

Projeto de Interiores – CEP Jaru – RO (Anexo V)

INOVAÇÃO

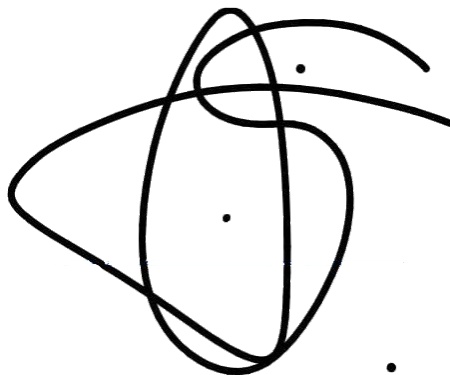
PROJETO DE INTERIORES



JARU

RUA FLORIANOPOLIS, 3045 SETOR - 02 CEP:76890-000
(69) 3521-3730

PROFISSIONAL RESPONSÁVEL TÉCNICA PELO PROJETO DE INTERIORES/ INOVAÇÃO



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



JARU

RUA FLORIANOPOLIS, 3045 SETOR - 02 CEP:76890-000
(69) 3521-3730

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 Forro e indicação de iluminação

Anexo 04 PROJETO FOLHA A1

Planta baixa de tomadas

Anexo 05

Memorial descritivo

Anexo 06

Rrt responsabilidade técnica

Anexo 07

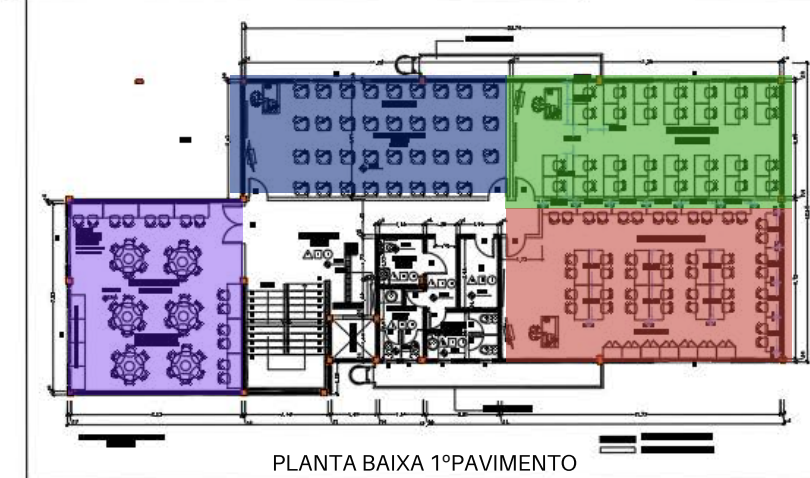
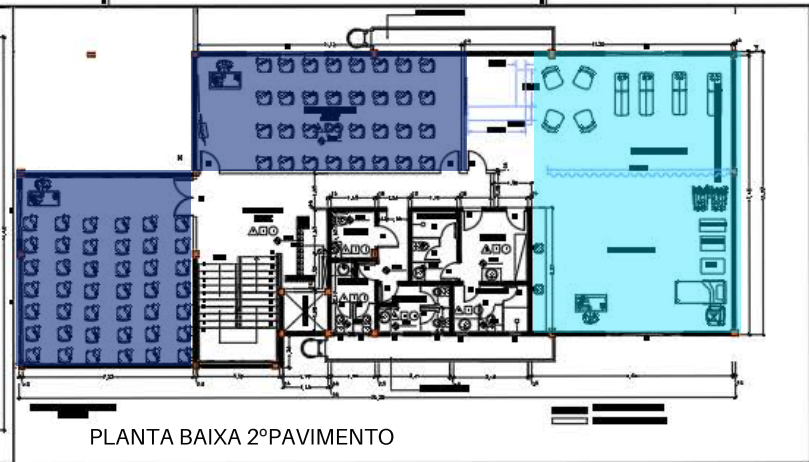
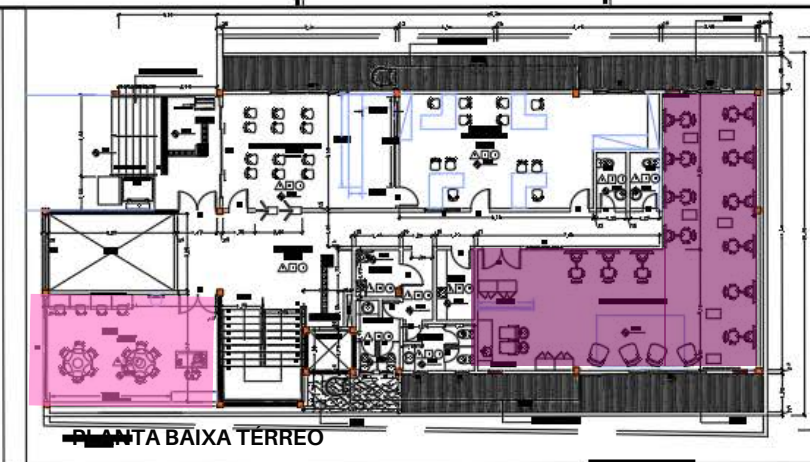
Planilha de itens utilizados para o designer de Interiores

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 |

PROJETO DE INTERIORES /PLANTA SETORIZADA POR CORES

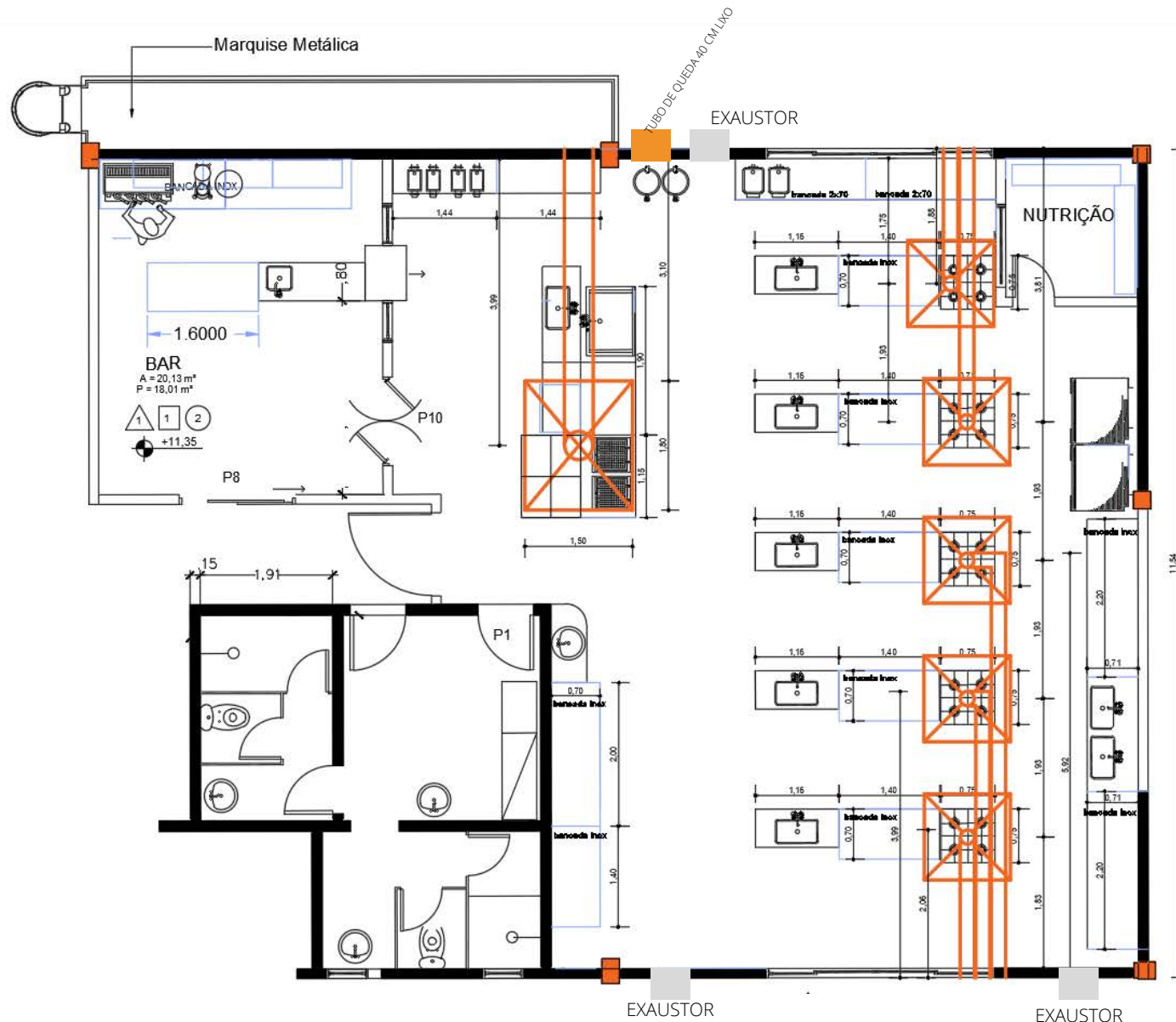


-  LAB.COZ.PEDAGÓGICA
-  ESPAÇO MAKER
-  BIBLIOTECA .CDCI
-  LAB. DE SAÚDE/ ESTÉTICA
-  SALAS DE AULA CONV.

-  LAB.SALÃO DE BELEZA
-  ESCOLA ABERTA INFORMATICA
-  LABORATÓRIO MAKER

| | | | |
|--|----------|---------------------------------|----|
| PLANTA BAIXA | | | |
| RUA FLORIANÓPOLIS, 3045 SETOR - 102 JARDIM IPIRO CEP:78500-010 | | | |
| 13/10/2021 | INDICADA | 1-1 | |
| COMERCIAL | | | 01 |
|  Sineid Luna | | SINEID DE CAMPOS LUNA | |
| | | A. 111935-4/RO (BR) 9 9921 4876 | |
| | | procadengm@gmail.com.br | |

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:

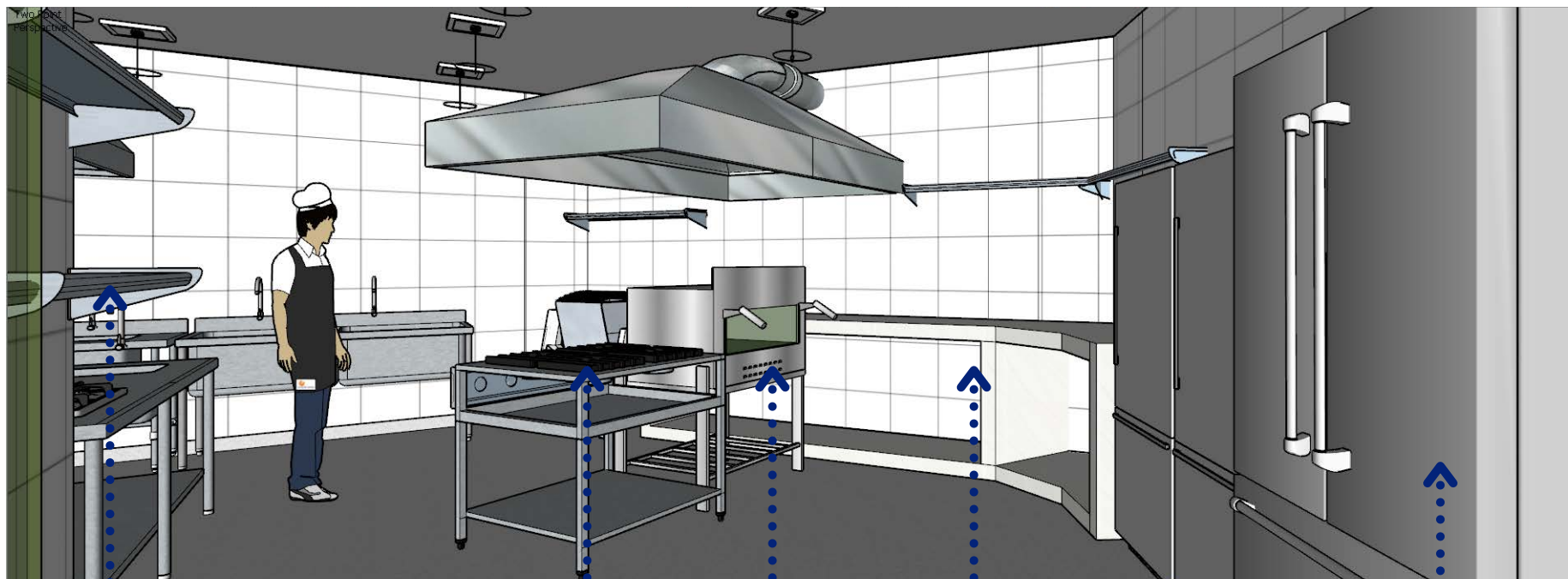
1.14.3 Ambientes climatizados artificialmente com filtros adequados.

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.

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/ELEMENTOS CRUCIAIS



PRATELEIRAS
1NOX 25 X 1.20
ACRESCENTAR 7PRATELEIRAS ,5
COIFAS

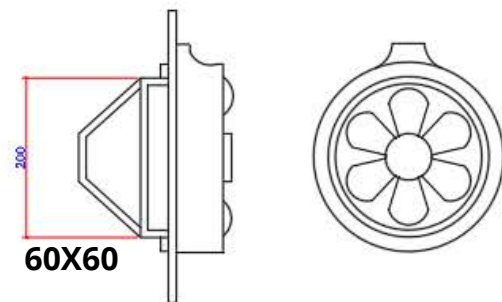
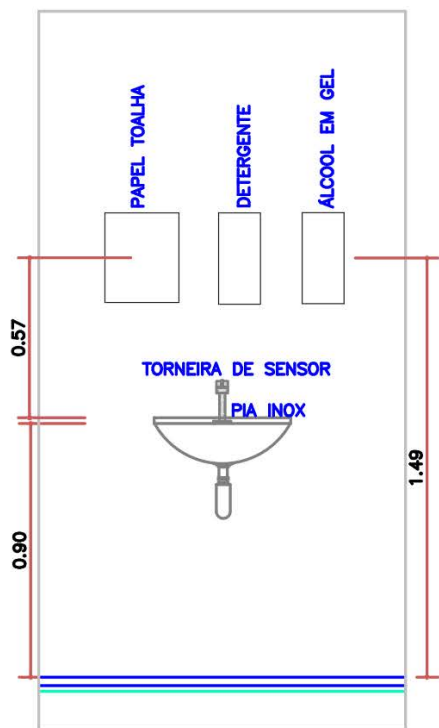
TODOS OS FOGÕES
POSSUIR COIFA

BALCÕES DE ALVENARIA
REVESTIDOS COM
PORCELANATO DE
JUNTA SECA

MATERIAIS QUE NÃO
PODEM SER LAVADOS
DIARIAMENTE ,NÃO
DEVEM FAZER PARTE
DESTE AMBIENTE

A ÁREA DE REFRIGERAÇÃO E
LAVAGEM ESTA CORRETA
FUNCIONANDO BEM COMO TODO

COZINHA PEDAGÓGICA



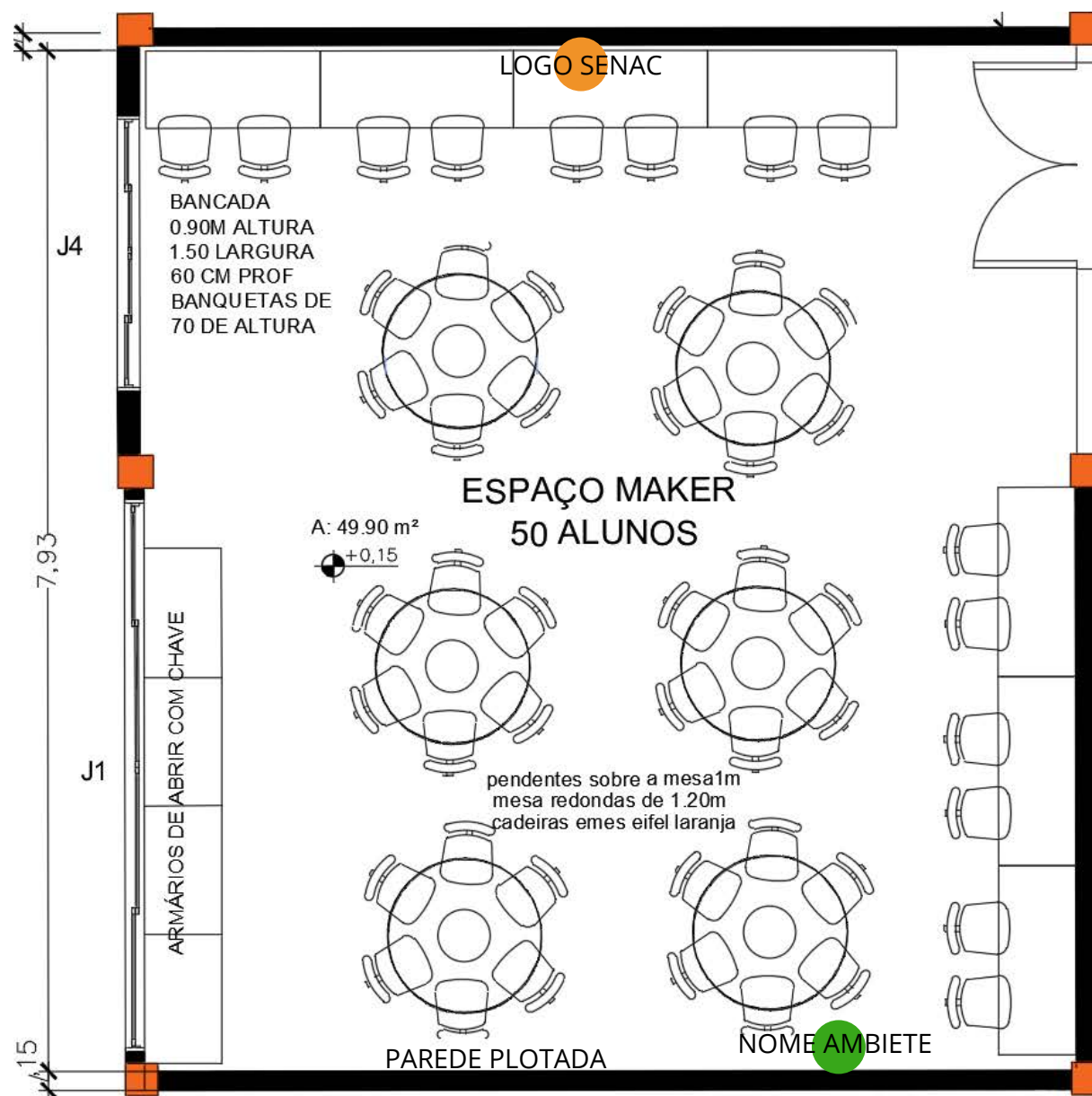
DET. EXAUSTORES

VISTA DE PIA DE ANTISSEPSIA

ANVISA

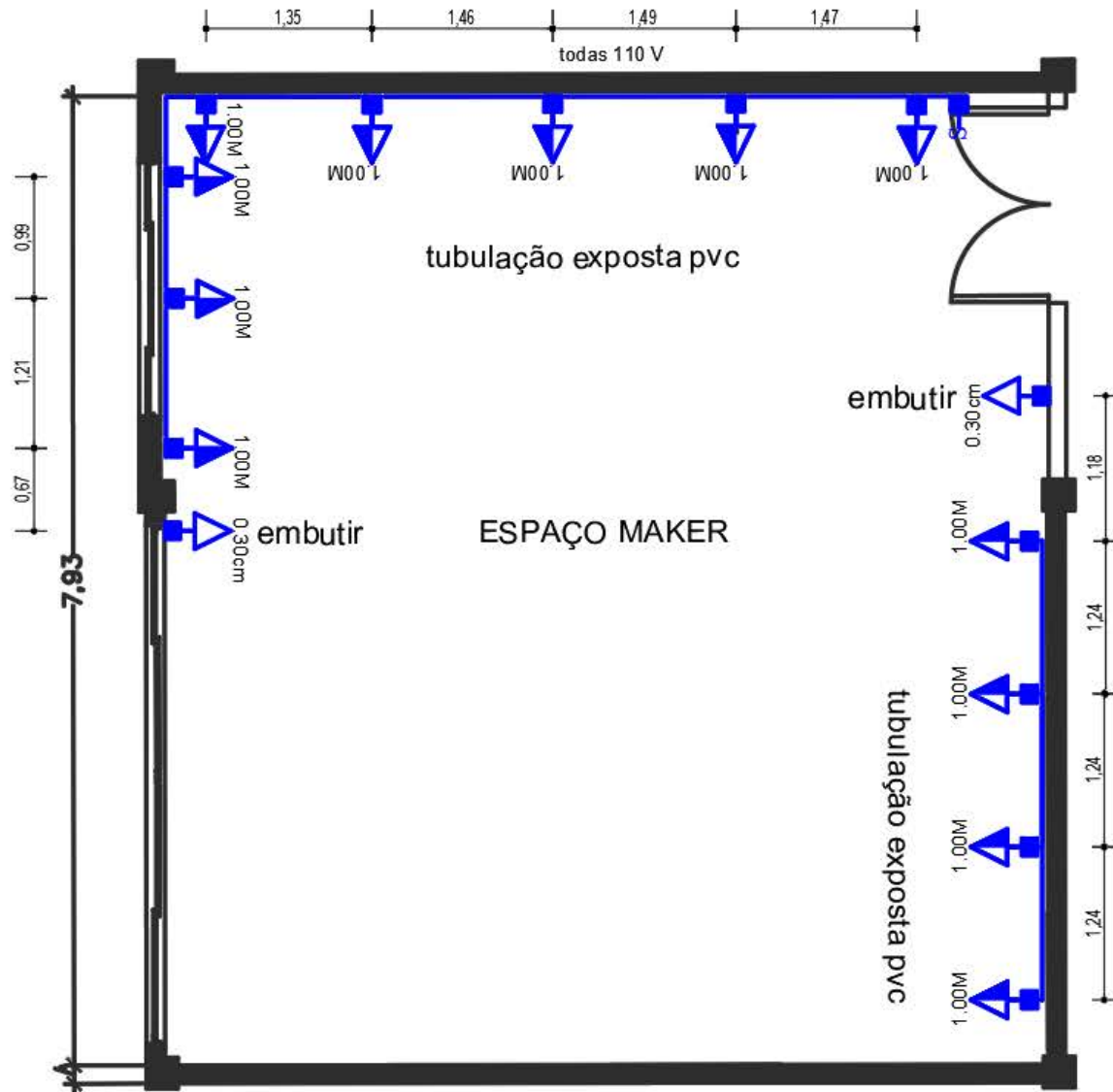
ANTISSEPSIA consiste na utilização de produtos (microbicidas ou microbiostáticos) sobre a pele ou mucosa com objetivo de reduzir ou remover os microrganismos da superfície da pele

