



# MANUAL DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE PARA ESTABELECIMENTOS DE EDUCAÇÃO INFANTIL

Destinado aos responsáveis pelas instituições de ensino de educação infantil para a regularização perante a Vigilância Sanitária e cumprimento das medidas preventivas de Vigilância em Saúde para reduzir ou eliminar riscos de acidentes e transmissão de doenças.

Edição

**03**

23 de fevereiro de 2022

## Secretaria Municipal de Saúde de Campinas/SMS

Lair Zambon

Secretário de Saúde

## Departamento de Vigilância em Saúde. DEVISA/SMS Campinas

Andrea Paula Bruno von Zuben

Diretora

### Idealização

Eloisa Cristina dos Santos Costa

Ester Nogueira Whyte Afonso Ferreira

### Organização - Edição 3

Cristina Albuquerque

Milena Aparecida Rodrigues da Silva

Eloisa Cristina dos Santos Costa

Priscilla Brandao Bacci Pegoraro

### Conteudistas Edição 3: Grupo de Trabalho Interdisciplinar e Intersetorial DEVISA/SMS:

Adriana Yasuco de Freitas Almeida

Elisangela Mara da Silva Rodrigues

Alexandre Polli Beltrami

Eloisa Cristina dos Santos Costa

Aline Nitsche

Fernanda Gomes de Paula Pinto

Ana Lucia Montini Ribeiro

Glaucia Margoto

Ana Paula Martins de Freitas Tafner

Heloisa Girardi Malavasi

Andrea Paula Bruno von Zuben

Ivie Emi Sakuma Kawatoko

Angela Mazzariol Santiciolli

Juliana Martins Ortiz de Camargo Bassul

Anne Andrea Dutra dos Santos

Luciane do Vale Lacerda Castro

Bruno Emerson Bernardes da Silva

Karina de Lemos Sampaio

Cassia Catarina Pereira

Marcio Roberto Lobo da Silva

Christiane Sartori de Souza

Maria Eugenia Reis Costa de Salles

Cinara Bressan Bernardi

Milena Aparecida Rodrigues da Silva

Claudio Luiz Castagna

Priscilla Brandão Bacci Pegoraro

Cléria Maria Moreno Giraldele

Tessa Roesler

Cristina Albuquerque

Thais Gomes do Nascimento

Daiane Cristina Pereira Morato

Thania Ruano Ribeiro

Daniela Mendonça da Silveira

Valeria Correa de Almeida

Elda Aparecida Motta

Vladson Barbi Mello

Elen Fagundes Costa

### Conteudistas convidados: Departamento de Saúde. DS/SMS:

Andrea Maria Campedelli Lopes.

Isabella de Oliveira.

Área da Saúde da Criança e do Adolescente

Área de Saúde Bucal

### Revisão

Cristina Albuquerque

Milena Aparecida Rodrigues da Silva

### Ilustração da capa

Tais Whyte Afonso Ferreira. Arte aos 6 anos. Acervo do ano de 1996.

### Projeto Gráfico e Diagramação - Núcleo Técnico de Comunicação em Vigilância em Saúde

Mariana Antunes Da Silva Ferreira

Milena Aparecida Rodrigues da Silva

## SUMÁRIO

<b>1</b>	<b>INTRODUÇÃO</b>	<b>5</b>
<b>2</b>	<b>REGULARIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO DE ENSINO PERANTE A VIGILÂNCIA SANITÁRIA</b>	<b>6</b>
2.1	Etapas de regularização	6
<b>3</b>	<b>REGULARIZAÇÃO DO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO DENTRO DA INSTITUIÇÃO DE ENSINO PERANTE A VIGILÂNCIA SANITÁRIA</b>	<b>7</b>
3.1	Quando a cozinha/cantina da escola é um serviço próprio	7
3.2	Quando a cozinha/cantina da escola é um serviço terceirizado	7
<b>4</b>	<b>ASPECTOS CONSTRUTIVOS E ORIENTAÇÕES DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA</b>	<b>8</b>
4.1	Área administrativa	8
4.2	Sala de atividades	8
4.3	Sala para repouso	9
4.4	Bercário	9
4.5	Solário	10
4.6	Área de amamentação	10
4.7	Fraldário – Sala de banho	10
4.8	Lactário	11
4.9	Instalações sanitárias infantis	11
4.10	Vestiários e instalações sanitárias	12
4.11	Serviço de alimentação	13
4.12	Abastecimento de água	15
4.13	Área externa recreativa	15
4.14	Áreas de serviços gerais	16
4.15	Recomendações gerais	16
<b>5</b>	<b>LIMPEZA E DESINFECÇÃO DE AMBIENTES, SUPERFÍCIES E OBJETOS</b>	<b>17</b>
<b>6</b>	<b>CUIDADOS COM OS RESÍDUOS</b>	<b>19</b>
<b>7</b>	<b>PREVENÇÃO DE DOENÇAS</b>	<b>20</b>
7.1	Higiene pessoal das crianças	20
7.2	Higiene pessoal dos funcionários	20
7.3	Imunização	21
7.4	Medidas Gerais de prevenção e controle	22
<b>8</b>	<b>PREVENÇÃO E CONTROLE DAS PRINCIPAIS DOENÇAS QUE ACOMETEM AS CRIANÇAS</b>	<b>23</b>
8.1	Síndrome Gripal (covid-19 e influenza)	23
8.2	Síndrome Diarréica	23
8.3	Síndrome Mão-Pé-Boca (SMPB)	23
8.4	Varicela (catapora)	24
8.5	Sarampo, Caxumba E Rubéola	24
8.6	Conjuntivite	25
8.7	Meningite	25
8.8	Pediculose (Infestação por piolho)	25
8.9	Escabiose (Sarna)	26

