PUBLICADO NO DOMP Nº 578
DE: 1º/08/2012
PÁG: 1

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO

DECRETO Nº 291, DE 31 DE JULHO DE 2012

Dispõe sobre normas sanitárias para o funcionamento dos hotéis, hospedarias, motéis, dormitórios, pensões, albergues, pensionatos e estabelecimentos congêneres, na forma que especifica.

O PREFEITO DE PALMAS, no uso das atribuições que lhe confere o art. 71 inciso III, da Lei Orgânica do Município, combinado com a Lei nº 371, de 4 de novembro de 1992 e Lei nº 1.683, de 30 de dezembro de 2009, e tendo em vista o que consta dos Autos do Processo nº 2011024969,

D E C R E T A:

Art. 1º Ficam estabelecidas as normas sanitárias específicas para o funcionamento dos hotéis, hospedarias, motéis, dormitórios, pensões, pensionatos e estabelecimentos congêneres.

Art. 2º Os estabelecimentos de que trata este Decreto, deverão obedecer às normas específicas aqui relacionadas, sem prejuízo do disposto em outras normas aplicáveis.

Art. 3º As instalações físicas dos estabelecimentos, especificamente, piso, parede e teto, devem possuir revestimento liso, impermeável, de fácil limpeza e higienização devendo ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteira, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros.

Art. 4º As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras de tal forma a evitar acidentes e permitir a higienização dos ambientes.

Art. 5º As áreas internas e externas devem estar livres de objetos em desuso e estranhos a atividade desenvolvida pelo estabelecimento.

Art. 6º Os estabelecimentos de que trata este Decreto, serão dotados de reservatório de água com capacidade correspondente ao volume de serviço, devendo ser edificado e/ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme legislação específica; livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação, devendo estar devidamente tampado.

§ 1º O reservatório de água deve ser higienizado periodicamente, em um intervalo máximo de seis meses, sendo a operação devidamente comprovada e registrada em livro próprio e colocado à disposição dos órgãos de fiscalização sanitária quando solicitado.

§ 2º Será permitido o uso de fonte alternativa de água, quando inexistente ou insuficiente o fornecimento público, desde que não seja esta poluída, contaminada e/ou imprópria ao uso a que se destina, comprovando-se a sua adequação por laudo de análise.

Art. 7º A ventilação dos ambientes deverá ser preferencialmente natural, garantindo a renovação do ar, mantendo-os livres de fungo, gás, fumaça, pó, dentre outros, que possam oferecer risco à saúde dos funcionários e usuários, observado o seguinte:

§ 1º O sistema ou aparelhos de climatização, quando existentes e suas unidades filtrantes devem ser mantidos conservados e limpos.

§ 2º As operações de limpeza dos componentes do sistema de climatização, a troca de filtros e a manutenção programada e periódica destes equipamentos devem ser realizadas semestralmente, registradas em livro próprio e colocadas à disposição dos órgãos de fiscalização sanitária, quando solicitada.

Art. 8º A iluminação deve proporcionar boa visualização do ambiente de forma que as atividades sejam realizadas satisfatoriamente, sem comprometer a qualidade do serviço e sem oferecer riscos aos funcionários e usuários.

Art. 9º Nos hotéis e similares, os lavatórios e instalações sanitárias de uso coletivo devem estar supridos de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido e toalhas de papel ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos.

Parágrafo único. Os coletores dos resíduos sólidos gerados devem ser dotados de tampa acionada sem contato manual.

Art. 10. Os quartos devem ter área suficiente para comportar o mobiliário, oferecendo conforto e boa circulação, devendo ainda:

I - ser adotados procedimentos de higiene do ambiente no sentido de mantê-lo limpo e organizado, isento de odores desagradáveis, através de limpeza diária, que deve ocorrer sempre após sua utilização.

