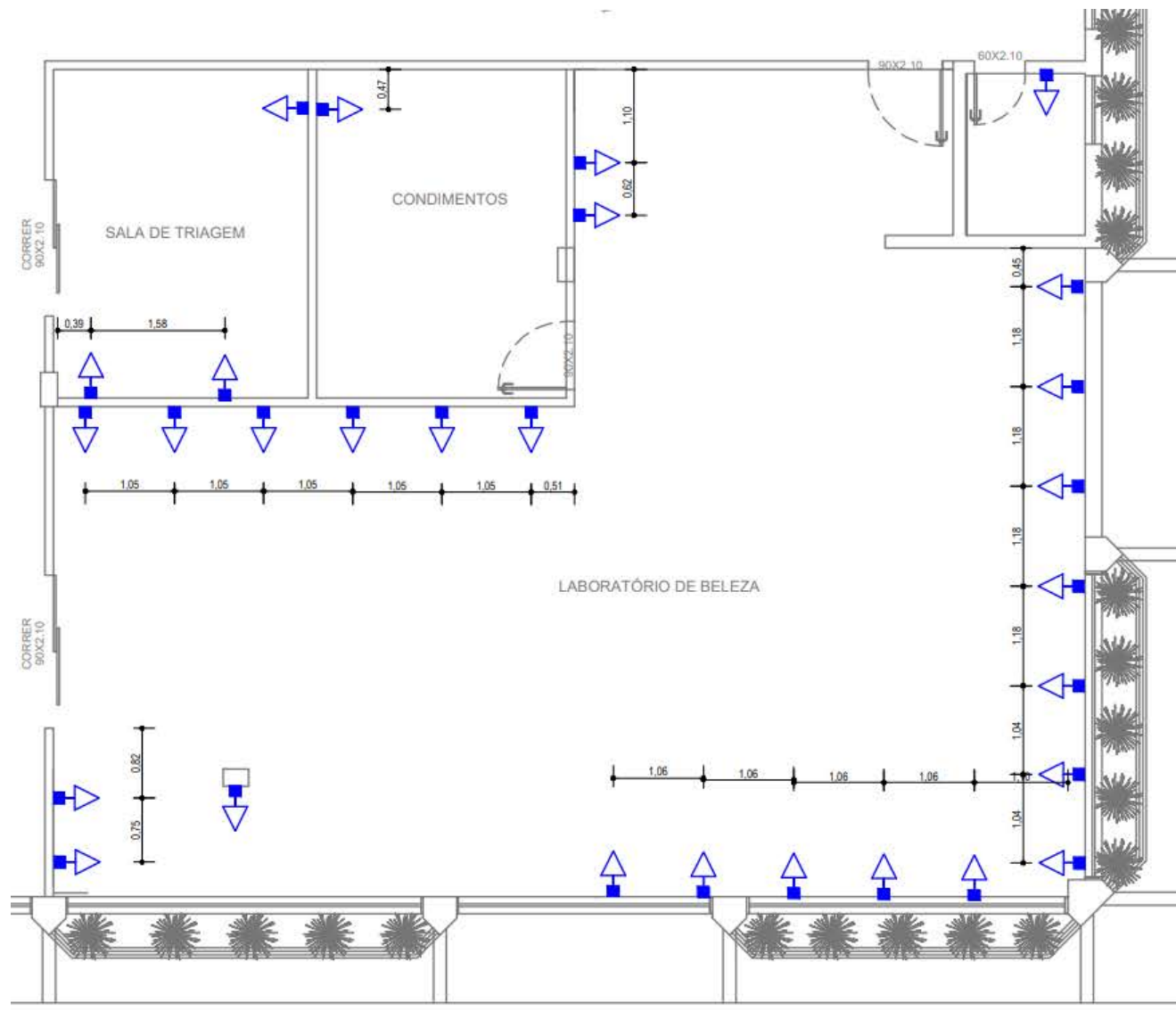
MESAS DE 80 X 60 POR 80 DE  
ALTURA

# LABORATÓRIO SALÃO DE BELEZA



PLANTA BAIXA \ LAYOUT

# LABORATÓRIO SALÃO DE BELEZA



PLANTA BAIXA INDICAÇÃO NOVAS TOMADAS

# LABORATÓRIO SALÃO DE BELEZA



• ESPELHOS DE 60 X 1.20 M

• 15 CADEIRAS PRETAS  
CLIENTE

• CARINHOS DE APOIO 6

# LABORATÓRIO SALÃO DE BELEZA



2 NICHOS 1MPOR 25 DE  
PROFUNDIDADE  
MDF

3 LAVATÓRIOS

• PORTA PARA  
• ACESSO FÁCIL  
• BANHEIRO

• PAPEL PAREDE /PINTURA

• PISO GRANILITE  
• RODAPÉ DE 10 CM

• 15 ESPELHOS 60 X 1.20

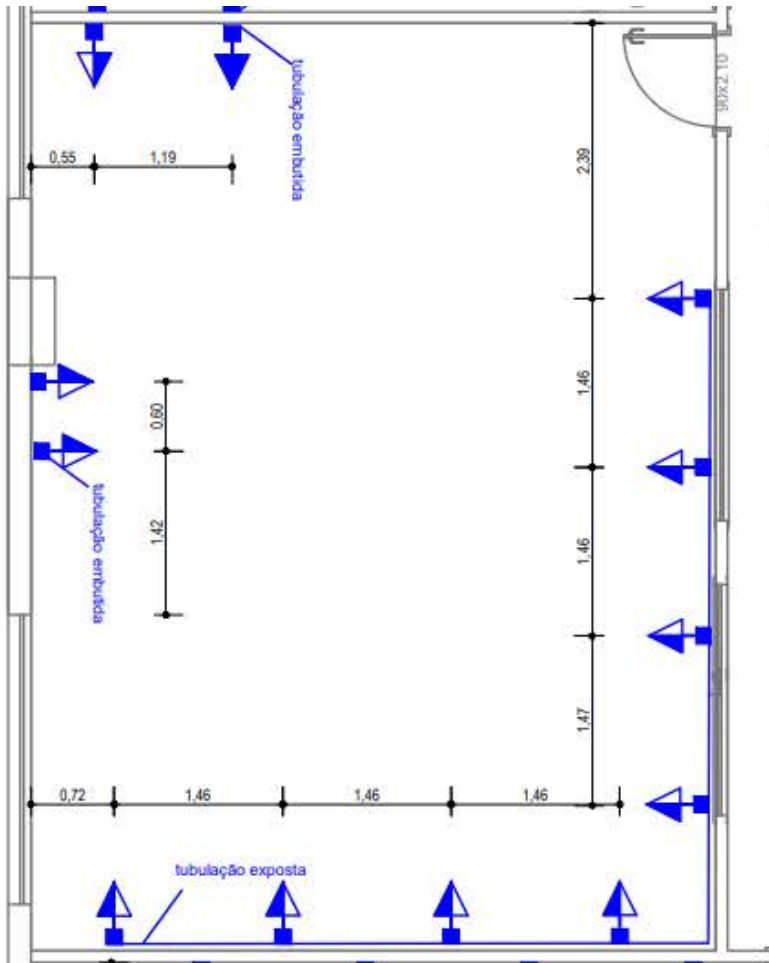
• LOGO PVC 10mm  
S=32 cm  
enac+24cm  
logo altura =51cm

