



NOTA TÉCNICA: GVS/SUSA/002/2015

CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS (CIP)

O QUE É CIP?

A qualidade do alimento oferecido à população sempre foi uma preocupação do governo federal, observada com a publicação, em 27 de fevereiro de 1967, do Decreto Lei 209 que institui o Código Brasileiro de Alimentos. A Portaria MS 1.428 de 26 de novembro de 1993 inova na relação dos fatores contribuintes para a contaminação alimentar, apresentando, nas diretrizes para o estabelecimento de boas práticas de produção e de prestação de serviços na área de alimentos, a desinfestação que compreende o plano de sanitização utilizado pelo estabelecimento. A partir deste momento cria-se uma nova visão dos fatores determinantes de contaminação alimentar, sendo verificada a necessidade do controle de ratos e insetos. Este procedimento passa a integrar todos os documentos legais que foram sendo gerados pelo Ministério da Saúde e da Agricultura no que se refere ao controle sanitário de alimentos. Até a publicação da Resolução da Diretoria Colegiada da ANVISA-RDC 275/2002, o controle de pragas urbanas poderia ser feito por equipes treinadas dos estabelecimentos que realizassem: produção/industrialização, fracionamento, armazenamento e transportes de alimentos industrializados, manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, bufês, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, delicatessens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, e congêneres. A partir de sua publicação, o controle químico passa a ser realizado apenas pelas desinsetizadoras que estejam em conformidade com a RDC 18/2000. Entretanto, isto não tira a responsabilidade legal da empresa de alimentos que deverá ter em seu POP (Procedimento Operacional Padronizado) a inclusão do controle de pragas, seja físico e/ou químico. (Matias, 2007).

Nos estabelecimentos varejistas/atacadista de alimentos, em espaços como os de processamento e preparo de alimentos, depósitos, estoques, área de espera para transporte, refeitórios, cozinhas, dispensas e etc., existe o iminente e freqüente perigo de contaminação física, química e biológica, considerando que os alimentos são atrativos para várias pragas urbanas, que além de contaminá-los, poderá transmitir doenças à população. Essas doenças, além de afetarem negativamente a saúde dos consumidores, com certeza, resultarão no prejuízo econômico por meio do descarte de produtos contaminados, armazenados fora das condições adequadas e, portanto passíveis de penalidade pelo órgão fiscalizador.

A proliferação de pragas, entre elas ratos, baratas, moscas, formigas, pombos e, até mesmo, outras aves, como os pardais que são facilmente encontrados em grandes proporções nos centros urbanos,

podem carrear microorganismos para os alimentos, sejam eles em forma de matéria-prima, em processamento, prontos ou armazenados.

O CIP em estabelecimentos de alimentos é regido pela RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, visando abranger requisitos inerentes às realidades locais e promover a melhoria das condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação. Aplica-se aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, delicatêsens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres.

Neste contexto, deve-se tomar providências quanto ao controle de pragas urbanas nesses locais, como definido pelo item 4.3.1: “A edificação, as instalações, os equipamentos devem ser livres de vetores e pragas urbanas. Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas... com o objetivo de impedir a atração, acesso ou proliferação dos mesmos”. Para o controle, o item 4.3.2 especifica: “Quando as medidas de prevenção não forem eficazes, o controle químico deve ser executado por empresa especializada...”.

Em estabelecimentos produtores ou industrializadores de alimentos, a RDC nº 275 de 21 de outubro de 2003 estabelece o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados. Um dos procedimentos se refere ao controle integrado de pragas. No item 4.2.6, a resolução especifica: “Os POP’s referentes ao controle integrado de vetores e pragas urbanas devem contemplar as medidas preventiva”. “[...] o caso de adoção de controle químico, o estabelecimento deve apresentar comprovante de execução de serviço fornecido pela empresa especializada contratada”.

Dentro de um contexto onde existe um CIP, vale ressaltar que a ênfase deste controle estará no planejamento e execução das medidas preventivas e corretivas. A aplicação de inseticidas ou qualquer outro controle químico deverá ser efêmera e quando utilizado o estabelecimento deve apresentar comprovante de execução de serviço fornecido pela empresa especializada contratada e devidamente licenciada pela Vigilância Sanitária.