II - as alas cujos quartos não são suítes, devem possuir instalações sanitárias separadas por sexo, com acessos independentes, na proporção de uma instalação sanitária para cada 4 (quatro) leitos, no mínimo;

Art. 11. As camas, colchões e demais móveis deverão estar em perfeito estado de conservação e higiene, bem como lençóis, travesseiros, toalhas e cortinas, sendo que:

I - nos motéis e similares os colchões e travesseiros devem ter revestimento impermeável, resistente e sofrer limpeza/desinfecção a cada uso com álcool a 70% (setenta por cento), por fricção, ou outro produto desinfetante indicado pelo Ministério da Saúde ou a critério da autoridade sanitária;

II - nos hotéis e similares os colchões e travesseiros devem ser recobertos por capas protetoras, de preferência impermeáveis, trocadas após cada cliente para higienização e desinfecção;

III - as roupas de cama e banho devem ser trocadas após cada uso nos motéis e diariamente em hotéis, albergues, pensões e similares, submetidas à lavagem e desinfecção, embaladas e lacradas em sacos plásticos de primeiro uso;

IV - as cortinas serão preferencialmente de material liso e resistente a limpeza, sendo mantidas em qualquer caso, em adequadas condições de conservação e limpeza;

V - motéis e similares devem efetuar limpeza e desinfecção das instalações sanitárias, banheiras de hidromassagem, saunas, quando existentes, após cada uso do quarto, utilizando álcool a 70% (setenta por cento) ou solução de hipoclorito de sódio a 2% (dois por cento) respeitando o tempo de contato mínimo necessário do produto, conforme definido pela autoridade sanitária;

VI - as saunas devem ter revestimento de piso, paredes e teto de material impermeável, resistente à umidade e higienização, sendo vedado o uso de madeira ou outro material poroso, sob qualquer pretexto, efetuando-se limpeza e desinfecção diária do ambiente;

VII - nas piscinas de motéis e similares os processos de limpeza e desinfecção deverão ser realizados após cada uso do quarto, devendo ser mantido o teor de cloro em 2,0 (dois) ppm.

Parágrafo único. Os estabelecimentos regulamentados neste Decreto poderão optar pela terceirização do serviço de lavanderia, desde que prestado por empresa habilitada e devidamente regularizada junto à Vigilância Sanitária Municipal.

Art. 12. Motéis e similares deverão disponibilizar preservativos à clientela, de forma onerosa ou gratuita, assegurando-se de que o produto esteja próprio para uso e em conformidade com as normas do Ministério da Saúde e do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia - INMETRO.

Parágrafo único. Produtos de higiene pessoal fornecidos pelo estabelecimento, devem ser de uso individual, descartando-se eventuais sobras, sendo vedada sua reutilização para quaisquer finalidades.

Art. 13. As instalações físicas, equipamentos e utensílios relativos à área de manipulação de alimentos e refeitórios deverão atender aos requisitos da Resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação e Procedimentos Operacionais Padronizados - POP.

Parágrafo único. Tais documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos nas atividades desenvolvidas e disponíveis à autoridade sanitária, quando requeridos.

Art. 14. O controle da saúde dos manipuladores de alimentos e demais funcionários deve ser registrado e realizado de acordo com legislação específica.

Art. 15. Os funcionários devem utilizar Equipamento de Proteção Individual - EPI, apresentando-se com uniformes compatíveis com a atividade desenvolvida, conservados e limpos.

Parágrafo único. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim.

Art. 16. As piscinas, quando existentes, serão projetadas e executadas com materiais e equipamentos adequados, de modo a permitir perfeitas condições de operação, manutenção e limpeza.

Art. 17. O sistema de tratamento da água das piscinas será de forma que mantenha sua qualidade físico-química e bacteriológica, obedecidos os seguintes requisitos:

I - qualidade físico-química:

a) a limpidez da água deve permitir a perfeita visibilidade da parte mais profunda do tanque;

b) o pH da água deverá situar-se entre 7,2 e 7,8;

c) a concentração de cloro residual livre mantida na água deverá se situar na faixa entre 0,8 mg/l e 3,0 mg/l;

d) a superfície da água deve estar livre de matérias flutuantes, estranhas à piscina e o fundo do tanque livre de detritos.