# LABORATÓRIO MAKER

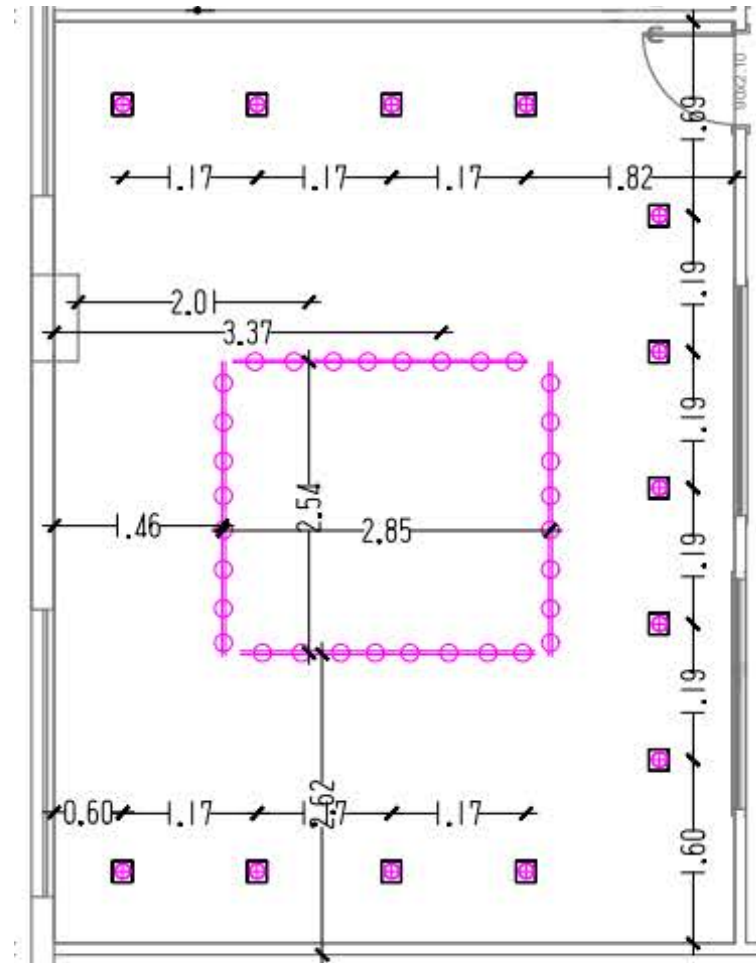


PLANTA BAIXA \ LAYOUT

# LABORATÓRIO MAKER



PLANTA BAIXA INDICAÇÃO NOVAS TOMADAS

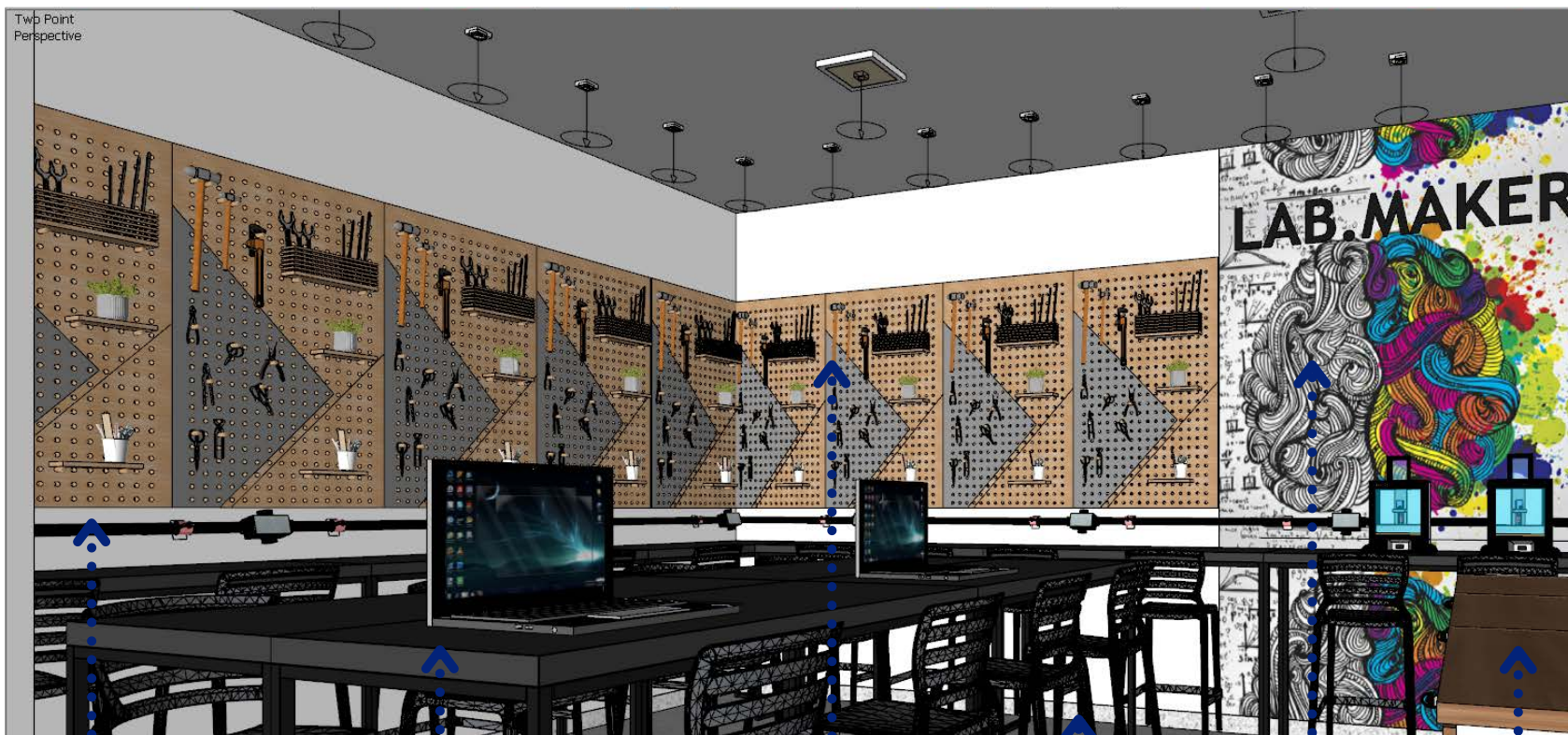


PLANTA BAIXA LOCAÇÃO ILUMINAÇÃO

## CONVENÇÃO

SÍMB.	DISCRIMINAÇÃO
<b>ELÉTRICA</b>	
	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.
<b>OBSERVAÇÕES:</b>	
- Eletrodutos não cotados 25mm (3/4").	
- Verificar circuitos no quadro de cargas e diagrama unifilar.	

# LABORATÓRIO MAKER



PARTE ELÉTRICA EXPOSTA  
ACIMA DAS BANCADAS

16 MESAS DE 1.50 LARGURA  
90 M DE ALTURA  
ESTRUTURA MDF(ALTERAÇÃO ) 5 PEGBOARD 90 CM X 1,20 M  
TAMPO DE MDF REVESTIDO  
COM MANTA ELETROSTÁTICA