ESPAÇO MAKER



Planta Baixa Layout

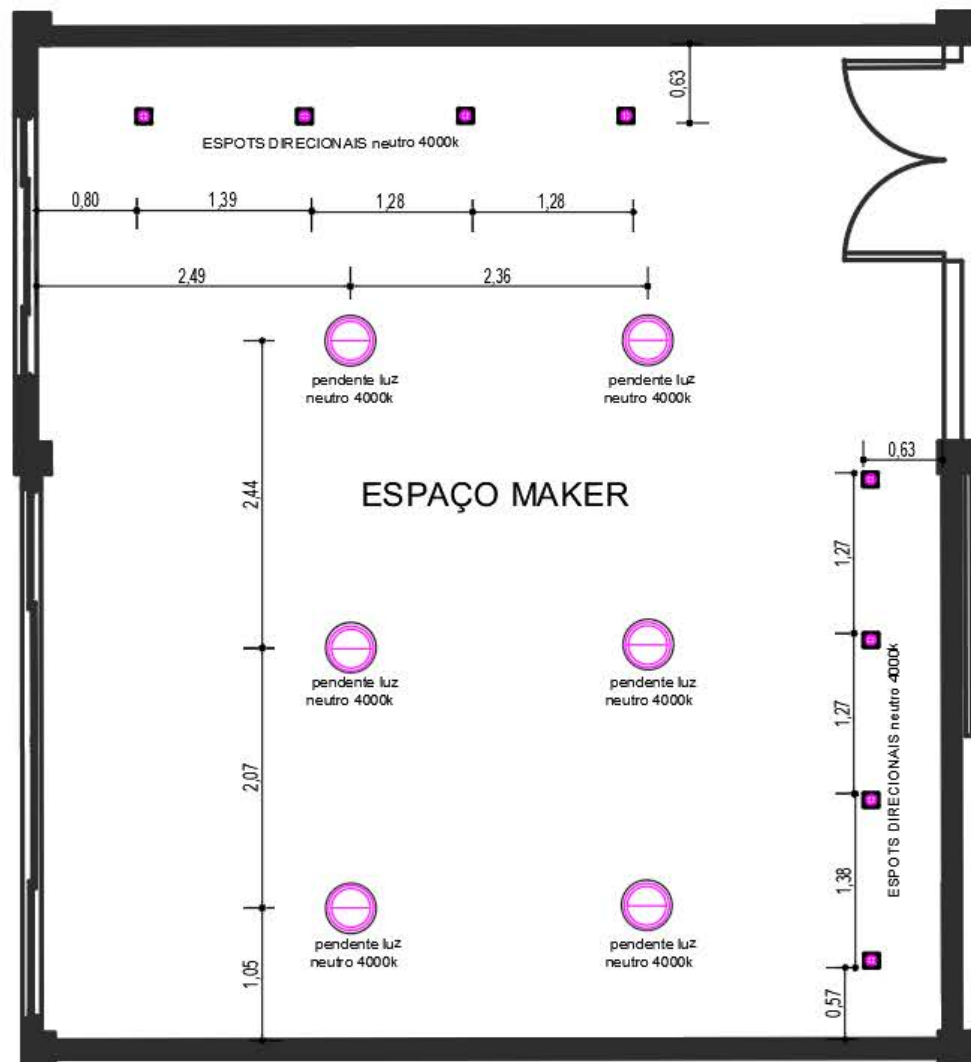
ESPAÇO MAKER



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. | |

ESPAÇO MAKER



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. | |

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

PEGBOARD 90 CM X 1,20 M

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

PISO GRANILITE
RODAPÉ DE 10 CM

ESPAÇO MAKER



- PVC. 5 MM
- ALTURA 16 CM
- COR PRETA

- PAPEL PAREDE INTEIRA
- 7.53X 3.30

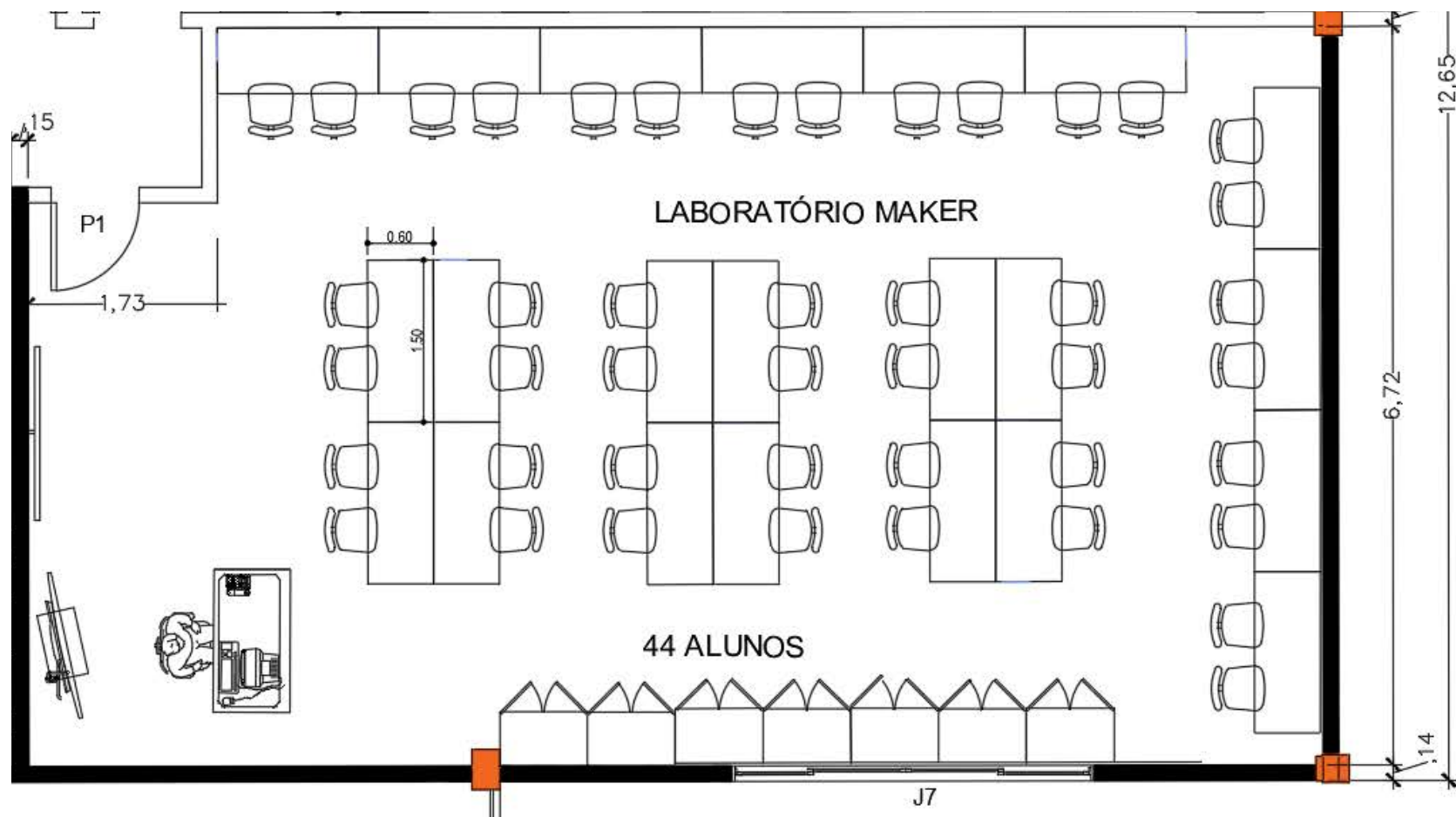


- 9 CADEIRA EIFEL 24
- CADEIRAS
- COR LARANJA

IMAGEM ILUSTRATIVA