COMO DEVE SER FEITO O CONTROLE DE PRAGAS

O Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas é definido como um sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento; além de minimizar o uso abusivo e indiscriminado de produtos químicos (inseticidas, rodenticidas) que deverá ser utilizado quando estritamente necessário em função do risco de contágio dos alimentos. O CIP envolve medidas preventivas que compreendem as Boas Práticas de Fabricação e Armazenamento, os trabalhos de educação e treinamento visando evitar infestações e, as medidas corretivas que compreendem a implementação de barreiras físicas e armadilhas, sendo que tais medidas podem ser complementadas pelo controle químico quando necessário.

A implementação deste sistema em um estabelecimento qualquer requer uma análise criteriosa do

ambiente físico e das condições de higienização, armazenagem e entrada de mercadorias no local. Para isso, os hábitos e ciclos de vida de muitas pragas devem ser entendidos e as medidas apropriadas para resolver estes problemas deverão ser adotadas. Vale ressaltar que embora o local se apresente limpo, com uma boa infra-estrutura, poderá ocorrer a invasão das pragas através de: embalagens terciárias (caixas de papelão, embalagens plásticas que envolvem alguns alimentos em especial os grãos, massas e farelos), pallets de madeira; acessos provenientes de reforma no local, imóvel anexo ou adjacências. Outro ponto de importante observação deverá ser no vestiário de funcionários e salas de trabalho onde o armazenamento de alimentos nestes locais favorece a instalação de pragas.

As principais medidas preventivas para o controle de pragas visam eliminar ou minimizar as condições ambientais que propiciem sua proliferação, que são: água, abrigo, alimento e acesso. Neste sentido, o controle de pragas deve ser estudado na abrangência desse contexto, para que sua implementação contemple todas as variáveis existentes para a ocorrência de pragas no local.

Vale ressaltar que a responsabilidade básica no controle das pragas infestantes de uma propriedade, área livre ou edificada é de seu proprietário e/ou ocupante.

Para implantação do CIP no estabelecimento é necessário:

- a) Identificar a espécie. A correta identificação da espécie possibilita o acesso ao acervo de informações técnicas e científicas sobre ela.
- b) Compreender a biologia e o comportamento da praga. Após a identificação, pode-se analisar os aspectos biológicos e comportamentais da praga, buscando-se informações sobre o alimento, necessidades térmicas, umidade, habitat, e aspectos da reprodução.
- c) Determinar o nível de infestação para adoção dos métodos adequados de controle. Analisar e determinar quais as condições locais que propiciam o desenvolvimento e a manutenção da infestação.
- d) Conhecer e avaliar adequadamente o uso das medidas de controle (riscos, benefícios, eficácia). Utilizar os métodos de controle químicos e biológicos disponíveis (produtos devidamente registrados) e sua aplicabilidade na situação em questão. Considerar medidas como: remoção mecânica (aspiração), armadilhas, iscas, controle químico, controle biológico e outras.
- e) Implementar táticas seguras e efetivas de controle. Avaliar o impacto das medidas a serem adotadas sobre o ambiente (público, animais domésticos, resíduo em alimentos e utensílios).
- f) Avaliar a eficiência do controle. Realizar o monitoramento do nível de infestação (armadilhas de cola ou sinais indicativos de infestação) após a aplicação e, se necessário, adotar medidas de controle complementares.
- g) Registrar as atividades executadas através de POP.

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO – POP

Os POP's referentes ao controle integrado de vetores e pragas urbanas devem contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas. No caso da adoção de controle químico, o estabelecimento deve apresentar comprovante de execução de serviço fornecido pela empresa especializada contratada, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica.

Tendo-se optado pela implantação de ações corretivas e preventivas para o controle de ratos e insetos, estas poderão ser realizadas pela própria empresa de alimentos sob a coordenação, supervisão, avaliação e implementação do Responsável Técnico e com a apresentação dos respectivos POP's do controle, sempre que necessário. O estabelecimento também tem a opção de contratar empresa especializada para a realização deste monitoramento e controle integrado de pragas, neste caso, deverá apresentar contrato com a empresa prestadora que especifique e comprove a realização deste serviço.