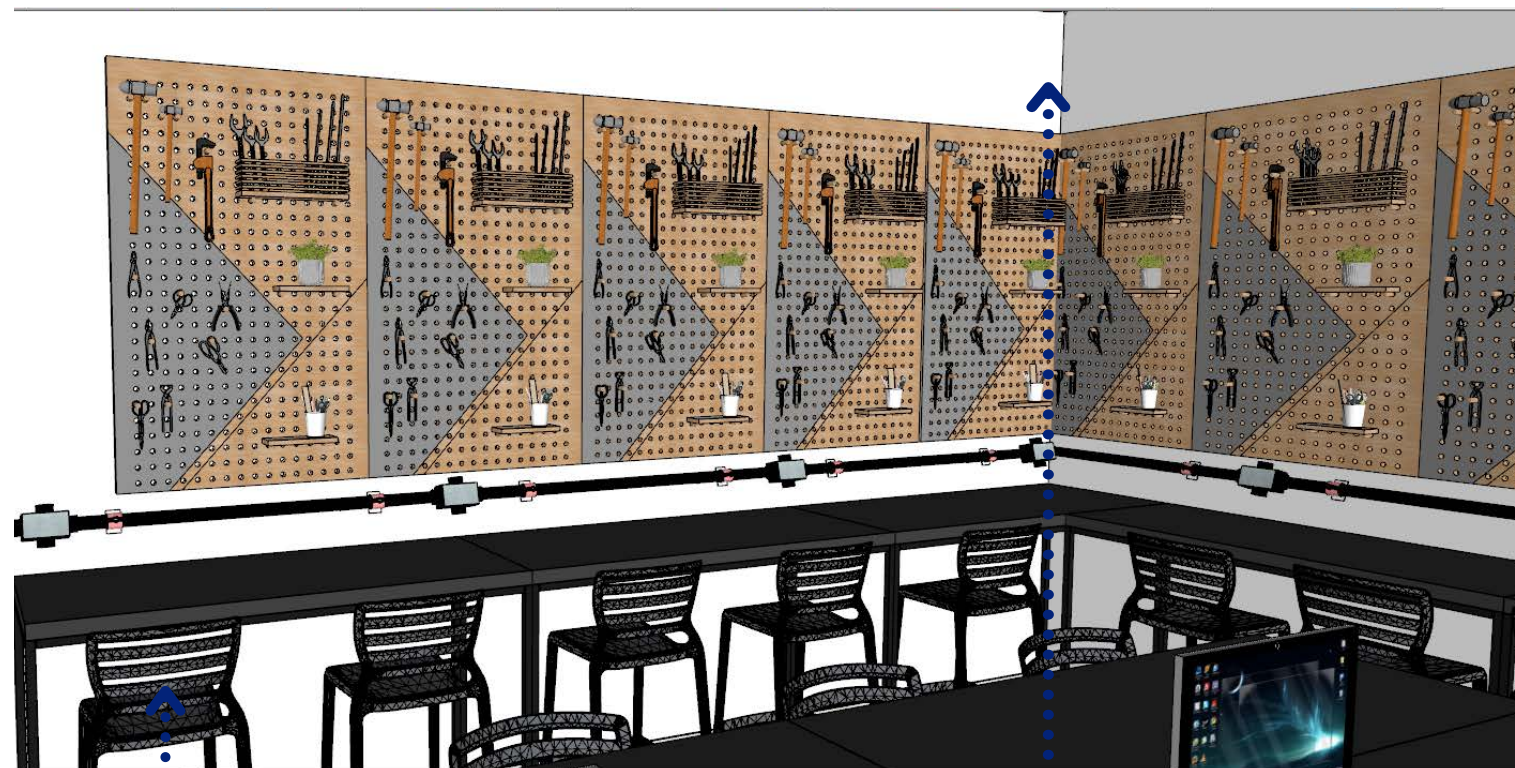
PISO GRANILITE  
RODAPÉ DE 10 CM

PAPEL PAREDE  
1,90 X3,10

3 ARMARIOS ALTURA 1.20  
X 90 LARGURA  
PORTAS COM CHAVE



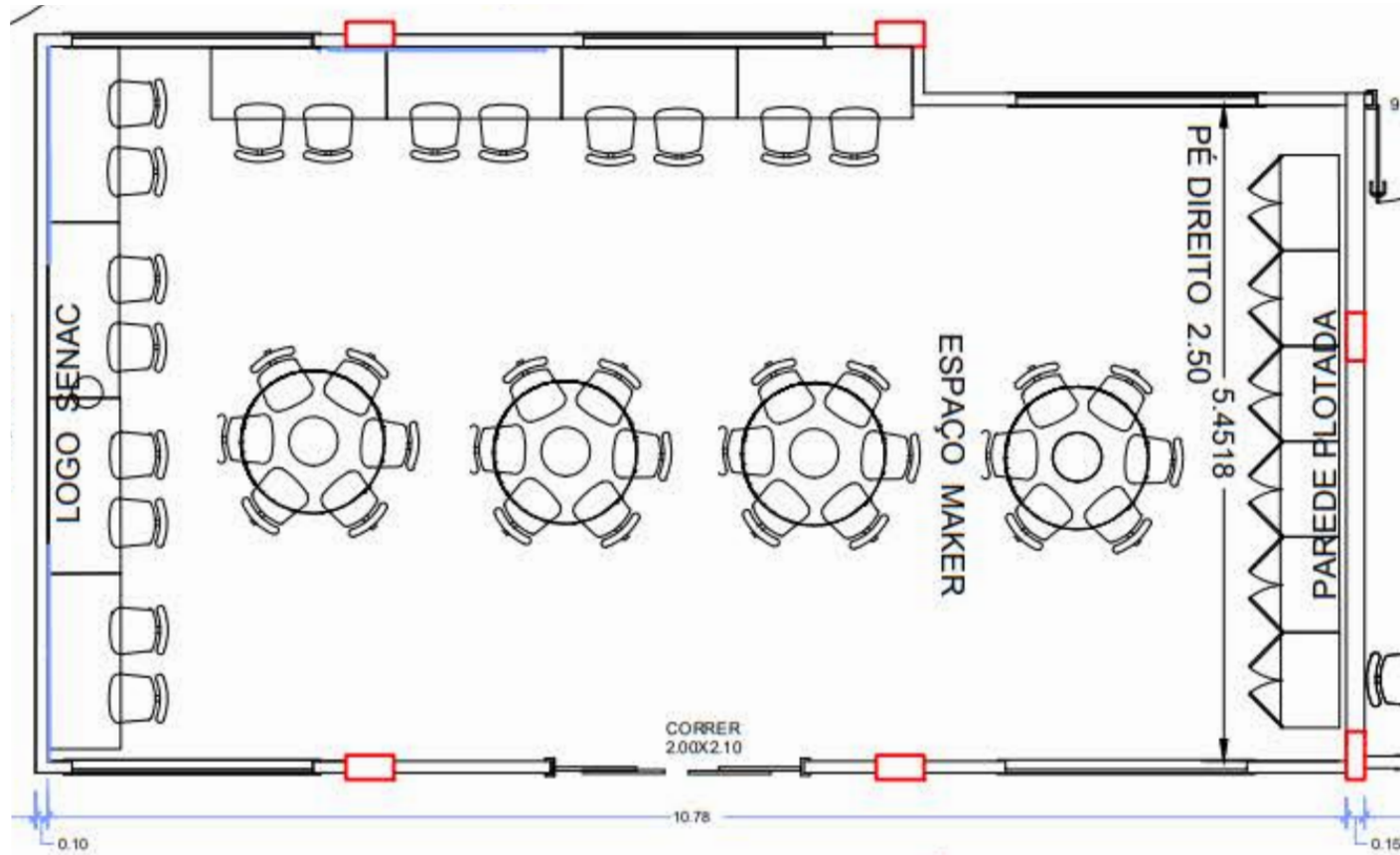
# LABORATÓRIO MAKER



BANQUETA DE 75  
ALTURA  
TRAMONTINA

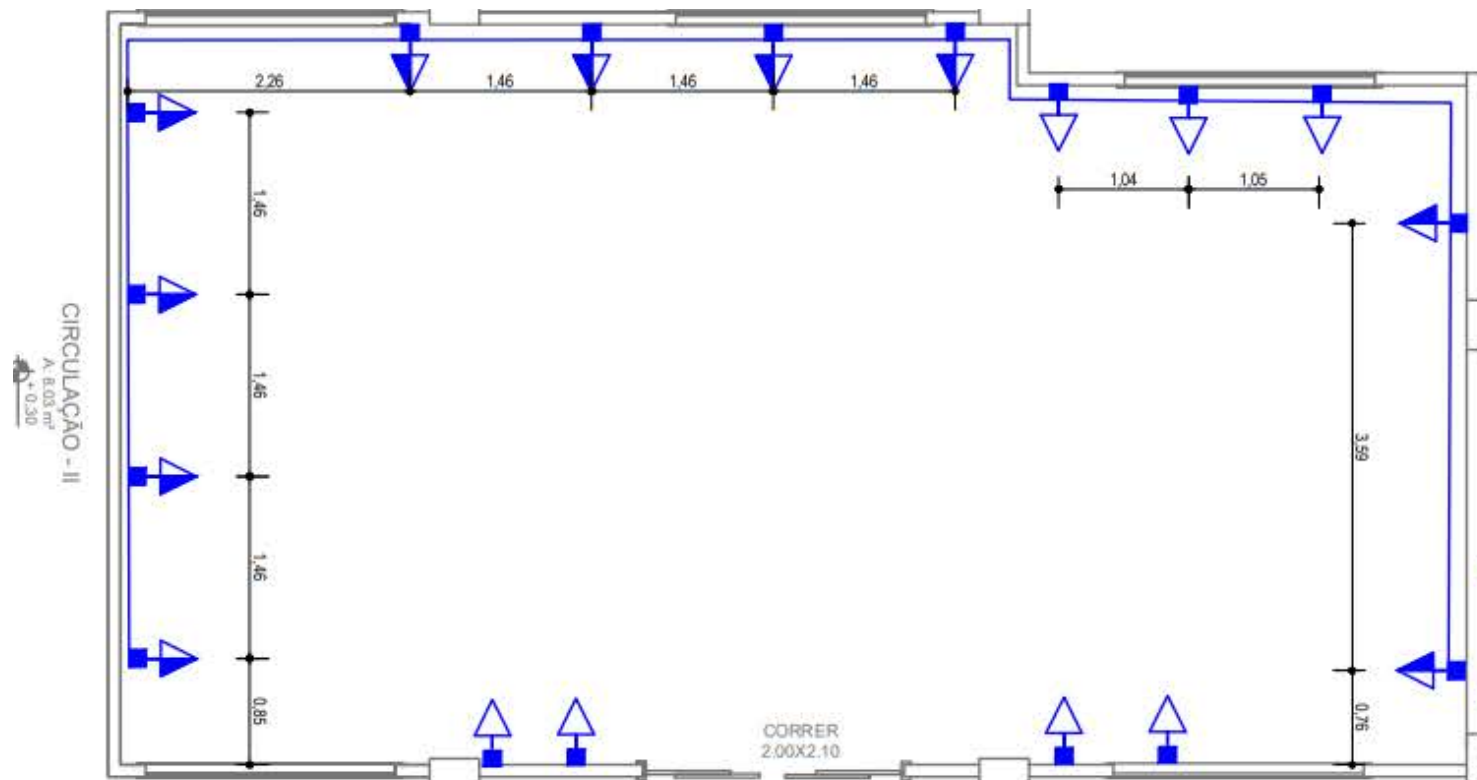
BRANCO GELO PAREDE  
BRANCO NEVE FORRO GERAL