<b>9</b>	<b>PRIMEIROS SOCORROS.....</b>	<b>26</b>
<b>10</b>	<b>SAÚDE BUCAL .....</b>	<b>27</b>
<b>11</b>	<b>SAÚDE DO TRABALHADOR.....</b>	<b>28</b>
11.1	Medidas para a correção de irregularidades nos ambientes de trabalho .....	28
11.2	Principais riscos e medidas preventivas: .....	28
11.2.1	Ruído .....	28
11.2.2	Fatores ergonômicos.....	28
11.2.3	Estresse .....	29
<b>12</b>	<b>SAÚDE E EDUCAÇÃO NO ENFRENTAMENTO DAS ARBOVIROSES: DENGUE, CHIKUNGUNYA E ZIKA ...</b>	<b>30</b>
<b>13</b>	<b>SAÚDE E EDUCAÇÃO NO CONTROLE E MANEJO DE ANIMAIS DE RELEVÂNCIA À SAÚDE PÚBLICA .....</b>	<b>32</b>
13.1	Prevenção e controle de roedores .....	32
13.2	Prevenção e controle de pombos.....	33
13.3	Controle de infestação e prevenção de acidentes por escorpiões e aranhas .....	33
13.4	Prevenção de acidentes por abelhas e vespas (marimbondos).....	34
13.5	Prevenção de acidentes por serpentes peçonhentas.....	35
13.6	Prevenção de acidentes e manejo de morcegos .....	35
13.7	Prevenção e controle da infestação por carrapatos vetores de doenças.....	36
<b>14</b>	<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>	<b>37</b>
<b>15</b>	<b>SERVIÇOS DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE - CONTATOS.....</b>	<b>38</b>
<b>16</b>	<b>REFERÊNCIAS .....</b>	<b>39</b>

## 1 INTRODUÇÃO

Este manual tem como objetivo subsidiar o trabalho dos gestores e profissionais da educação, fornecendo orientações técnicas para reduzir ou eliminar riscos de transmissão de doenças, estabelecer requisitos mínimos das construções e ambientes escolares, instalação e funcionamento de estabelecimentos de educação infantil, assim como fixar medidas de segurança para a criança que convive nesses ambientes e para condições de trabalho adequadas às necessidades dos funcionários.

A educação infantil se constitui a primeira etapa de educação básica, tendo como objetivo o desenvolvimento integral da criança até os 5 anos de idade, de acordo com o artigo 29 da lei de diretrizes e bases, lei 9394 de 20 de dezembro de 1996.

Atualmente o contexto escolar tem sido inserido cada vez mais cedo na rotina da criança, como um dos primeiros lugares complementares ao ambiente familiar e necessita de uma série de cuidados para que proporcione um ambiente seguro e agradável para o desenvolvimento das crianças.

O convívio muito próximo entre crianças e profissionais em instituições de ensino é essencial para formação das crianças, mas também, condição facilitadora para transmissão de doenças infectocontagiosas. A lavagem das mãos de crianças e funcionários constitui um ato simples e de fundamental importância na prevenção de infecções. Importante também é a limpeza com água e sabão do ambiente e objetos, o armazenamento e manipulação adequada dos alimentos, as medidas de combate a pragas e vetores, bem como a prevenção de acidentes.

Na vigência de surtos de doenças na instituição, os procedimentos de rotina são diferenciados caso a caso, devendo o Centro de Saúde ou os serviços regionais de Vigilância em Saúde (VISA) serem imediatamente notificados para que sejam orientadas as medidas de controle.