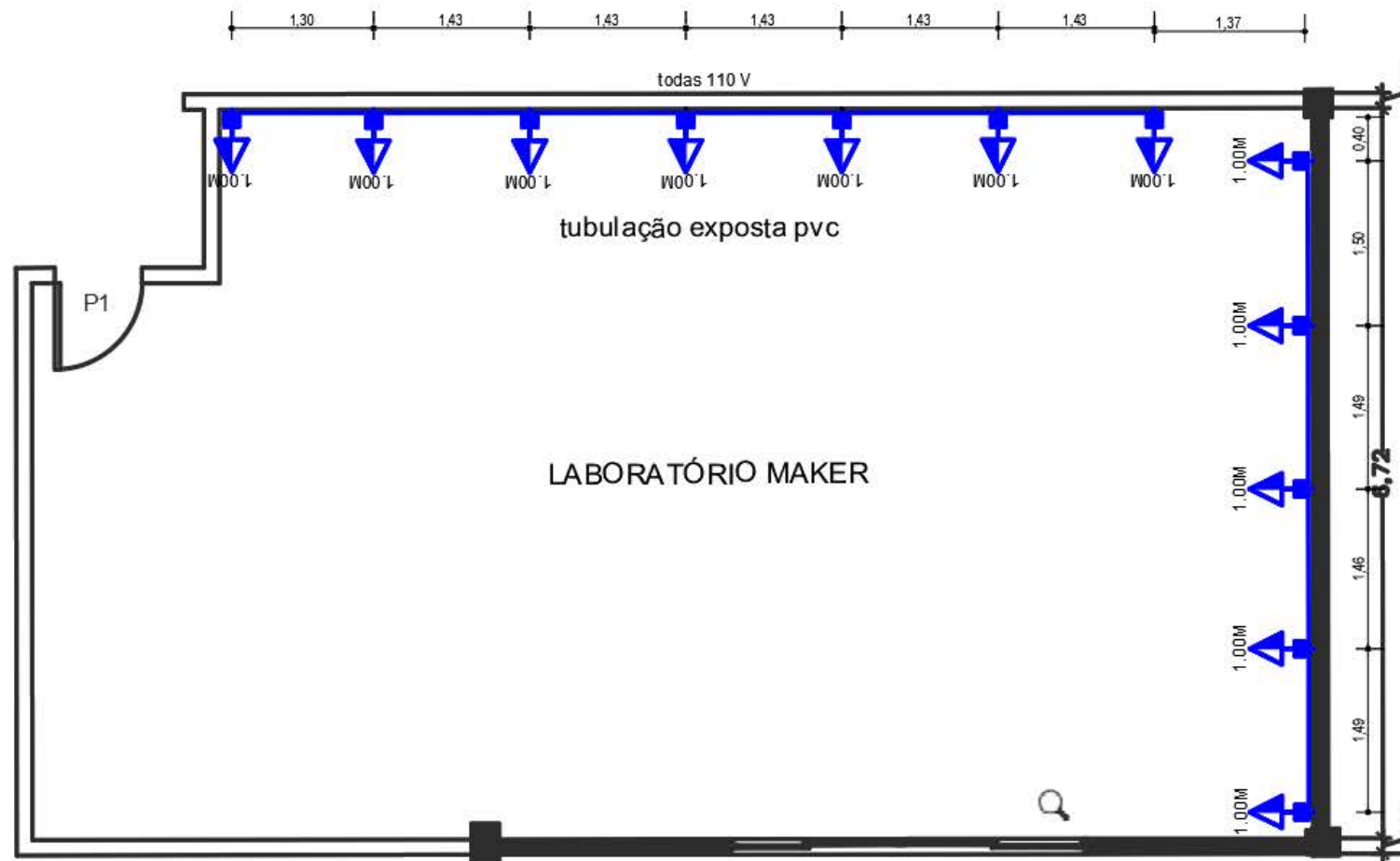
- ALTURA DE 80 CM POR 85 LARGURA,
- PROFUNDIDADE DE 60 CM
- COM CHAVE

LABORATÓRIO MAKER



Planta Baixa Layout

LABORATÓRIO MAKER

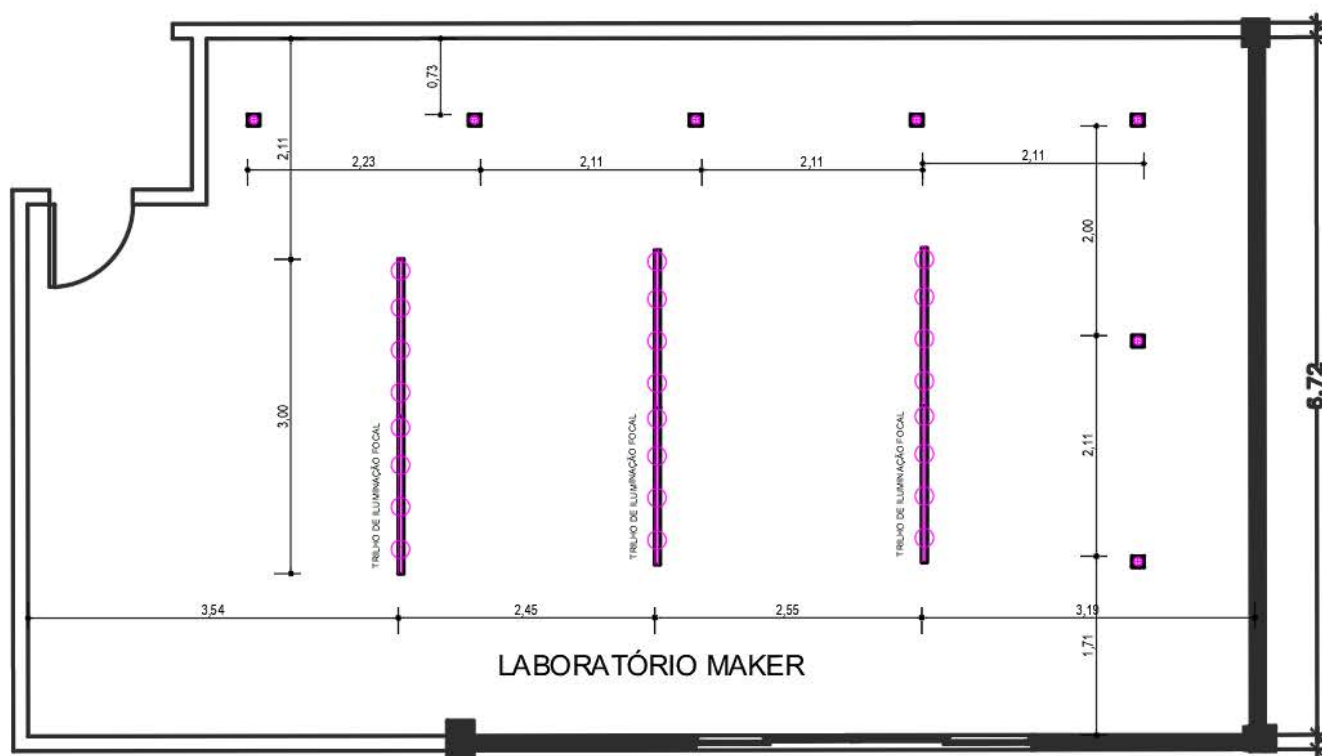


CONVENÇÃO

| 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 TOMADAS

LABORATÓRIO MAKER



Planta Baixa
FORRO PONTOS DE LUZ

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. | |

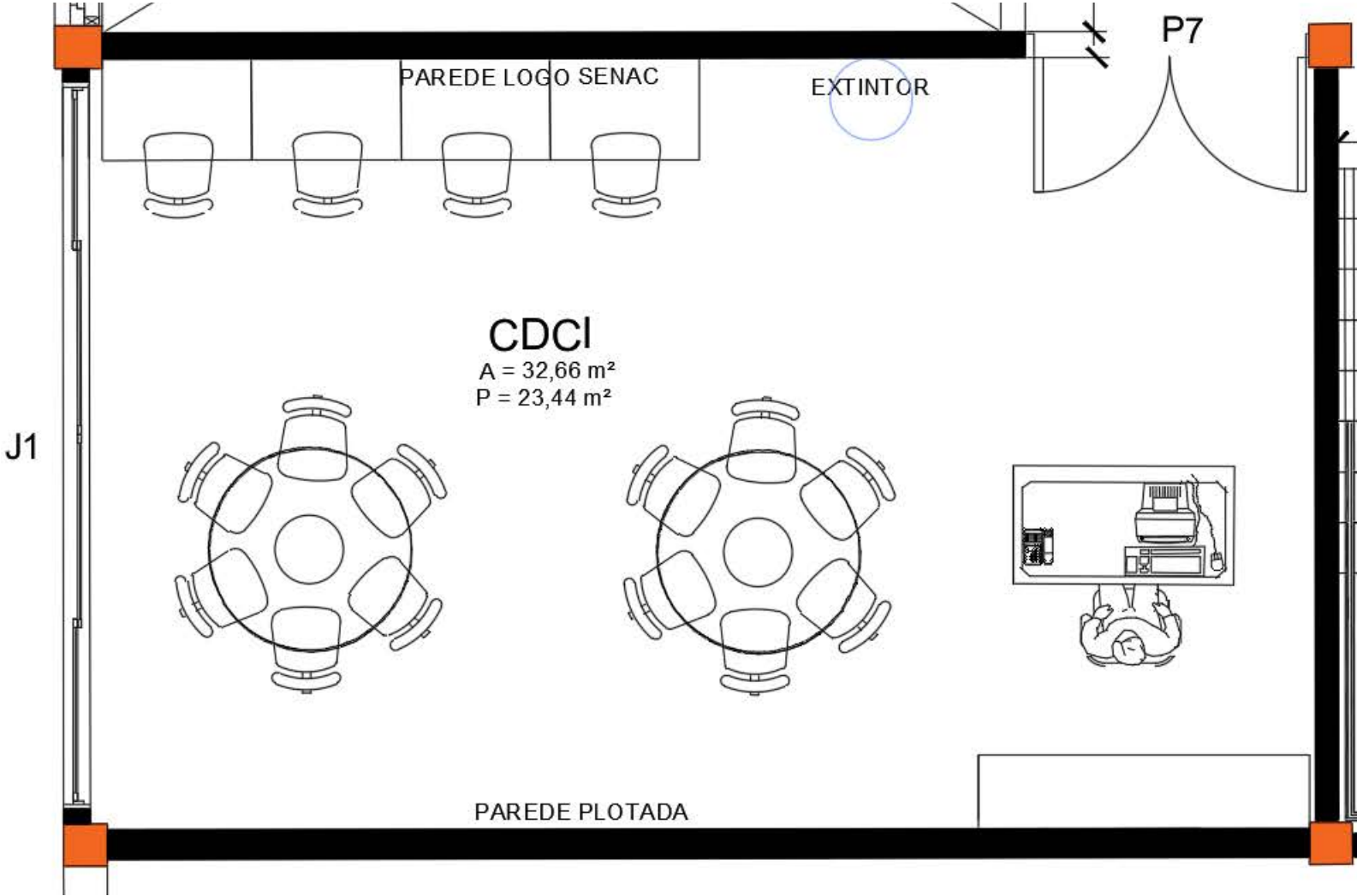
igual para laboratório maker e espaço maker



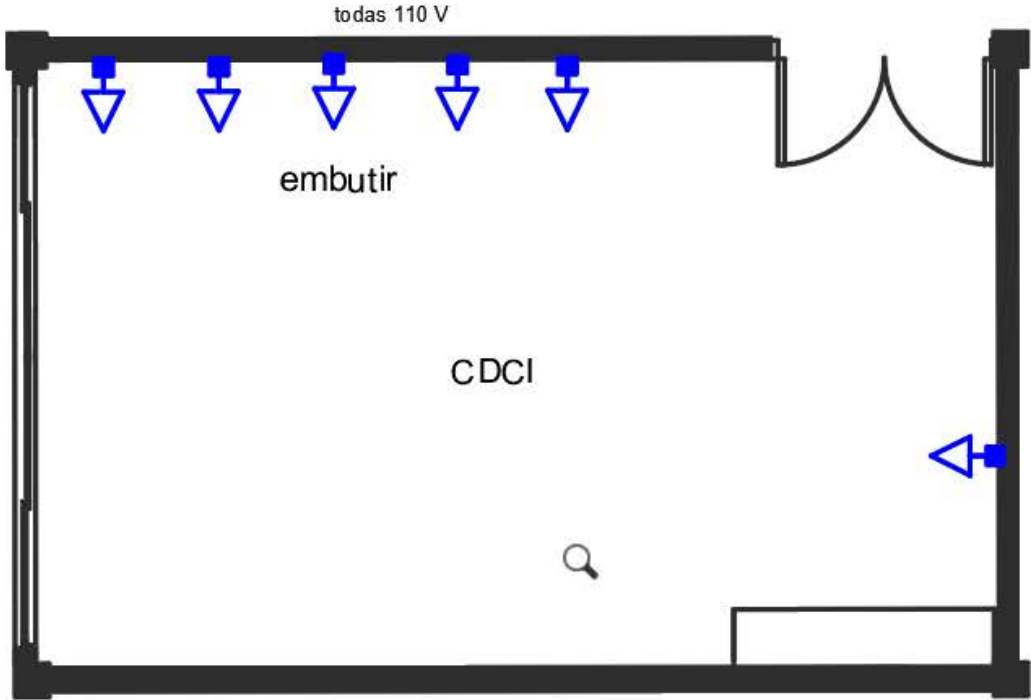
**ALTERAÇÃO MODELO DAS
MESAS TOTAL MDF
COM MANTA ELETROSTATIVA
RECORTADA SOB MEDIDA**