# ESPAÇO MAKER



PLANTA BAIXA \ LAYOUT

# ESPAÇO MAKER

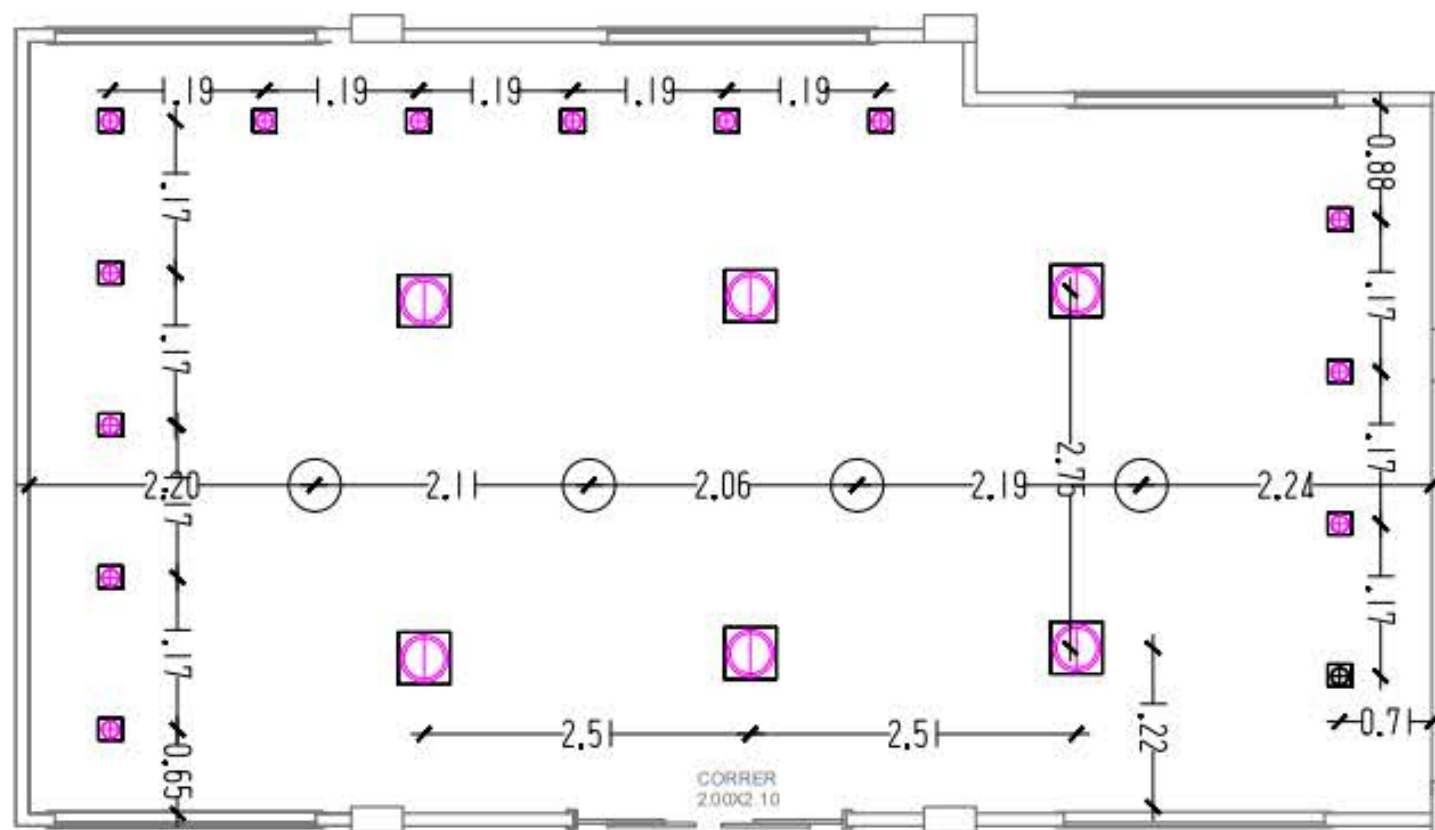


PLANTA BAIXA INDICAÇÃO NOVAS TOMADAS

## CONVENÇÃO

SÍMB.	DISCRIMINAÇÃO
<b>ELÉTRICA</b>	
	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.
<b>OBSERVAÇÕES:</b>	
- Eletrodutos não cotados 25mm (3/4").	
- Verificar circuitos no quadro de cargas e diagrama unifilar.	

# ESPAÇO MAKER



## CONVENÇÃO

SÍMB.	DISCRIMINAÇÃO
<b>ELÉTRICA</b>	
	Fios condutor : fase, neutro, retorno.
	Eletrodutos 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.
<b>OBSERVAÇÕES:</b>	
- Eletrodutos não cotados 25mm (3/4").	
- Verificar circuitos no quadro de cargas e diagrama unifilar.	