Por se tratar de ambiente de atenção para a Vigilância em Saúde, a Secretaria Municipal de Saúde, por meio de sua rede de Centros de Saúde e VISAs, tem um campo de atuação muito próximo ao ambiente escolar, de forma a construir um vínculo positivo entre as escolas e os serviços de saúde, para que os problemas sejam discutidos e as soluções buscadas em conjunto.

## 2 REGULARIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO DE ENSINO PERANTE A VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Os estabelecimentos de educação infantil devem funcionar devidamente licenciados e sob responsabilidade técnica de um profissional da educação com nível superior.



A EDUCAÇÃO INFANTIL compreende o estabelecimento com atividades de ensino que se destina ao desenvolvimento integral da criança com até 3 anos de idade, podendo atender a faixa etária de 0 a 6 anos de idade, conforme Portaria Estadual CVS 01/2020.

Essas instituições são locais que atendem a um público vulnerável, pois, por conta da faixa etária, seus frequentadores dispõem de sistema imunológico imaturo, não possuem hábitos de higiene consolidados e não desenvolvem consciência dos perigos dos ambientes e objetos. Tais fatos, aliados à aglomeração e elevado grau de contexto tornam esses ambientes propícios a riscos à saúde das crianças, com a ocorrência de doenças infecciosas. Além, do risco de intoxicações medicamentosas e alimentares, parasitoses, lesões causadas por acidentes insetos, animais peçonhentos e roedores.

A observância de requisitos sanitários mínimos é primordial, visto que envolvem a prestação de serviço assistencial que pode alterar o estado de saúde das crianças que estão sob cuidados no estabelecimento:

- A construção ou reforma do espaço físico deverá atender a legislação vigente, de acordo com o número e faixa etária atendida.
- O fluxo entre os ambientes, e os equipamentos existentes deve ser compatível com as atividades desenvolvidas, e não oferecer risco sanitário.
- O projeto arquitetônico deve atender a legislação de acessibilidade.

### 2.1 ETAPAS DE REGULARIZAÇÃO

O processo de regularização perante a vigilância sanitária municipal se constitui de duas etapas:

**Etapa 1: Laudo Técnico de Avaliação (LTA):** Previsto na Portaria Estadual CVS 10, de 05 de agosto de 2017, que define diretrizes, critérios e procedimentos no âmbito do Sistema Estadual de Vigilância Sanitária, para avaliação físico funcional de projetos de edificações de atividades de interesse da saúde.

- A primeira etapa se inicia submetendo o projeto básico arquitetônico para análise e aprovação da Coordenadoria de Vigilância Sanitária/DEVISA/SMS, de Campinas.
- O deferimento da aprovação do LTA significará que os ambientes/fluxos apresentados na documentação à vigilância sanitária estão dentro do preconizado para o funcionamento de um estabelecimento de educação infantil.

**Etapa 2: Licença Sanitária (LS):** Documentação preconizada no Grupo III-Subgrupo A; Agrupamento 81 - Prestação de Serviços Coletivos e Sociais na CNAE - 8511-2/00 Educação Infantil.

- A segunda etapa é a solicitação da Licença Sanitária, momento em que o estabelecimento demonstrará que tudo o que foi proposto no LTA foi implementado e os fluxos/processos de trabalho promovem um ambiente com as contenções necessárias de riscos à saúde.
- O estabelecimento de educação infantil estará devidamente regularizado perante a vigilância sanitária quando for deferida a Licença Sanitária e publicada no Diário Oficial do Município.
- A licença sanitária é emitida com validade de um ano, portanto deverá ser renovada anualmente.

### 3 REGULARIZAÇÃO DO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO DENTRO DA INSTITUIÇÃO DE ENSINO PERANTE A VIGILÂNCIA SANITÁRIA

O Serviço de alimentação, quanto a sua vinculação com a escola, poderá ser um serviço próprio ou terceirizado (com CNPJ próprio).

#### 3.1 QUANDO A COZINHA/CANTINA DA ESCOLA É UM SERVIÇO PRÓPRIO

Seu licenciamento deverá ser incluído na Licença Sanitária do estabelecimento de educação infantil; atente-se que a cantina tem um CNAE específico (5620-1/03) que deverá ser marcado no sistema VRE/REDESIM ao dar entrada na solicitação de regularização perante a Vigilância Sanitária municipal.