De acordo com a RDC 275/2002 e RDC 216/2004, o controle químico de pragas é responsabilidade de empresas especializadas não sendo competência do RT da empresa de alimentos, entretanto isto não tira do RT da contratante a responsabilidade pelas ações da empresa terceirizada, lembrando sempre que o acompanhamento das atividades é responsabilidade do RT e ele é co-responsável legal por tudo o que for feito dentro da empresa da qual ele é o responsável.

Quando a opção for por contratação de empresa especializada em serviços de CIP, a contratante deverá receber da contratada, certificado e/ou ordem de serviço contendo no mínimo: nome do cliente; endereço do imóvel; praga(s) alvo; grupo(s) químico(s) do(s) produto(s) utilizado(s); nome e concentração de uso do princípio ativo e quantidade do produto aplicado na área; nome do responsável técnico com o número do seu registro no conselho correspondente; número do telefone do Centro de Informação Toxicológica mais próximo e endereço e telefone da empresa especializada contratada com cópia do alvará da mesma.

A ATUAÇÃO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL:

A Vigilância Sanitária do município da Serra em suas atividades de fiscalização baseada na presente nota técnica e nas legislações vigentes, poderá solicitar a qualquer momento o POP que comprova a efetivação do Controle Integrado de Pragas no estabelecimento, devidamente preenchido com indicação de tratamento químico, quando necessário.

A implantação de medidas preventivas e corretivas para o controle de pragas poderá ser realizada pelo próprio estabelecimento sob a coordenação, supervisão, avaliação e implementação do RT. O estabelecimento também tem a opção de contratar empresa especializada para a realização do monitoramento e controle integrado de pragas e neste caso, deverá apresentar contrato com a empresa prestadora que especifique e comprove a realização deste serviço.

Caso haja a necessidade de tratamento químico, o estabelecimento deverá contratar empresa especializada e legalizada para esta atividade. A empresa especializada deverá emitir certificado de garantia do serviço, o qual precisa ser renovado periodicamente e colocado em local de fácil acesso, comprovando a execução do serviço e contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica, cuja documentação será verificada pela equipe de fiscalização.

CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS

1- OBJETIVO

Este documento deve descrever:

- As medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou a proliferação de vetores e pragas urbanas.

2- DESCRIÇÃO

2.1 - Ações Preventivas: ações contínuas de organização e higiene com o objetivo de impedir a atração, o acesso, o abrigo e/ou proliferação de vetores e pragas urbanas, todos os colaboradores devem:

- ✓ Manter as áreas livres de sujidades e resíduos alimentares.
- ✓ Descartar o lixo com frequência e de maneira correta.
- ✓ Manter as latas de lixo limpas, em boas condições e bem cobertas.
- ✓ Lavar, enxaguar e desinfetar as latas de lixo regularmente.
- ✓ Guardar adequadamente os alimentos para não atrair insetos.
- ✓ Manter as áreas internas e seus arredores livres de papel, papelão ou embalagens e materiais em desuso.
- ✓ Evitar a entrada de caixas de hortifrutícolas e bebidas nas áreas de manipulação de alimentos.
- ✓ Limpar e desinfetar as instalações, pois a higienização cuidadosa diminui os suprimentos de alimento e mata os ovos dos insetos.

2.2 Ações corretivas:

- ✓ Aberturas para áreas externas fechadas ou teladas.
- ✓ Portas e janelas ajustadas ao batente.
- ✓ Ralos sifonados e com sistema de fechamento.
- ✓ Instalações livres de fendas e frestas.
- ✓ Caixas de gordura bem vedadas.
- ✓ Instalações de armadilhas.

2.3 - Tratamento Químico:

O estabelecimento deve contratar empresa especializada e legalizada para aplicação de tratamento químico das áreas internas e próximas à empresa, utilizando o manejo integrado de pragas.

A empresa especializada deve emitir certificado de garantia do serviço, o qual precisa ser renovado periodicamente e colocado em local de fácil acesso, comprovando a execução do

serviço e contendo as informações “estabelecidas em legislação sanitária específica”.