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

BIBLIOTECA / CDCI



BIBLIOTECA /CDCI

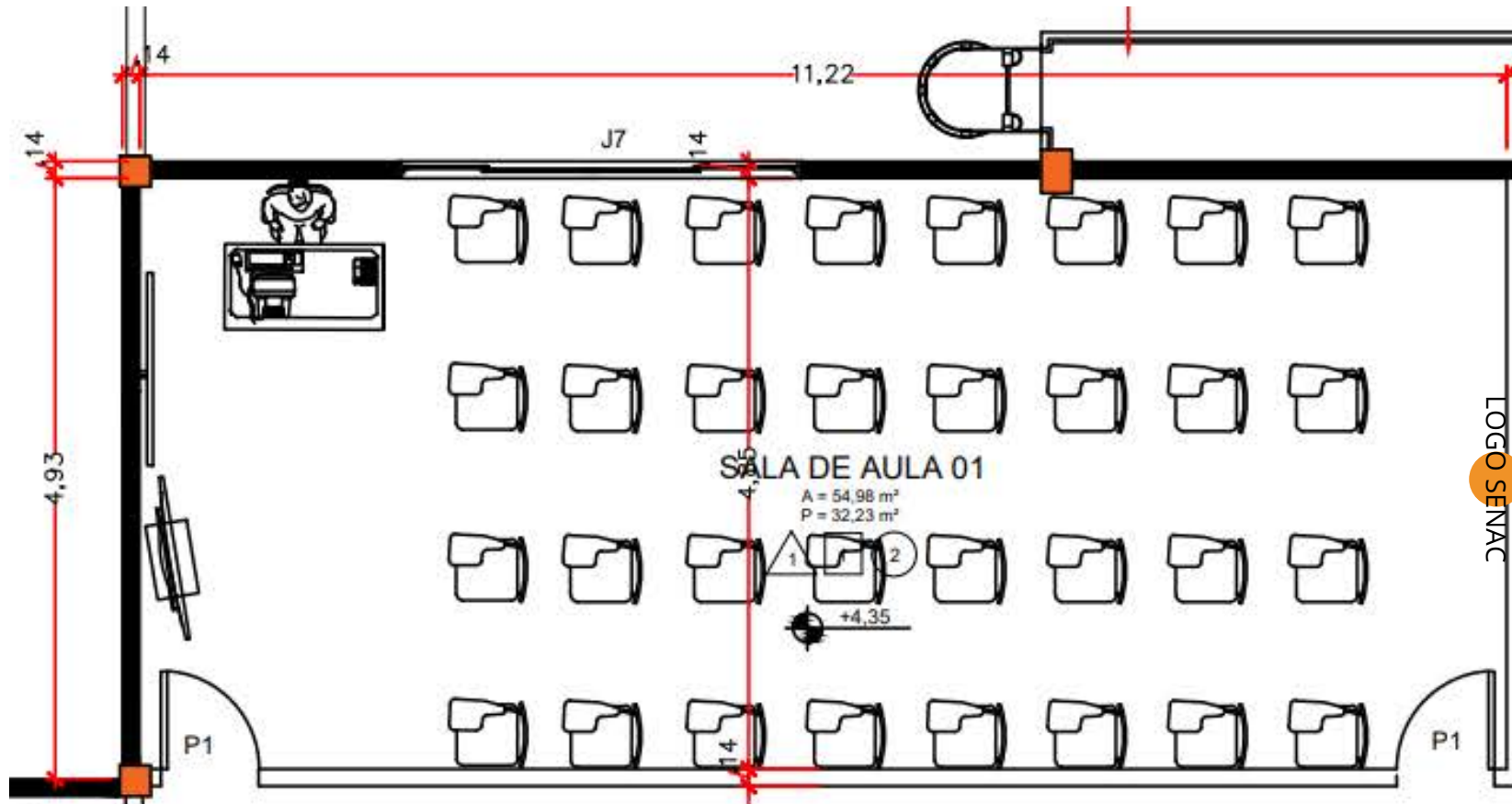


Planta Baixa TOMADAS

CONVENÇÃO

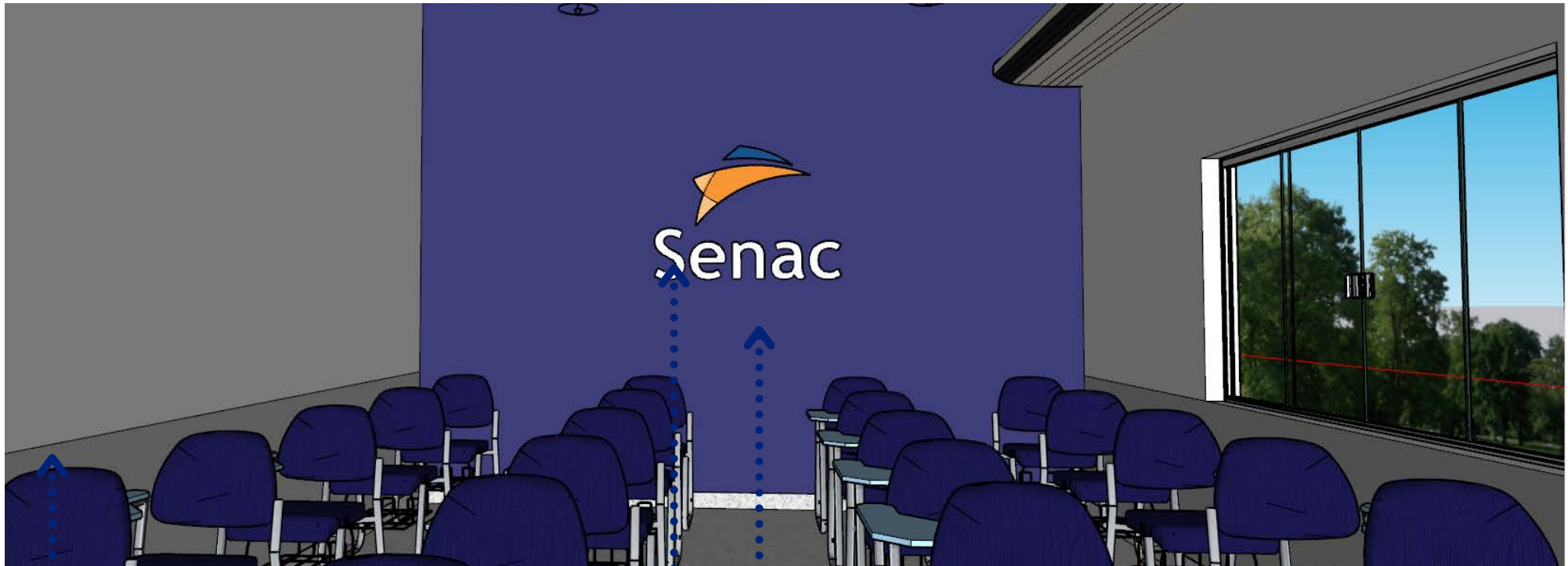
| SÍMB. | DISCRIMINAÇÃO |
|--|---|
| ELÉTRICA | |
| | Fios condutor : fase, neutro, retorno. |
| | Eletrodutor que passa pelo teto e parede. |
| | Ponto de luz no teto. |
| | Ponto de luz na parede |
| | Ponto de luz Spot |
| | Tomada à 1.00cm do piso. |
| | Tomada à 1.80cm do piso. |
| | Tomada à 0.30cm 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 AULA CONVENCIONAIS