#### 3.2 QUANDO A COZINHA/CANTINA DA ESCOLA É UM SERVIÇO TERCEIRIZADO

Com CNPJ próprio, o serviço deverá possuir sua própria Licença Sanitária e apresentá-la ao iniciar qualquer contrato de prestação de serviço de alimentação com o estabelecimento de ensino.

Para serviços terceirizados existem duas situações:

- **Licença Sanitária para a atividade econômica CNAE 5620-1/01:** Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas (cozinha industrial).
  - Quando for empresa terceirizada contratada pela escola, preparando refeições dentro mesma, sem venda direta aos alunos; ou
  - Quando for empresa contratada para enviar refeições prontas, preparadas em outro local, para a escola.

Essa Licença será solicitada no momento da inspeção da regularização da escola. É equivalente aos comprovantes de regularização de fornecedores solicitados rotineiramente.

- **Licença Sanitária para a atividade econômica CNAE 5620-1/03:** Cantina - Serviço de Alimentação Privativo.
  - Quando for Cantina Escolar, com venda direta aos alunos de salgados, lanches, refrigerantes, sucos, pratos rápidos, por constituir-se em um serviço classificado como de médio risco para a saúde, seu licenciamento será feito online, no sistema VRE/REDESIM e sua Licença Sanitária é chamada CLI (Certificado de Licenciamento Integrado).



Importante destacar que a regularização desses serviços de alimentação que precisam de LS à parte não compromete a liberação da LS da escola e pode ser tratada de maneira independente.

Para a segurança da comunidade escolar contrate apenas serviços com Licença Sanitária vigente e que estejam comprometidos com a segurança alimentar.

## 4 ASPECTOS CONSTRUTIVOS E ORIENTAÇÕES DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Este capítulo orienta acerca dos aspectos construtivos (requeridos no LTA) acrescido das orientações complementares da vigilância sanitária observadas no processo de Licença Sanitária.

### 4.1 ÁREA ADMINISTRATIVA

#### Aspectos construtivos

Inclui recepção, secretaria, almoxarifado, sala de professores e sala de direção e coordenação. Os ambientes administrativos podem ser compartilhados a depender porte da instituição.

- Piso (não escorregadio), parede e forro de material liso, resistente com acabamento de fácil limpeza e manutenção.
- Ventilação que garanta conforto térmico com renovação de ar, preferencialmente com ventilação cruzada e janelas com abertura mínima de 1/5 da área do piso, com visibilidade para o ambiente externo. No caso de ventilação artificial deve atender normas específicas.
- Iluminação uniforme, sem ofuscamento e preferencialmente natural.

#### Orientações Complementares

- Ambiente destinado a guarda de documentos de ordem pedagógica e administrativa, regulamento do estabelecimento, registro das crianças e dos funcionários e documentos relacionados à saúde, como:
  - Cardápio.
  - Cópia da caderneta de vacina atualizada das crianças e funcionários.
  - Ficha de Saúde da criança constando informações pertinentes, telefones de emergência.
  - Cópia dos POPs (Procedimentos Operacional Padrão) do Serviço de Alimentação, e de Higienização e Limpeza (próprio ou terceirizado).
  - Contratos de serviços terceirizados (limpeza, alimentação, controle de pragas, lavanderia etc.).
  - Controle das manutenções de equipamentos (ar-condicionado, limpeza de reservatórios d'água, bebedouros, extintores etc.).
  - Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PMCSO).

### 4.2 SALA DE ATIVIDADES

#### Aspectos construtivos

- Área mínima de 1,50 m<sup>2</sup> por criança atendida, considerando a importância da organização dos ambientes educativos e a qualidade do trabalho.
- Paredes, teto e forro: revestidas com acabamento liso, resistente e de fácil higienização.
- Piso: material liso, antiderrapante, resistente, impermeável, de fácil higienização, íntegro, sem trincas, vazamentos e infiltrações e que propicie conforto térmico para as crianças engatinharem.
- Portas de acesso: revestida com material resistente à umidade, com visores que possibilitem a integração entre as salas, facilitando o cuidado com as crianças.
- Janelas: área mínima equivalente a 1/5 da área do piso, permitindo eficiente circulação de ar e iluminação natural, com visibilidade para o ambiente externo e possibilidade de redução da luminosidade, com proteção de telas milimétricas, se necessário.
- Ventilação que garanta conforto térmico com renovação de ar, preferencialmente com ventilação cruzada, no caso de ventilação artificial deve atender normas específicas.
- Iluminação uniforme, sem ofuscamento com lâmpadas protegidas contra quedas ou explosão.