2.3.1 - Cuidados durante e após aplicação de praguicidas:

Os colaboradores que atuam na limpeza, supervisionados pelo responsável pelas atividades de manipulação, devem tomar os cuidados a seguir durante e após a aplicação dos produtos químicos pesticidas, para evitar a contaminação de produtos, utensílios, louças e equipamentos. Durante a aplicação do produto químico, o piso deve ser mantido seco para otimizar a eficiência do tratamento. Todos os alimentos e utensílios devem ser armazenados em refrigeradores ou armários antes da aplicação dos produtos químicos. Antes de iniciar o turno no dia seguinte após a aplicação, todas as superfícies que entrarem em contato com alimentos deverão ser devidamente higienizadas.

3- MONITORAMENTO

A eficácia do controle integrado de vetores e pragas deve ser monitorada a partir da aplicação do formulário ou planilha de “Registro de Ocorrência de Pragas” elaborado previamente pelo RT do estabelecimento ou da empresa contratada e preenchido através dos relatos de observação de pragas e/ou indicações de sua presença, como fezes, produtos danificados, entre outros.

4- AÇÕES CORRETIVAS

O responsável pelo CIP do estabelecimento deverá propor medidas corretivas quando houver registros contínuos de ocorrência de pragas, ou comunicar à empresa prestadora deste serviço, solicitando ações corretivas como mudança nos produtos aplicados, instalação de equipamentos anti-pragas ou aumento na frequência de aplicação dos produtos.

5- VERIFICAÇÃO

A verificação deste controle integrado de pragas deve ser realizada pelo responsável pelas atividades de manipulação de alimentos, através de observação e da checagem do Registro de Ocorrência de Pragas.

ANEXO II – Medidas preventivas para controle de pragas e vetores**1 - Medidas preventivas para controle de baratas de esgoto (*Periplaneta americana*) E francesinha (*Blattella germanica*)**

- () Manter alimentos guardados em recipientes fechados.
- () Conservar armários e despensas fechados, sem resíduos de alimentos.
- () Verificar periodicamente, frestas e cantos de armários e paredes.
- () Recolher restos de alimentos e qualquer outro tipo de lixo em recipientes adequados.
- () Remover e não permitir que sejam amontoados: caixas de papelão e lixo em locais não apropriados.
- () Manter caixas de gordura e galerias bem vedadas.
- () Colocar tampas em ralos não sifonados.
- () Colocar borracha de vedação na parte inferior externa das portas.
- () Manter bem calafetados as junções de revestimentos de paredes e pisos.
- () Ficar atento com os tetos rebaixados.
- () Limpar periodicamente a parte posterior de quadros ou painéis.
- () Remover e destruir ootecas (ovos de baratas).
- () Excluir a prática de fazer pequenos lanches na mesa de trabalho, protegendo os teclados dos computadores das migalhas de pão, biscoitos, etc.
- () Providenciar a vedação ou selagem de rachaduras, frestas, vasos, fendas, que possam servir de abrigo para as baratas.
- () Praticar limpezas úmidas totais, tantas vezes por dia quanto necessário para manter desengordurados, pisos, coifas, fogões e maquinários.

2 - Medidas preventivas para o controle de cupins (*Cryptotermes brevis*, *Coptotermes havilandii*) e brocas de madeira (*Lyctus lineares*, *Lyctus bruneus*)

- () Utilizar madeiras naturalmente inatacáveis por cupins, tais como: peroba do campo, peroba rosa, jacarandá, pau ferro, braúna, gonçalo alves, sucupira, copaíba, orelha de moça, roxinho e maçaranduba.
- () Colocar telas com malha de 1,6 mm em portas, janelas, basculantes e outras aberturas para evitar a entrada de cupins, durante as revoadas nupciais.
- () Evitar estocagem inadequada de madeiras e seus derivados, principalmente em locais úmidos.
- () Vistoriar periodicamente, rodapés, forros, armários, estantes, esquadrias e outras estruturas de madeira, a fim de detectar qualquer início de infestação, facilitando o controle.
- () Retirar o madeiramento usado durante as obras imediatamente após o término das mesmas, a fim de evitar possíveis infestações no imóvel.
- () Retirar e destruir madeiras infestadas, preferencialmente, queimando-as em lugares adequados.