PLANTA BAIXA LOCAÇÃO ILUMINAÇÃO

# ESPAÇO MAKER



4 PENDENTES  
INDUSTRIAIS

4 MESAS DE 1.20 LARGURA  
80 CM M DE ALTURA  
TAMPO DE MDF

PISO GRANILITE  
RODAPÉ DE 10 CM

MESAS DE 1.50 LARGURA  
90 CM M DE ALTURA  
ESTRUTURA Mdf  
TAMPO DE MDF REVESTIDO  
COM MANTA ELETROSTÁTICA

BANQUETAS OU  
CADEIRAS TRAMONTINA  
70 CM ALTURA

4 PEGBOARD 90CM X 1,20 M

## 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.

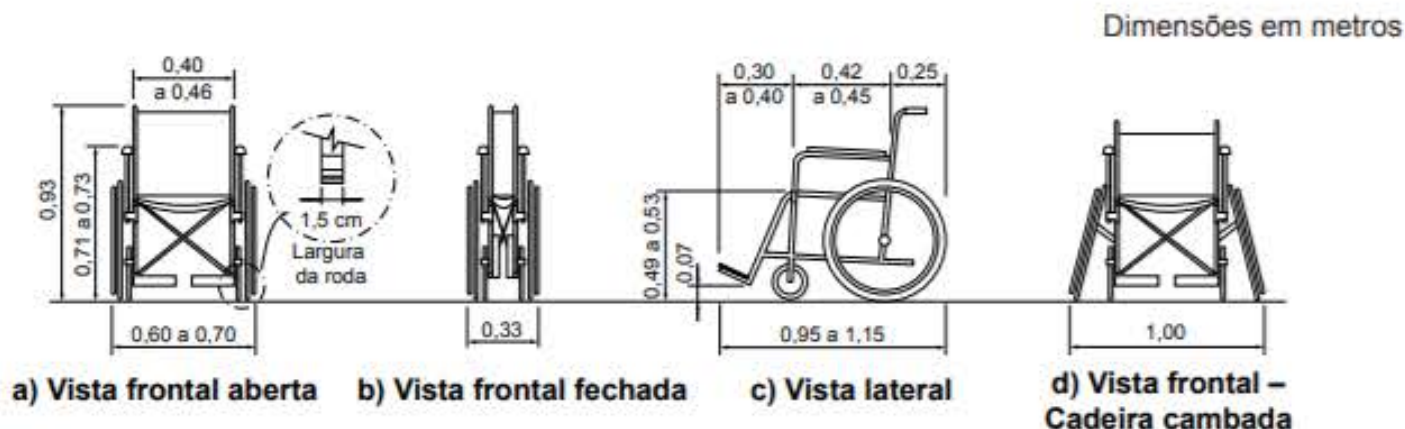


Figura 2 – Cadeira de rodas manual, motorizada e esportiva

## 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.

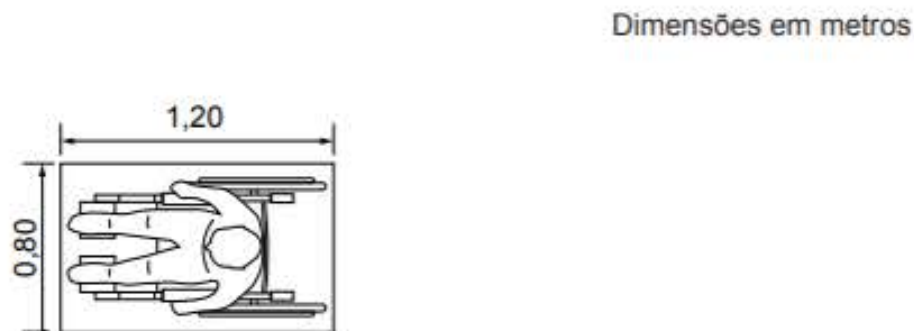


Figura 3 – Dimensões do módulo de referência (M.R.)