- Instalações elétricas embutidas, e quando externas, protegidas por tubulações.
- Bancadas, prateleiras e armários destinados à guarda de brinquedos acessíveis às crianças, mantendo-se uma altura em torno de 65 cm. Acima desta altura devem ficar os materiais de uso exclusivo dos funcionários.
- Mobiliários, televisores e similares afixados nas paredes ou em estruturas rígidas.

#### Orientações Complementares

- Piso e mobiliário higienizado a cada uso.
- Prever armários, lousa, prateleiras ou suportes com ganchos, onde serão guardados além dos brinquedos e materiais pedagógicos, e/ou kits individuais.
- Colchonetes revestidos por material impermeável que propicie fácil higienização a cada uso. Quando utilizados devem ser cobertos com o lençol da criança, guardados no kit individual, com lavagem semanalmente, ou sempre que necessário, em casa ou lavanderia.

### 4.3 SALA PARA REPOUSO

As salas de atividades e repouso podem ser compartilhadas a depender porte da instituição.

- Área mínima de 2,20m<sup>2</sup> por criança atendida, considerando a acomodação de colchonetes.
- Paredes, teto e forro: revestidas com acabamento liso, resistente e de fácil higienização.
- Piso: material liso, antiderrapante, resistente, impermeável, íntegro, de fácil higienização e que propicie conforto térmico para as crianças engatinharem.
- Portas de acesso: revestida com material resistente à umidade, com visores que possibilitem a integração entre as salas, facilitando o cuidado com as crianças.
- Janelas: área mínima equivalente a 1/5 da área do piso, permitindo eficiente circulação de ar e iluminação natural, com visibilidade para o ambiente externo e possibilidade de redução da luminosidade, com proteção de telas milimétricas, se necessário.
- Ventilação exclusivamente natural que garanta conforto térmico e renovação de ar, preferencialmente com ventilação cruzada.
- Iluminação uniforme, sem ofuscamento com lâmpadas protegidas contra quedas ou explosão.
- Instalações elétricas embutidas, e quando externas protegidas por tubulações.
- Mobiliários, televisores e similares afixados nas paredes ou em estruturas rígidas.

### 4.4 BERCÁRIO

#### Aspectos construtivos

- Área mínima de 2,20m<sup>2</sup> por criança atendida, considerando o distanciamento dos berços de 0,5 m. em situações excepcionais que exijam alteração do distanciamento, como durante a Pandemia covid-19, deve-se atender ao disposto nas notas técnicas, decretos e outros documentos oficiais vigentes no momento.
- Paredes, teto e forro: revestidas com acabamento liso, resistente e de fácil higienização.
- Piso: material liso, antiderrapante, resistente, impermeável, de fácil higienização e que propicie conforto térmico para as crianças engatinharem.
- Portas de acesso: revestida com material resistente à umidade, com visores que possibilitem a integração entre as salas (solário e sala de banho), facilitando o cuidado com as crianças.
- Janelas: área mínima equivalente a 1/5 da área do piso, permitindo eficiente circulação de ar e iluminação natural, com visibilidade para o ambiente externo, possibilidade de redução da luminosidade e com proteção de telas milimétricas, se necessário.
- Ventilação exclusivamente natural que garanta conforto térmico e renovação de ar, preferencialmente com ventilação cruzada.

- Iluminação uniforme, sem ofuscamento com lâmpadas protegidas contra quedas ou explosão.
- Instalações elétricas embutidas, e quando externas protegidas por tubulações.
- Mobiliários (bancadas, prateleiras, armários, televisores ou similares) afixados nas paredes ou em estruturas rígidas.

#### Orientações Complementares

- Berços de uso individual, identificados com o nome da criança.
- Colchões/colchonetes revestidos por material impermeável que propicie fácil higienização a cada uso.
- Enxoval de uso individual.
- Brinquedos adequados à idade, livres de resíduos tóxicos e de material que propicie fácil higienização a cada uso.
- Os brinquedos devem ser lavados frequentemente com água e sabão e após higienização, guardados em caixas plásticas com tampa. Esta frequência deve ser aumentada na vigência de alguma doença transmissível nos alunos ou profissionais da escola.
- Chupetas devem ser evitadas, no entanto, se forem utilizadas deverão ser guardadas de forma individualizada, sem misturar, após higienização.

#### 4.5 SOLÁRIO

- Deve estar contíguo ao berçário, e ser de uso exclusivo dessa faixa etária.
- Possuir dimensões compatíveis com o número de crianças atendidas.
- Piso: antiderrapante, resistente, de fácil higienização, sem desníveis que dificultem a circulação de carrinhos.