Planta Baixa Layout

SALAS DE AULA CONVENCIONAIS



ALTURA DA BORDA 1M

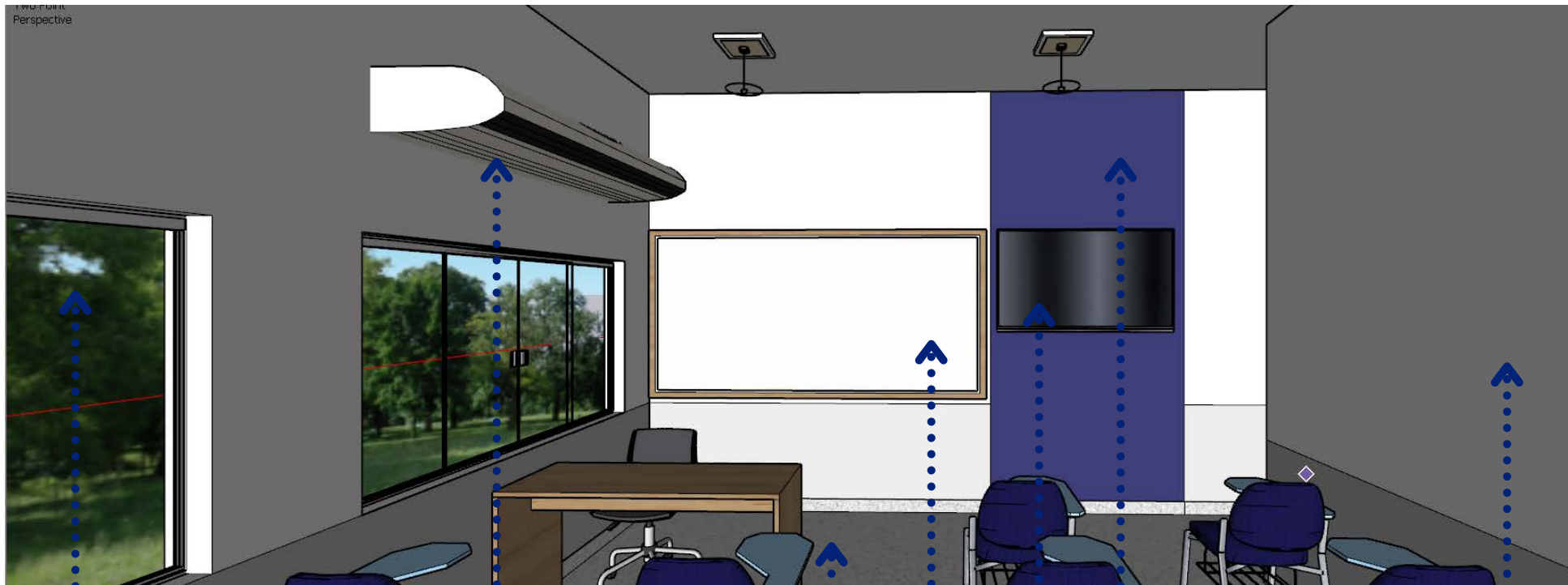
LOGO 50 CM ALTURA
LARGURA
PROPORCIONAL
s=32 CM ALTURA
DEMAIS LETRAS =24 CM

PAREDE COR
AZUL SENAC

MODELO PADRÃO



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

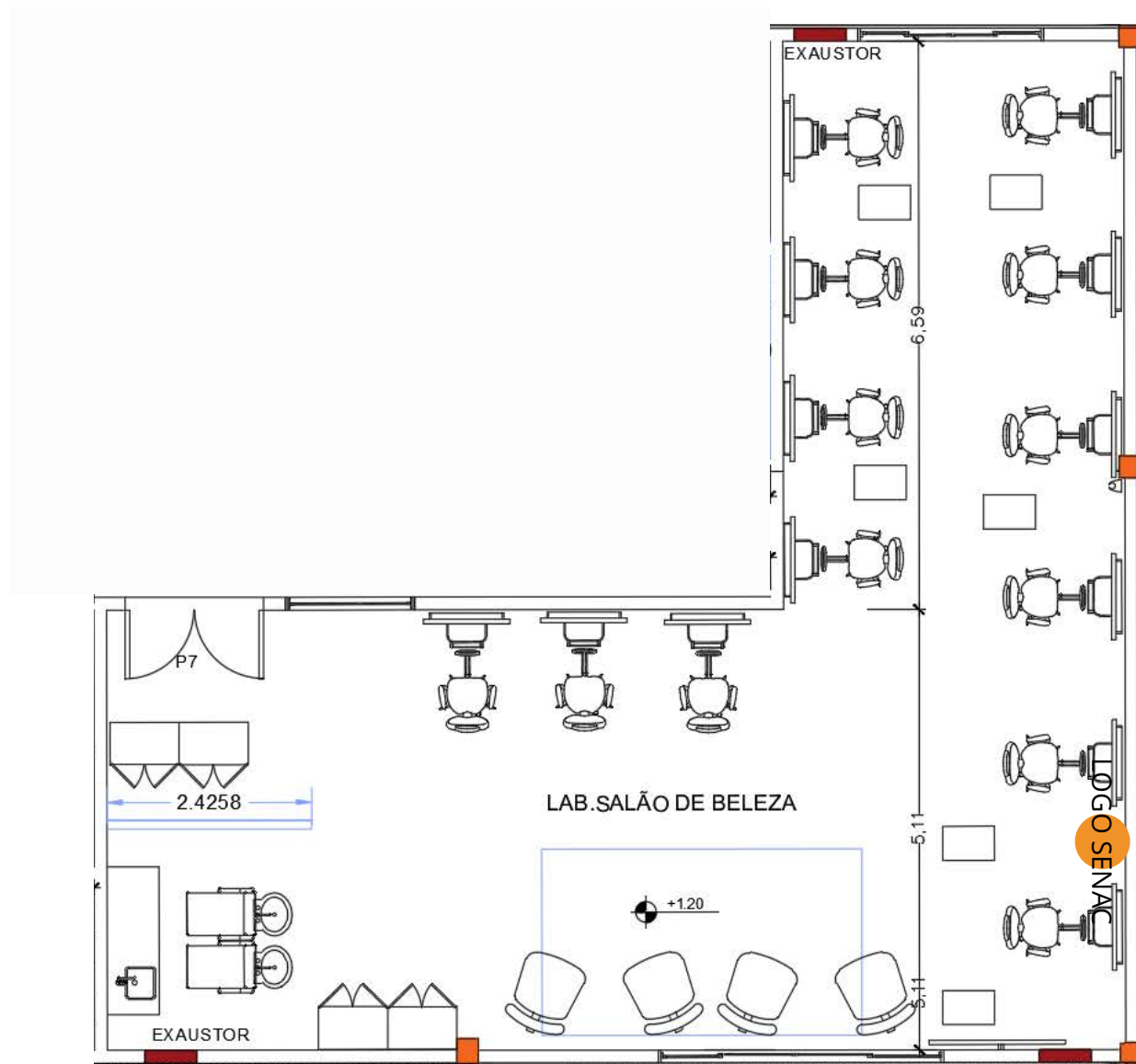
PAREDE COR
AZUL PADRÃO SENAC
1.50 LARGURA

TV DE 50 POLEGADAS

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

MODELO PADRÃO

LABORATÓRIO SALÃO DE BELEZA



Planta Baixa Layout

LABORATÓRIO SALÃO DE BELEZA



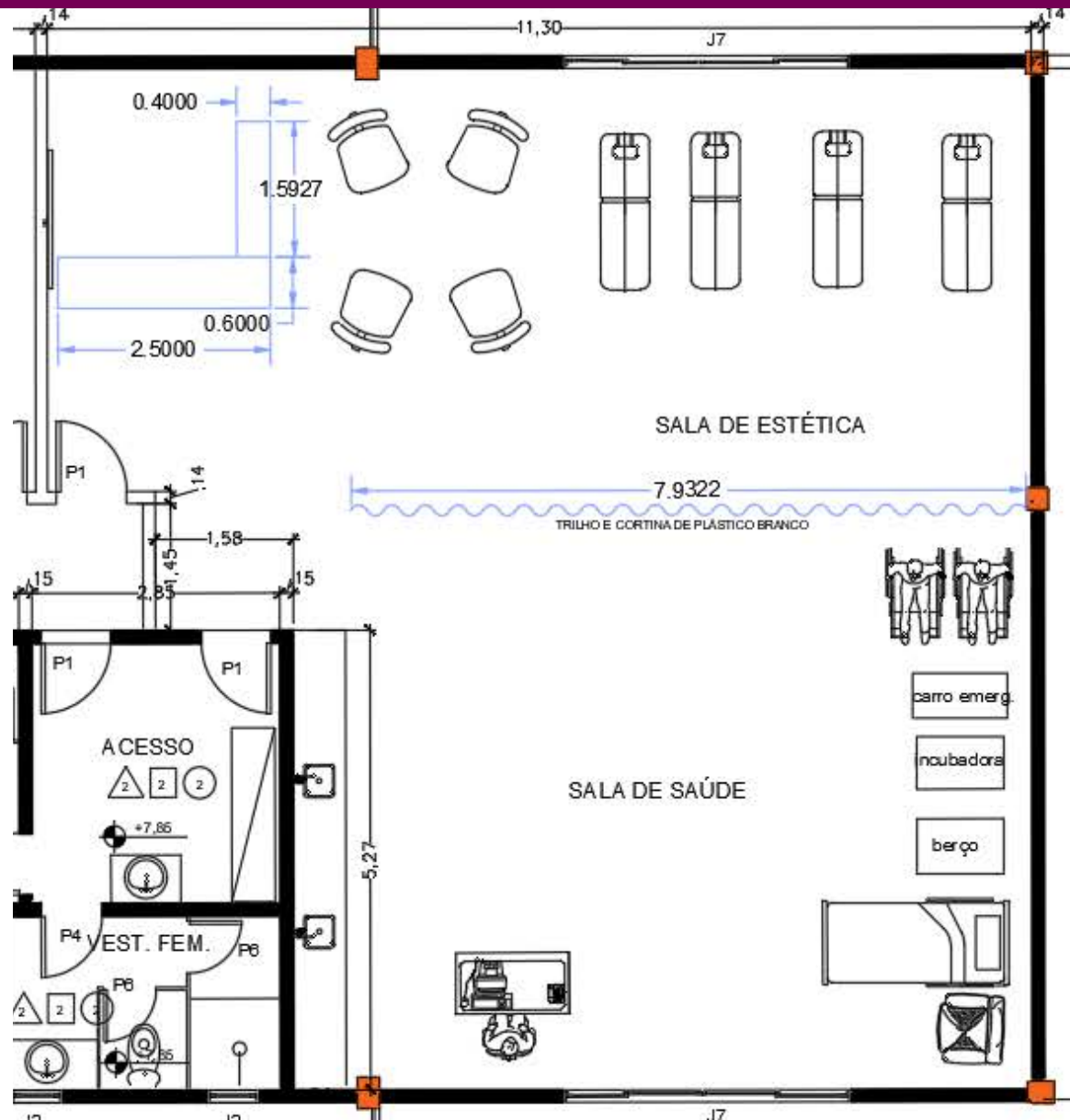
ESPELHOS DE 60 X 1.20 M

CARINHOS DE APOIO 6

15 CADEIRAS PRETAS
CLIENTE

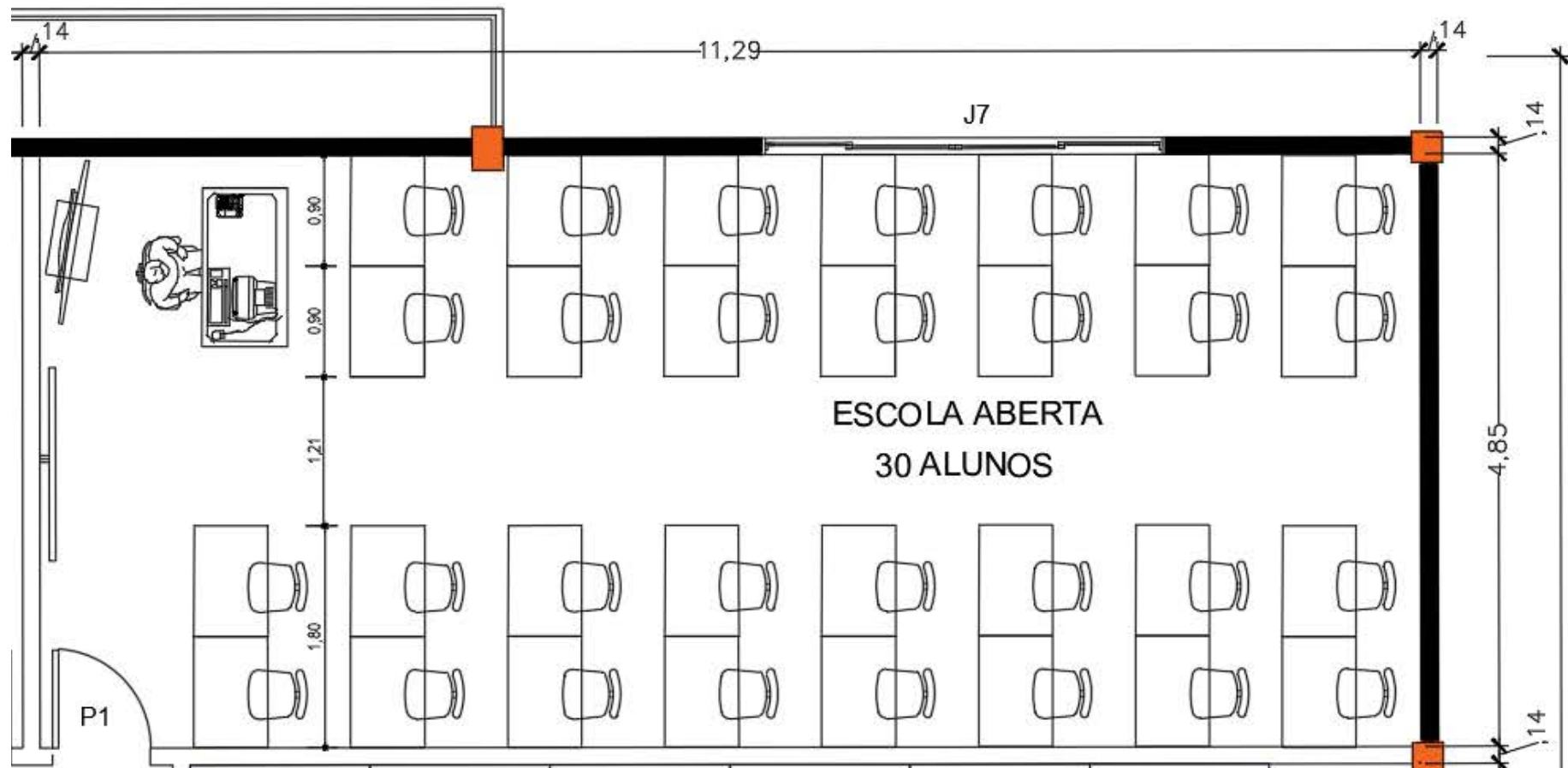
CADEIRAS DE MANICURE
POLTRONAS TAPETES DE
2MX1.50 4 pontronas