- Em bibliotecas e arquivos usar sempre que possível, estantes metálicas.

3 - Medidas preventivas para o controle de pulgas

(*Ctenocephalides canis*, *Ctenocephalides felis*, *Xenopsylla brasiliensis*, *Xenopsylla cheopis*, *Pulex irritans*, *Poligenias sp.*)

- Retirar o acúmulo de poeira e detritos em frestas de assoalho, carpetes, tapetes, etc.
- Manter o assoalho e as junções do rodapé, calafetados e encerados, pois a cera tem efeito desalojante.
- Adotar medidas de prevenção e controle de roedores, para evitar instalação por pulgas provenientes dos mesmos.
- Cuidar da higiene dos cães, gatos e outros animais domésticos, mantendo sempre limpos seus locais de repouso.

4 - Medidas preventivas para o controle de moscas (*Musca domestica*)

- Manter alimentos guardados em recipientes fechados.
- Recolher restos de alimentos, fezes de animais e qualquer outro tipo de lixo em recipientes adequados.
- Limpar diariamente os locais de refeição e preparo de alimentos.
- Não vazar lixo a céu aberto.
- Telar janelas, portas e instalar cortinas de vento.
- Desobstruir valas que retenham resíduos orgânicos e sirvam de atrativo para a proliferação de moscas.

5 - Medidas preventivas para o controle de formigas domésticas (*Iridomyrmex sp.*)

- Recolher restos de alimentos e qualquer outro tipo de lixo em recipientes adequados.
- Vedar frestas de pisos, azulejos, portais e de outros locais que ofereçam condições de abrigo para as formigas.
- Não acumular madeira em locais úmidos.
- Observar a presença de formigueiros em vasos de plantas e jardineiras.
- Excluir a prática de fazer pequenos lanches na mesa de trabalho, protegendo os teclados dos computadores das migalhas de pão, biscoitos, etc.

6 - Medidas preventivas para o controle de ratas (*Rattus norvegicus*)

- Limpar diariamente, antes do anoitecer, os locais de refeições e preparo de alimentos. Determinar um local comum para refeições e colocar os restos de alimentos em recipientes fechados.
- Recolher os restos alimentares em recipientes adequados preferencialmente, sacos plásticos, que deverão ser fechados e recolhidos pelo serviço de coleta urbana.

- () Colocar sacos fardos e caixas sobre estrados com altura mínima de 40 cm, afastados uns dos outros e das paredes, deixando espaçamentos que permitam uma inspeção em todos os lados.
- () Não acumular objetos inúteis ou em desuso.
- () Não utilizar terrenos baldios ou outras áreas a céu aberto para vazamento de lixo.
- () Manter ralos e tampas de bueiros firmemente encaixados.
- () Remover e não permitir que sejam feitos amontoados de restos de construções, lixo, galhos, troncos ou pedras.

7 - Medidas preventivas para o controle de camundongos (*Mus musculus*)

- () Limpar diariamente, antes do anoitecer, os locais de refeições e preparo de alimentos. Determinar um local comum para refeições e colocar os restos de alimentos em recipientes fechados.
- () Recolher os restos alimentares em recipientes adequados, preferencialmente, sacos plásticos, que deverão ser fechados e recolhidos pelo serviço de coleta urbana.
- () Colocar sacos, fardos e caixas sobre estrados com altura mínima de 40 cm, afastados uns dos outros e das paredes, deixando espaçamentos que permitam uma inspeção em todos os lados.
- () Não acumular objetos inúteis ou em desuso.
- () Vistoriar carga e descarga de mercadorias para evitar o transporte passivo de camundongos.
- () Manter armários e depósitos arrumados, sem objetos amontoados.
- () Não deixar encostados em muros e paredes objetos que facilitem o acesso dos roedores.
- () Buracos e vãos entre telhas devem ser vedados com argamassa adequada.
- () Colocar telas removíveis em abertura de aeração, entradas de condutores de eletricidade ou vãos de adutores de qualquer natureza.