Dimensões em metros

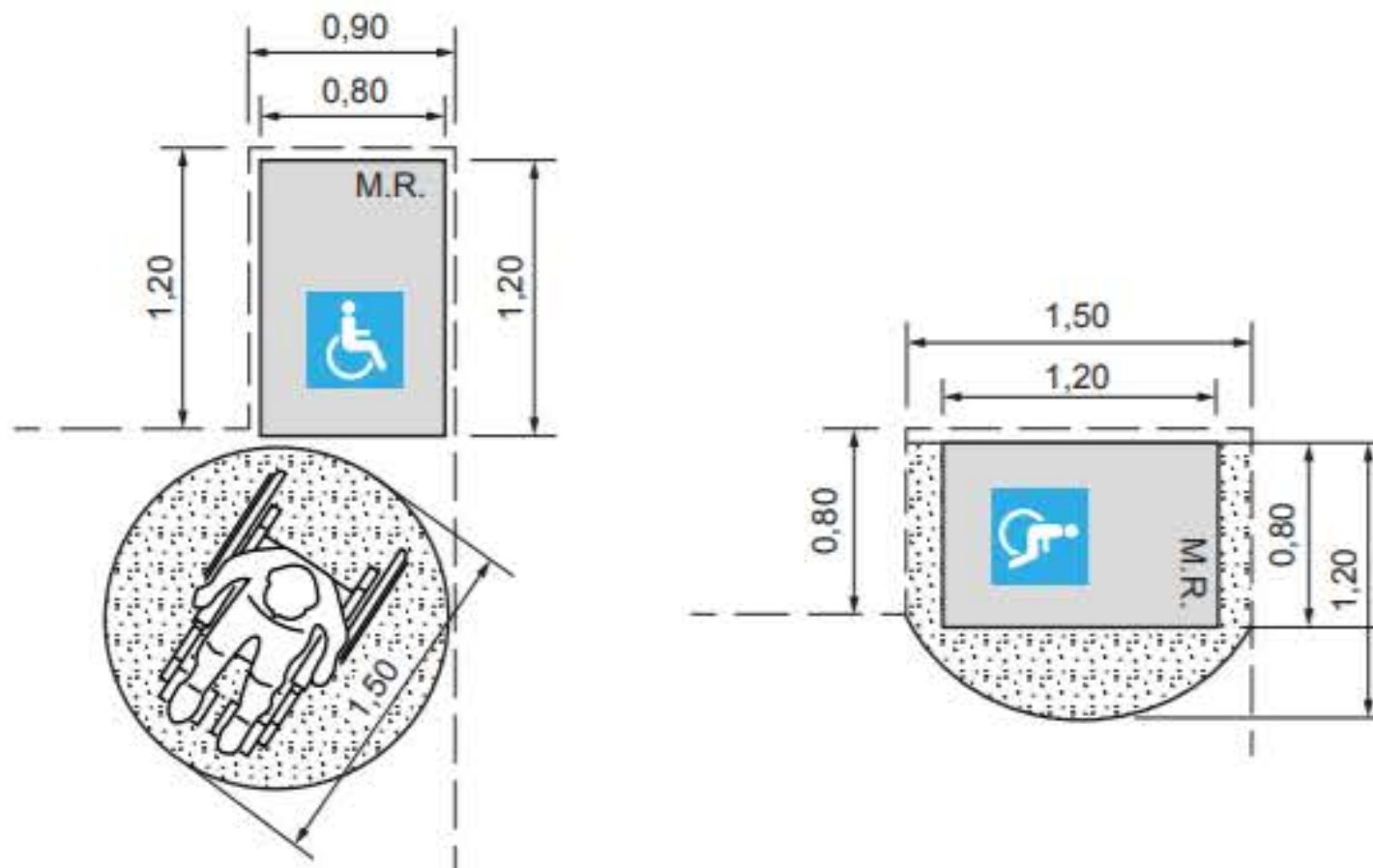
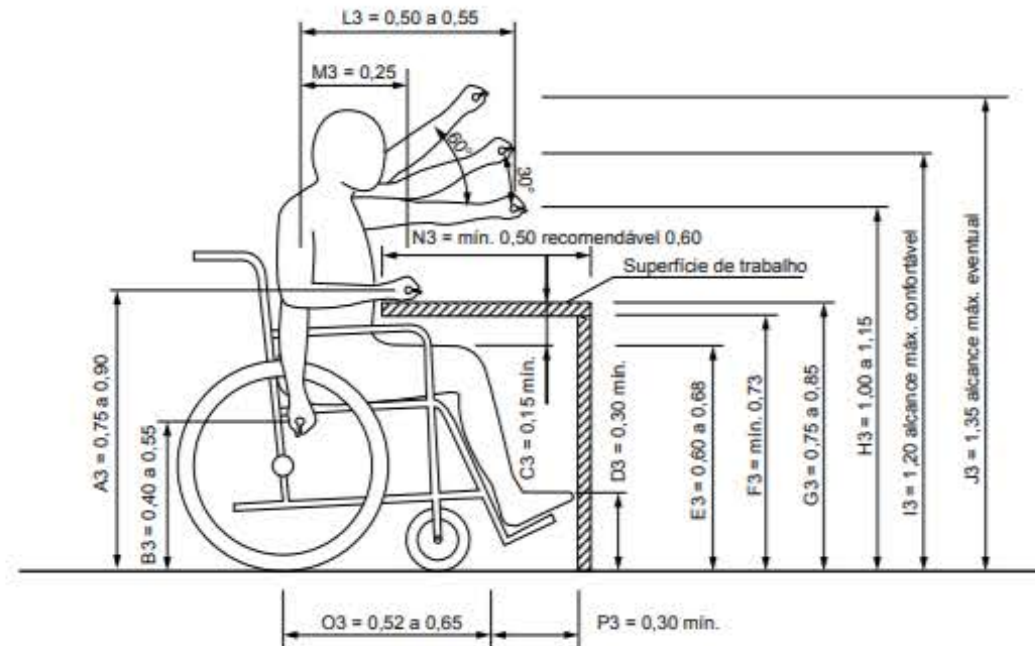


Figura 9 – Espaços para cadeira de rodas em áreas confinadas

# 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)



## 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

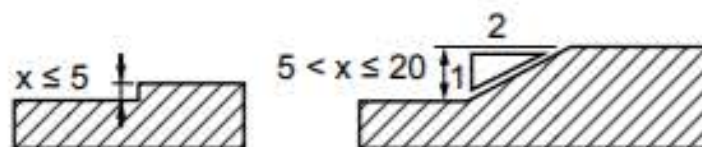


Figura 68 – Tratamento de desníveis

# 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

4.1.6 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.

**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;

## 4.11 Descarga

### 4.11.1 Tipos

4.11.1.1 A descarga, parte da saída de emergência de uma edificação, que fica entre a escada e a via pública ou área externa em comunicação com a via pública, pode ser constituída por:

- a) corredor ou átrio enclausurado;
- b) área em pilotis;
- c) corredor a céu aberto.

4.11.1.2 O *corredor* ou *átrio enclausurado* que for utilizado como descarga deve:

- a) ter paredes resistentes ao fogo por tempo equivalente ao das paredes das escadas que a ele conduzirem;
- b) ter pisos e paredes revestidos com materiais resistentes ao fogo;
- c) ter portas corta-fogo, quando a escada for à prova de fumaça, ou resistentes a 30 min de fogo, quando a escada for enclausurada protegida, isolando-o de todo compartimento que com ele se comunique, tais como apartamentos, salas de medidores e outros.



# 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