espaço de Saúde

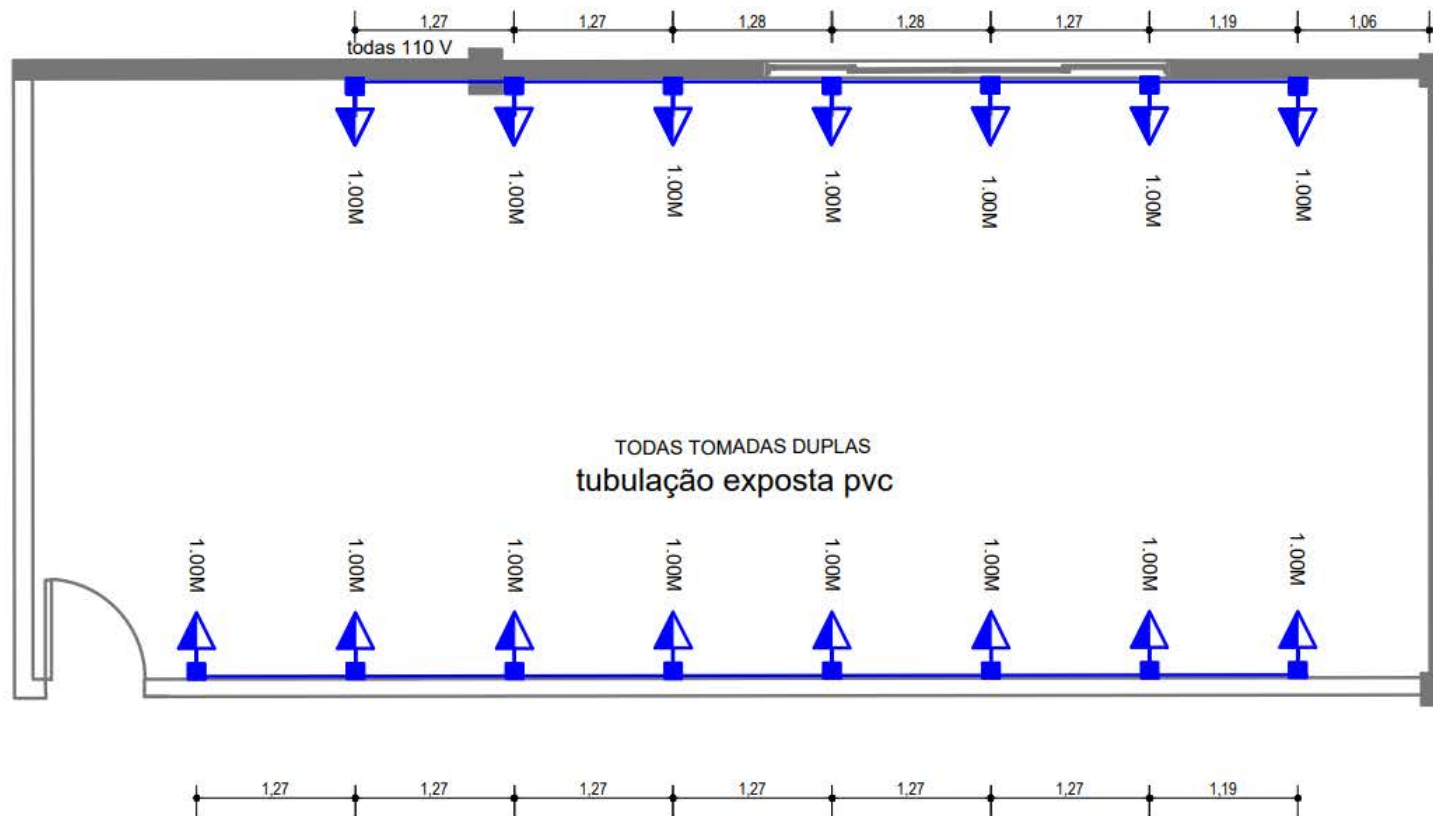


Planta Baixa Layout

LABORATÓRIO ESCOLA ABERTA INFORMÁTICA

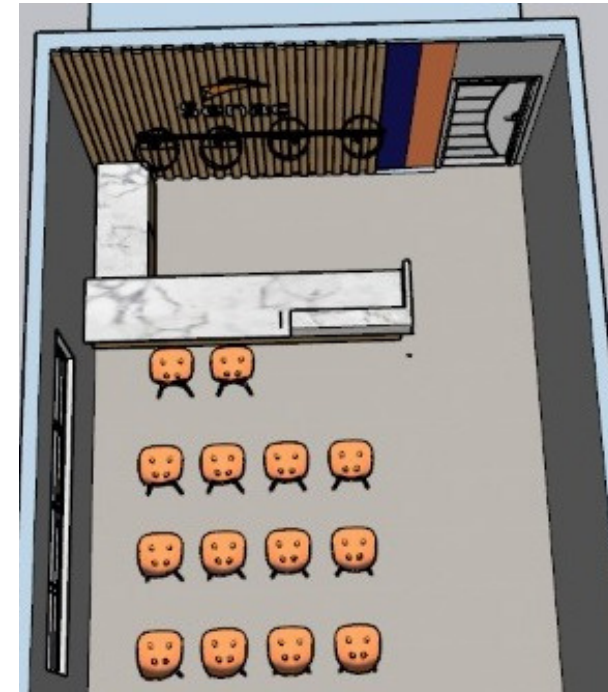
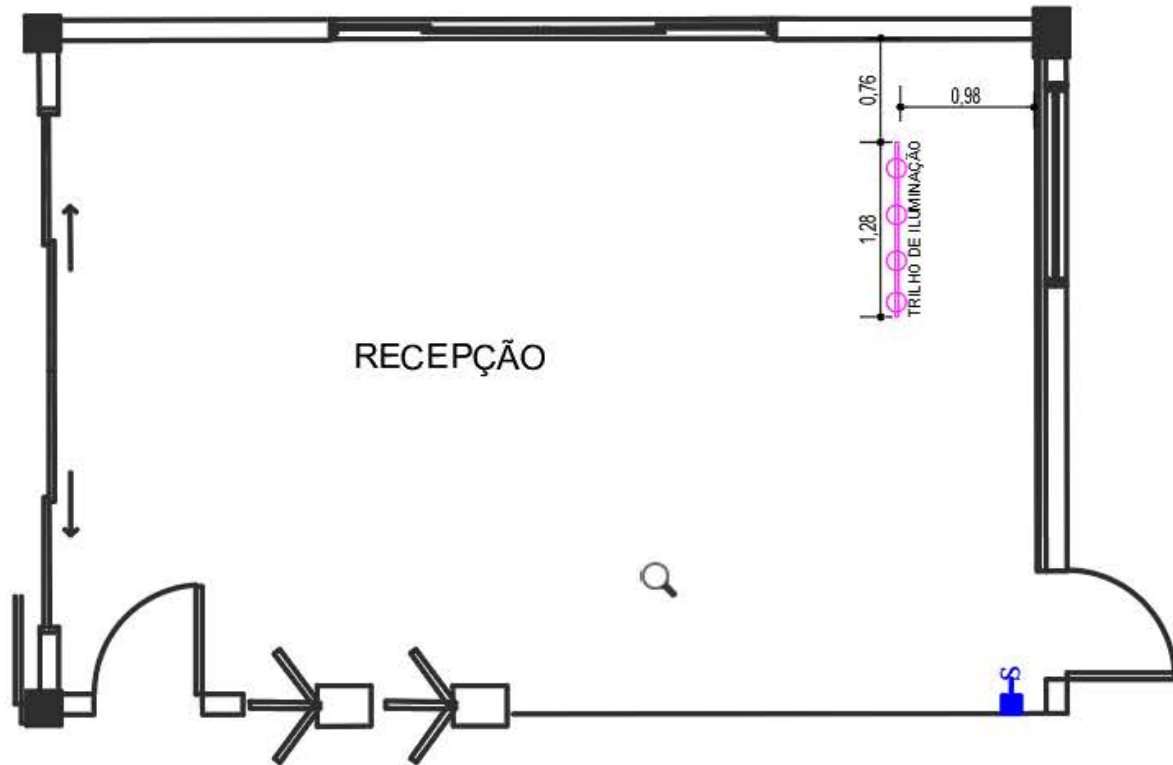


LABORATÓRIO ESCOLA ABERTA INFORMÁTICA

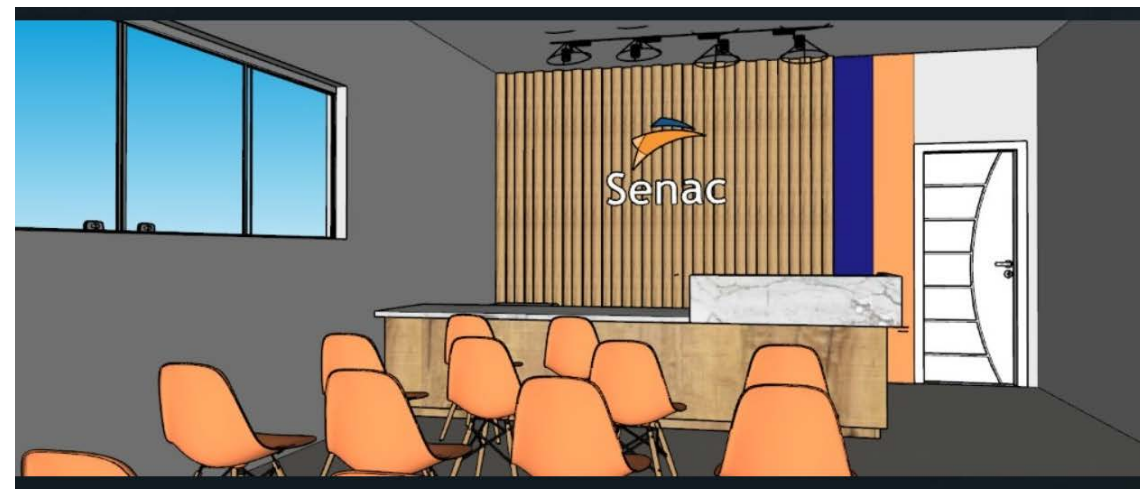


ESCOLA ABERTA /INFORMÁTICA
TOMADAS EXPOSTAS

RECEPÇÃO



RECEPÇÃO
locação PONTO DE LUZ



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.