II - qualidade bacteriológica:

a) os exames bacteriológicos deverão apresentar ausência de germes do grupo coliforme, no mínimo em 80% (oitenta por cento) de cinco ou mais amostras consecutivas, cada uma delas constituídas de cinco porções de 10 ml;

b) não deverá conter bactérias do tipo S*taphylococcus aureus*;

c) a contagem de bactérias heterotróficas deverá apresentar número inferior a 200 Unidades Formadoras de Colônias - UFC, em 80% (oitenta por cento) de cinco ou mais amostras consecutivas.

Parágrafo único. Nos períodos de restrição ao uso da piscina, seu tanque deverá ser mantido em condição de transparência, impedindo assim focos de proliferação de insetos.

Art. 18. A análise microbiológica, coliformes totais (colônias), coliformes termo tolerantes (colônias) e bactérias heterotróficas (UFC), será realizada semestralmente ou a critério da autoridade sanitária, para verificação da qualidade da água, devendo ser mantidos registros em livro próprio e disponibilizado à autoridade sanitária quando solicitado.

Art. 19. O controle de operação de manutenção das piscinas será feito de forma sistemática e rotineira, pelos seus operadores, por intermédio de ensaios de pH e de cloro residual, devendo ser mantidos registro da mesma.

Art. 20. Os produtos saneantes utilizados nas operações de limpeza e desinfecção, devidamente regularizados pelo Ministério da Saúde, e registrados no órgão competente, devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.

Art. 21. Caberá ainda aos estabelecimentos:

I - manter em local de fácil acesso, manual de orientação em casos de intoxicação ou acidentes com materiais de limpeza ou conservação;

II - dispor de local apropriado e específico para guarda dos materiais de limpeza;

III - dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para contenção dos resíduos sólidos;

IV - dispor de instalações sanitárias destinadas aos funcionários, individualizadas por sexo, possuindo lavatórios e supridas de produtos destinados à higiene pessoal, tais como papel higiênico, sabonete líquido e toalhas de papel ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos;

V - coletar e armazenar resíduos sólidos em local apropriado, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.

Parágrafo único. Todos os estabelecimentos deverão estar eficazmente protegidos contra perigos de incêndios, nos termos da Lei Estadual nº 1.787, de 15 de maio de 2007, que dispõe sobre a Segurança contra Incêndio e Pânico em edificações e áreas de risco no Estado do Tocantins.

Art. 22. Os estabelecimentos deverão estar livres de vetores e pragas urbanas, devendo existir um plano integrado de ações eficazes e contínuas, realizado por empresa habilitada e licenciada pela Vigilância Sanitária Municipal, objetivando impedir a atração, o abrigo, o acesso e proliferação dos mesmos.

Art. 23. Os estabelecimentos abrangidos por este Decreto, terão o prazo de 180 (cento e oitenta) dias contados a partir da data de sua publicação para promover as adequações necessárias.

Parágrafo único. A partir da publicação deste Decreto, os novos estabelecimentos e aqueles que pretendam reiniciar suas atividades devem atender na íntegra às exigências nele contidas.

Art. 24. A inobservância ao disposto no presente Decreto sujeitará o infrator às sanções administrativas e sanitárias previstas na Lei Municipal nº 1.840, de 29 de dezembro de 2011, que institui o Código Sanitário do Município de Palmas, ou outra que a substitua.

Art. 25. O disposto neste Decreto deverá, na sua aplicação, ser compatibilizado com a legislação sanitária correlata vigente, na Lei Municipal nº 371, de 4 de novembro 1992, que institui o Código de Posturas do Município de Palmas, prevalecendo sempre os parâmetros legais e técnico-científicos de proteção, promoção e preservação da saúde.

Art. 26. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Palmas, 31 de julho de 2012.

RAUL FILHO
Prefeito de Palmas

Samuel Braga Bonilha
Secretário Municipal da Saúde