8 - Medidas preventivas para o controle de ratos de telhado (*Rattus rattus*)

- () Limpar diariamente, antes do anoitecer, os locais de refeições e preparo de alimentos. Determinar um local comum para refeições e colocar os restos de alimentos em recipientes fechados.
- () Recolher os restos alimentares em recipientes adequados, preferencialmente, sacos plásticos, que deverão ser fechados e recolhidos pelo serviço de coleta urbana.
- () Colocar sacos, fardos e caixas sobre estrados com altura mínima de 40 cm, afastados uns dos outros e das paredes, deixando espaçamentos que permitam uma inspeção em todos os lados.
- () Não acumular objetos inúteis ou em desuso.
- () Não deixar encostados em muros e paredes objetos que facilitem o acesso de roedores.
- () Buracos e vãos entre telhas devem ser vedados com argamassa adequada.
- () Colocar telas removíveis em aberturas de aeração, entradas de condutores de eletricidade ou vãos de adutores de qualquer natureza.

9 - Medidas preventivas para o controle de aranhas (*Phoneutria sp*, *Lycosa sp* e *Loxosceles sp*)

- () Manter limpos os jardins, aparando e cortando a vegetação excedente.
- () Não plantar bananeiras próximo à residência.
- () Em local muito arborizado, fechar portas e janelas da residência ao entardecer.
- () Manter fechados armários e gavetas que se constituem em excelente local de abrigo.
- () Examinar roupas e calçados antes de usá-los, principalmente quando tenham ficado expostos ou espalhados pelo chão.
- () Observar a presença de aranhas em objetos e móveis que tenham sido guardados por períodos prolongados em ambientes escuros.

10 - Medidas preventivas para o controle de escorpiões (*Tityus serrulatus*, *Tityus trivittatus*).

- () Seguir as orientações sobre medidas preventivas para baratas.
- () Remanejar periodicamente materiais de construção que estejam armazenados, usando luvas de raspa de couro.
- () Consertar rodapés despregados e colocar telas nas janelas.
- () Telar ralos de chão, pias ou tanques.
- () Manter limpos os jardins, quintais e arredores, aparando a vegetação com frequência.
- () Limpar periodicamente terrenos baldios dos arredores.
- () Não acumular lixo de varredura - folhas secas, gravetos e cascalhos.
- () Vedar frestas em portas, janelas e muros, impedindo a entrada de escorpiões, principalmente ao anoitecer.
- () Evitar que as paredes fiquem sem reboco, pois os buracos em tijolos servem de locais de abrigo para os escorpiões.
- () Manter alimentos bem embalados de modo a evitar infestação de baratas, cuja a presença atrai escorpiões.
- () Manter fechados armários e gavetas.
- () Examinar roupas e calçados e antes de usá-los, principalmente quando tenham ficado expostos ou espalhados pelo chão.

11 - Medidas preventivas para o controle de mosquitos (*Culex quinquefasciatus*, *Aedes aegypti* e *Aedes albopictus*)

- () Evitar água parada.
- () Sempre que possível, esvaziar e escovar as paredes internas de recipientes que acumulam água.
- () Manter totalmente fechadas cisternas, caixas d'água e reservatórios provisórios tais como tambores e barris.
- () Furar pneus e guardá-los em locais protegidos das chuvas.
- () Guardar latas e garrafas emborcadas para não reter água.

- Limpar periodicamente, calhas de telhados, marquises e rebaixos de banheiros e cozinhas, não permitindo o acúmulo de água.
- Jogar quinzenalmente desinfetante nos ralos externos das edificações e nos internos pouco utilizados.
- Drenar terrenos onde ocorra formação de poças.
- Não acumular latas, pneus e garrafas.
- Encher com areia ou pó de pedra poços desativados ou depressões de terreno.
- Manter fossas sépticas em perfeito estado de conservação e funcionamento.
- Colocar peixes barrigudinhos em charcos, lagos ou água que não possa ser drenada.
- Não despejar lixo em valas, valetas, margens de córregos e riachos, mantendo-os desobstruídos.
- Manter permanentemente secos solos e garagens
- Não cultivar plantas aquáticas.