#### 4.6 ÁREA DE AMAMENTAÇÃO

- Área obrigatória para estabelecimentos com berçário.
- Deve possuir ventilação e iluminação natural e que garanta a privacidade da lactante.
- Deve existir lavatório exclusivo para higienização das mãos das mães com sabonete líquido antisséptico e papel toalha descartável não reciclado.

#### 4.7 FRALDÁRIO – SALA DE BANHO

##### Aspectos construtivos

- Paredes, teto e forro: revestidas com acabamento liso, resistente e de fácil higienização.
- Piso: liso, antiderrapante, resistente, impermeável, de fácil higienização lavável, sem trincas, vazamentos e infiltrações, com inclinação em direção aos ralos, que devem ser dotados de dispositivos que permitam seu fechamento, evitando a entrada de insetos e roedores.
- Portas de acesso: revestida com material resistente à umidade.
- Janelas: com abertura mínima de 1/8 da área do piso, permitindo a ventilação e a iluminação natural e com proteção de telas milimétricas. Lâmpadas protegidas contra quedas ou explosão.
- Deve existir lavatório exclusivo para higienização das mãos das monitoras com sabonete líquido antisséptico e papel toalha descartável não reciclado.
- Instalações elétricas embutidas, e quando externas protegidas por tubulações.
- Bancadas rígidas com cuba/estrutura para banho, revestidas de material liso, resistente e de fácil higienização para banho e troca em altura adequada ao manuseio das monitoras
- Deve possuir acesso direto ao berçário.

#### Orientações Complementares

- Trocador revestido por material impermeável que propicie fácil higienização a cada uso.
- Enxoval de uso individual.
- Prever cabides para toalhas de banho e roupas.
- Prever local para guarda do kit de higiene individual (sabonete preferencialmente líquido, shampoo, escova de dente e outros).
- Área de banho que propicie fácil higienização a cada uso.
- É obrigatória a higienização das mãos das monitoras em lavatório exclusivo, provido de sabonete líquido, neutro, inodoro e com ação antisséptica, com papel toalha descartável não reciclado.
- Não é necessário o uso de luvas para banhar ou trocar as fraldas das crianças, pois a higienização das mãos protege tanto os funcionários quanto os bebês. Caso seja necessário o uso, deve realizar a troca e o descarte das luvas a cada procedimento.
- Prover lixeira com tampa, saco plástico e acionamento por pedal para descarte de fraldas.

## 4.8 LACTÁRIO

### Aspectos construtivos

Ambiente destinado à higienização, preparo e distribuição das mamadeiras.

- Pode ser implantado separadamente ou junto da área de manipulação de alimentos, a depender do volume de refeições, desde que haja barreira física ou técnica para o exercício dessa atividade.
- Se implantado separadamente deve possuir equipamentos e instalações compatíveis com a atividade.

### Orientações Complementares

- É obrigatória a higienização de mamadeiras e chupetas em local apropriado, com água potável e produtos desinfetantes próprios para este uso, regularizados na ANVISA, e atendendo as instruções recomendadas pelo fabricante. Armazenadas secas em recipientes fechados.
- Mamadeiras e chupetas devem ser identificadas e de uso individual.
- As fórmulas infantis devem ser identificadas e armazenadas em local limpo, organizado e de fácil higienização, evitando na manipulação a contaminação cruzada, com rigoroso controle do prazo de validade, seguindo as orientações do fabricante para preparo. Em caso de alergias ou restrições alimentares deve-se seguir a recomendação médica/nutricional.
- É obrigatória a antisepsia frequente das mãos dos manipuladores de alimentos em lavatório exclusivos, providos de sabonete líquido, neutro, inodoro e com ação antisséptica, com papel toalha descartável não reciclado ou outro procedimento não contaminante, e coletor de papel acionado sem contato manual.

## 4.9 INSTALAÇÕES SANITÁRIAS INFANTIS

É necessário que as edificações tenham banheiros específicos para adultos e para crianças.

- Implantados próximos às salas de atividades, não devendo ter comunicação direta com a cozinha e com o refeitório.
- Relação do número de crianças por equipamento sanitário:
  - 1 vaso sanitário para cada 20 crianças.
  - 1 lavatório para cada 20 crianças.
  - 1 chuveiro para cada 20 crianças.
- Paredes, teto e forro: revestidas com acabamento liso, resistente e de fácil higienização.