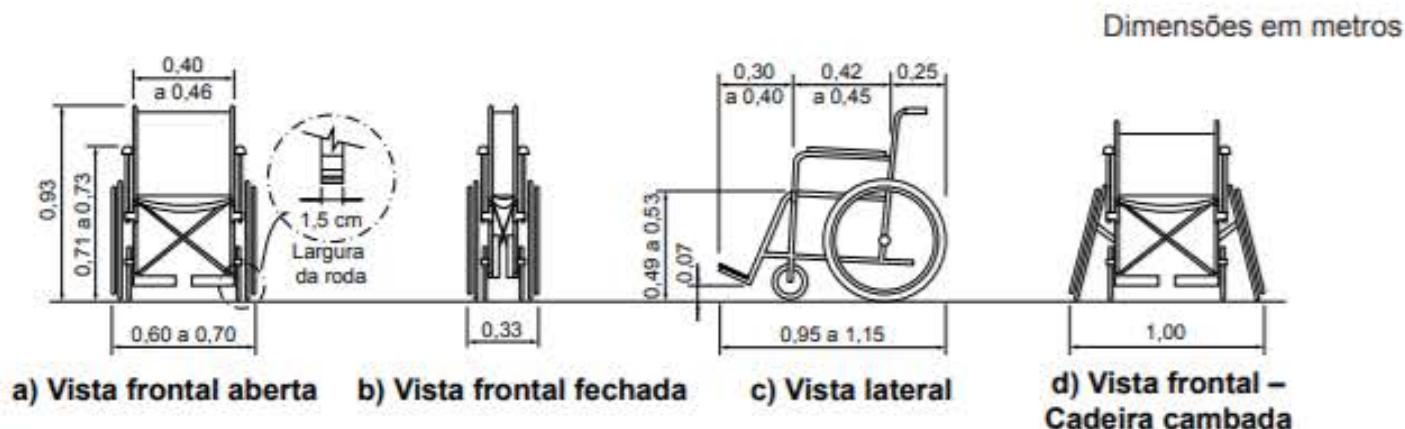


Figura 2 – Cadeira de rodas manual, motorizada e esportiva

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.

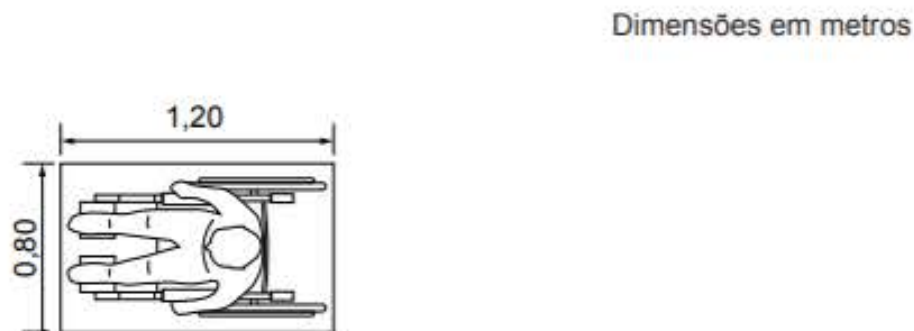
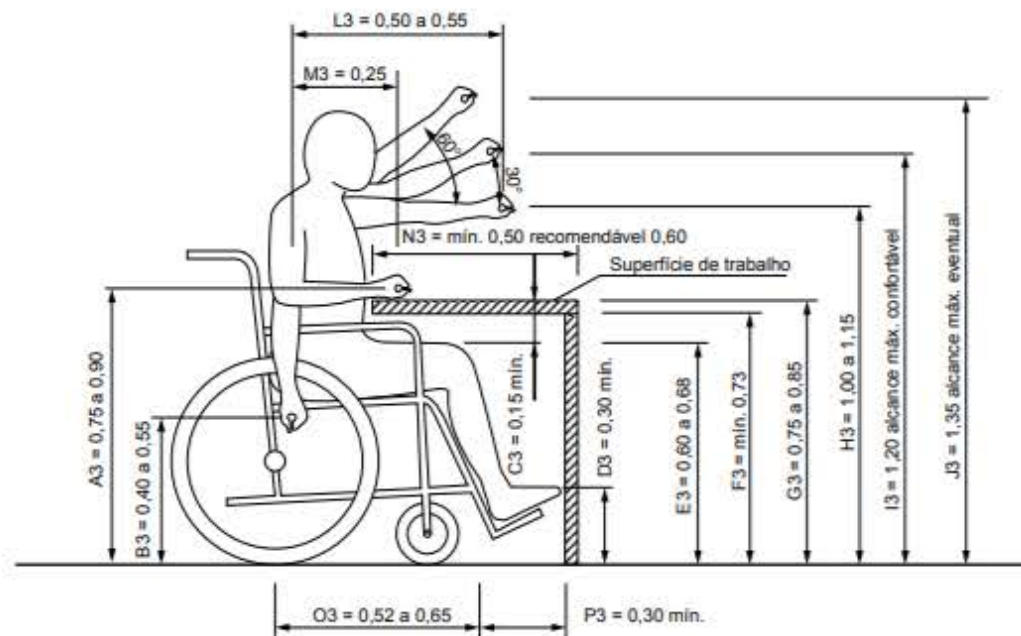


Figura 3 – Dimensões do módulo de referência (M.R.)

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

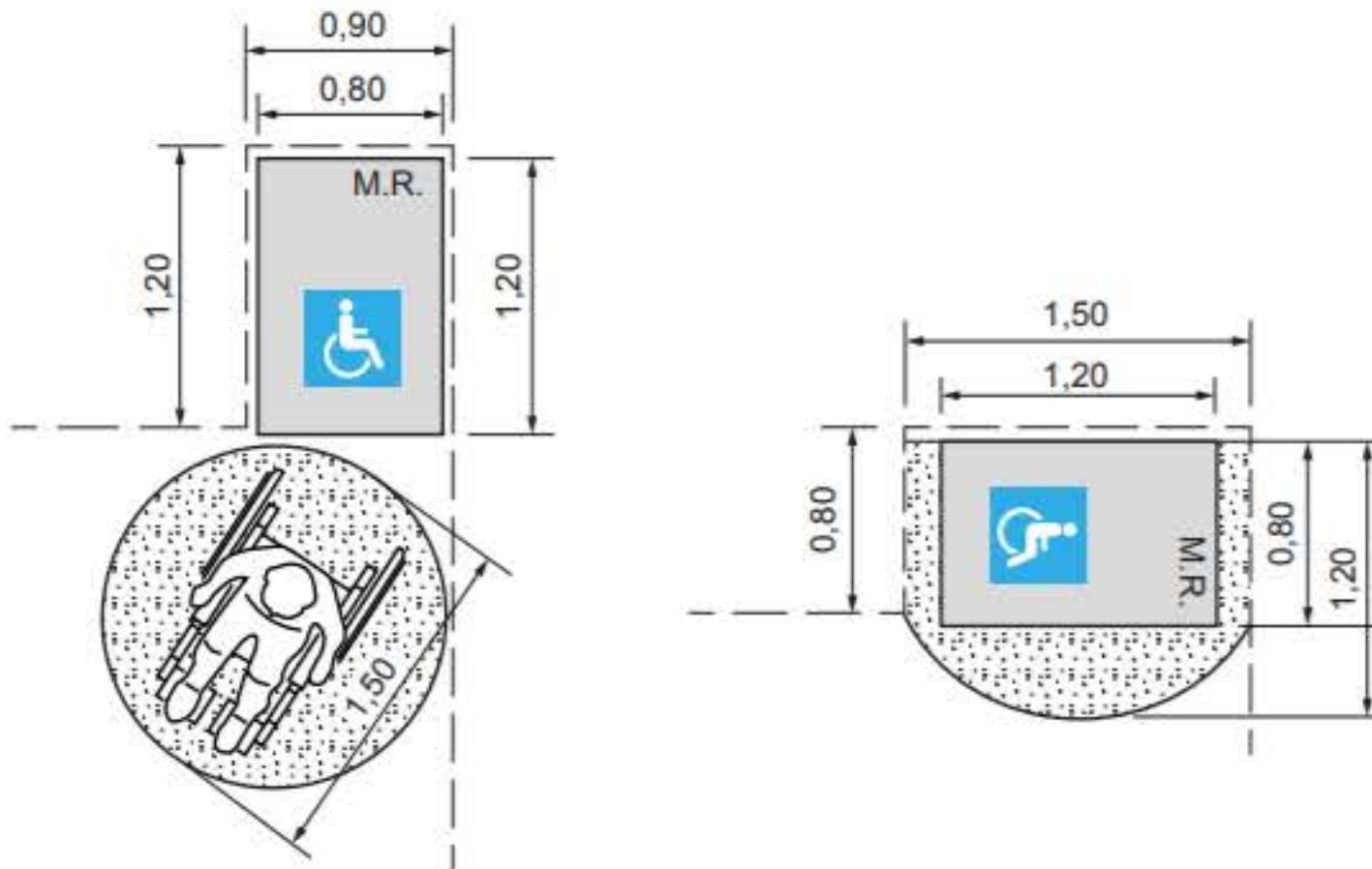


Figura 9 – Espaços para cadeira de rodas em áreas confinadas

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

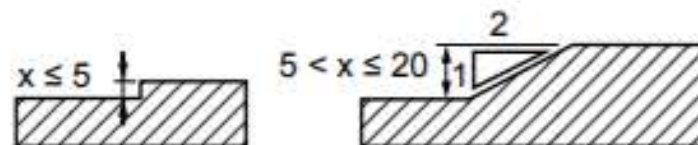


Figura 68 – Tratamento de desníveis

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