12 - MEDIDAS PREVENTIVAS PARA O CONTROLE DE PERCEVEJOS DE LEITO (*Cimex lectularis*)

- Limpar frequentemente os locais de alojamento de pessoas, especialmente em quartéis, hospitais, presídios.
- Manter o assoalho e as junções calafetados e encerados, pois as frestas no assoalho servem como locais de abrigo e de postura dos ovos.
- Vedar fendas e orifícios nas paredes, inclusive nos abrigos de animais domésticos.
- Cuidar da higiene pessoal.
- Manter limpos animais domésticos.
- Expor ao sol, periodicamente, roupas, colchões e camas, pois o calor e a luminosidade desabrigam os percevejos.
- Vistoriar freqüentemente roupas, móveis e objetos que tenham sido transportados de outros locais, principalmente, se forem de locais infestados.

13 - Medidas preventivas para o controle de traças (*Ctenolepisma ciliata*) e falsas traças (*Tinea sp*)

- Remover freqüentemente a poeira dos móveis, estantes, quadros, cortinas e tapetes.
- Evitar o acúmulo de papéis e roupas velhas, guardando-os em locais protegidos e submetidos à limpeza constante.
- Vistoriar freqüentemente, gavetas e móveis onde estejam guardados tecidos, roupas de cama e roupas de lã.
- Guardar cereais e massas alimentícias em recipientes fechados.

14 - Medidas preventivas para o controle de bicho do pé (*Tunga penetrans*)

- () Observar com frequência as patas dos animais domésticos, pois podem estar parasitados, (caso estiverem, procurar veterinário).
- () Andar calçado em áreas de criação de animais principalmente, quando o solo for arenoso.
- () Lavar abundantemente, com água e sabão, os locais infestados pelo bicho do pé.
- () Limpar e encerar o assoalho freqüentemente.

Referências legais:

Lei Municipal Nº 2.915/2005 - Institui código de Saúde do município da Serra.

Resolução - RDC Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 – ANVISA- Aplica-se aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, delicatêssens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres.

Resolução RDC Nº 275, DE 21 DE OUTUBRO DE 2002- ANVISA Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

Resolução - RDC Nº 18 , DE 29 DE FEVERFEIRO DE 2000- ANVISA. Dispõe sobre Normas Gerais para funcionamento de Empresas Especializadas na prestação de serviços de controle de vetores e pragas urbanas.

PORTARIA 020-R de 25 de MAIO de 2005- Secretaria Estadual de Saúde do Espírito Santo. Estabelece diretrizes, definições de condições gerais para o funcionamento das Empresas Especializadas em controle de vetores e pragas urbanas, e de higienização, visando o cumprimento das Boas Práticas Operacionais, a fim de garantir a qualidade e segurança dos serviços prestados e minimizar o impacto ao ambiente, à saúde do consumidor e do trabalhador.

Matias, R. S - O controle de pragas urbanas na qualidade do alimento sob a visão da legislação federal Urban plague control in food quality according to brazilian federal legislation . Ciênc. Tecnol. Aliment., Campinas, 27(supl.): 93-98, ago. 2007

Nota: As referências citadas não excluem a obrigatoriedade de atendimento a outras normas vigentes não mencionadas.

Créditos:

Arline Alves Pinheiro da Rocha Zardo
Gerente de Vigilância Sanitária

Kelly Rose Areal
Superintendente de Vigilância em Saúde

Eida Maria Borges Gonsalves
Subsecretária de Gestão em Saúde

Luiz Carlos Reblin
Secretário Municipal de Saúde

Elaborada por:

Virgínia Teixeira do Carmo Emerich
Referência Técnica de Produtos de Origem Animal

Data de aprovação: 13/07/2015



Dúvidas e Informações – Entre em contato conosco:



Ouvidoria: 0800 283 9780 (ramal 4)

Portal: <http://www.serra.es.gov.br/ouvidoria>



alimentos.gvs@serra.es.gov.br