- Piso: material liso, antiderrapante, resistente, impermeável, lavável, sem trincas, vazamentos e infiltrações, com inclinação em direção aos ralos, que devem ser dotados de dispositivos que permitam seu fechamento, evitando a entrada de insetos e roedores.
- Portas de acesso: revestidas com acabamento liso, resistente à umidade e de fácil higienização. não devem conter chaves ou trincos.
- Sanitários coletivos: devem possuir cabines sanitárias individuais, com portas sem chaves ou trincos e divisórias com altura de 1,50m.
- Lavatórios: devem ter altura entre 55 e 60cm.
- Vasos sanitários com tamanho infantil.
- Janelas: área mínima equivalente a 1/8 da área do piso, permitindo a ventilação e iluminação natural, com proteção de telas milimétricas, se necessário.
- Ventilação natural que promova a renovação de ar, preferencialmente com ventilação cruzada e se necessário prover o ambiente com exaustão forçada.
- Iluminação uniforme, sem ofuscamento com lâmpadas protegidas contra quedas ou explosão.
- Instalações elétricas embutidas, e quando externas protegidas por tubulações.
- Previsão de vaso sanitário, chuveiro, cadeira para banho e lavatório para crianças com necessidades especiais.

#### Orientações Complementares

- Os coletores de papel utilizadas nos sanitários e lavatórios devem ser adequados a faixa etária e acionados sem contato manual.

#### 4.10 VESTIÁRIOS E INSTALAÇÕES SANITÁRIAS

- Não se comunicar diretamente com as áreas de armazenamento, preparo e consumo de alimentos.
- Ser separados por gênero.
- Sanitários podem acumular a função de vestiário, desde que tenha espaço compatível para alocar armários para guarda de pertences.
- Relação do número de funcionários por equipamento sanitário:
  - 01 vaso sanitário para cada 20 funcionários.
  - 01 lavatório para cada 20 funcionários.
  - 01 chuveiro para cada 20 funcionários.
- Paredes, teto e forro: revestidas com acabamento liso, resistente e de fácil higienização.
- Piso: material liso, antiderrapante, resistente, impermeável, de fácil higienização sem trincas, vazamentos e infiltrações, com inclinação em direção aos ralos, que devem ser dotados de dispositivos que permitam seu fechamento, evitando a entrada de insetos e roedores.
- Portas de acesso: revestidas com acabamento liso, resistente à umidade e de fácil higienização.
- Janelas: área mínima equivalente a 1/8 da área do piso, permitindo a ventilação e iluminação natural, com proteção de telas milimétricas, se necessário.
- Ventilação preferencialmente natural que promova a renovação de ar, se necessário prover ambiente com exaustão forçada.
- Iluminação uniforme, sem ofuscamento com lâmpadas protegidas contra quedas ou explosão.
- Instalações elétricas embutidas, e quando externas protegidas por tubulações.
- Previsão de lavabo para adultos com necessidades especiais.

#### 4.11 SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO

Ambiente onde são desenvolvidas atividades relacionadas ao recebimento, armazenamento, preparo e distribuição de alimentos.

##### Aspectos construtivos

- Dimensionamento dos equipamentos, utensílios e mobiliário deve ser compatível com o volume de produção e estar de acordo com as boas práticas preconizadas a manipulação de alimentos.
- Deve possuir cozinha e áreas de apoio, tais como: áreas de recebimento/armazenamento (estoque), área de manipulação de alimentos (cozinha), área de higienização de utensílios, área de higienização de paletes, caixas de transporte e afins, quando for o caso, e refeitório.
- Paredes: devem ser sólidas, com acabamento liso e impermeável.
- Teto e forro: lisos, de material não inflamável e impermeável.
- Piso: material liso, antiderrapante, resistente, impermeável, lavável, íntegro, sem trincas, vazamentos e infiltrações, com inclinação em direção aos ralos, que devem ser dotados de dispositivos que permitam seu fechamento, evitando a entrada de insetos e roedores.
- Portas de acesso: largura mínima de 0,80m e altura mínima de 2,10m, em material resistente à umidade. Para as áreas de armazenamento e manipulação de alimentos devem possuir mecanismo de fechamento automático e proteção, na parte inferior, contra insetos e roedores.
- Janelas: área mínima equivalente a 1/5 da área do piso, ajustadas aos batentes e protegidas com telas milimétricas removíveis, e não devem permitir que raios solares incidam diretamente sobre os funcionários, alimentos ou equipamentos mais sensíveis ao calor.
- Ventilação: deve garantir o conforto térmico, a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores, dentre outros. A circulação de ar poderá ser feita, através de ar insuflado filtrado ou através de exaustão. O fluxo de ar deve ser direcionado da área limpa para a suja. Os exaustores devem possuir telas milimétricas removíveis. É proibido o uso de ventiladores e climatizadores com aspersão de neblina.
- Iluminação: deve ser uniforme, sem ofuscamento, com lâmpadas e luminárias protegidas contra quedas acidentais ou explosão.
- Instalações elétricas: devem ser embutidas e, quando externas, devem estar protegidas por tubulações presas e distantes das paredes e teto.
- Caixa de gordura: deve ser instalada fora da área de manipulação e armazenamento.
- Lavatório: exclusivo para higienização das mãos com sabonete líquido antisséptico e papel toalha descartável não reciclado, instalado em posição estratégica em relação ao fluxo de produção.
- Gás liquefeito de petróleo: deve ser instalado em local ventilado, protegido da passagem ou entrada de pessoas e atender a legislação específica.
- É proibida a comunicação entre instalações sanitárias e áreas de armazenamento e produção de alimentos.
- Refeitório:
  - Deve seguir o dimensionamento de 1 m<sup>2</sup> por crianças e capacidade mínima de 1/3 do maior turno, uma vez que não é necessário nem recomendável que todas as crianças façam as refeições ao mesmo tempo.
  - Preferencialmente com acesso direto a cozinha.
  - Deve possuir lavatório para higienização das mãos das crianças com peças compatíveis a faixa etária, com sabonete líquido antisséptico e papel toalha descartável não reciclado.
  - Mobiliário de tamanho compatível com a faixa etária atendida.

## Orientações Complementares

- Cardápio elaborado e assinado por nutricionista.
- Dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados, que descrevam as práticas desenvolvidas no processo. Os documentos devem estar organizados, aprovados, datados e assinados pelo responsável, e acessíveis aos funcionários.
- Instalações, equipamentos, móveis e utensílios de material não contaminante, de fácil higienização, mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas e bom estado de conservação.
- Aquisição de gêneros alimentícios de fornecedores licenciados pelos órgãos competentes, com atenção especial a produtos de origem animal e suas especificidades.
- Armazenar gêneros alimentícios em local limpo, organizado, ventilado, sem receber luz solar direta, livre de entulho ou material tóxico, e de acordo com as características intrínsecas do alimento e as recomendações do produtor.
- Armazenar separadamente dos alimentos, os materiais de limpeza, embalagens e descartáveis.
- Alimentos não devem estar em contato direto com o piso, devem ser armazenados sobre paletes, prateleiras e ou estrados, mantendo adequada ventilação, limpeza.
- Equipamentos de conservação (refrigeradores e congeladores) regulados na temperatura do alimento que necessitar a temperatura mais baixa, organizados com alimentos prontos ao consumo nas prateleiras superiores, os pré-preparados nas prateleiras do meio e os produtos crus nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos.
- Alimentos preparados devem ser armazenados sob refrigeração, protegidos e identificados com: nome do alimento, data de preparo e prazo de validade.
- As temperaturas de recebimento, armazenamento e distribuição de alimentos perecíveis devem ser conferidas e registradas em planilha própria.
- Alimentos devem estar protegidos em embalagens/recipientes fechados e identificados.
- Devem ser guardadas amostras (mínimo de 100g) de alimentos prontos elaborados (obrigação do serviço produtor da alimentação).
- É obrigatória a higienização de hortifrutícolas em local apropriado, com água potável e produtos desinfetantes para uso em alimentos, regularizados na ANVISA, e atendendo as instruções recomendadas pelo fabricante.
- É obrigatória a antissepsia frequente das mãos dos manipuladores de alimentos em lavatório exclusivo, provido de sabonete líquido, neutro, inodoro e com ação antisséptica, com papel toalha descartável não reciclado ou outro procedimento não contaminante, e coletor de papel acionado sem contato manual.
- Uniformes bem conservados e limpos, com troca diária e utilização somente nas dependências internas da escola; cabelos presos e totalmente protegidos; sapatos fechados, antiderrapantes; e demais equipamentos de proteção individual a depender da atividade realizada.
- É proibido varrer a seco, lavar panos de limpeza na área de manipulação, fazer uso de panos não descartáveis para secar utensílios e equipamentos, reaproveitar vasilhames de produtos alimentícios para envasar produtos de limpeza e manter animais domésticos no local de trabalho.
- Os resíduos devem ser acondicionados em lixeira com saco plástico, com tampa de acionamento por pedal.
- Refeitório:
  - Mobiliários higienizados após cada uso com produtos desinfetantes para uso em alimentos, regularizados na ANVISA, e atendendo as instruções recomendadas pelo fabricante.
  - Lavatório para higiene das mãos provido de sabonete líquido, neutro, com papel toalha descartável não reciclado ou outro procedimento não contaminante, e coletor de papel acionado sem contato manual.



#### 4.12 ABASTECIMENTO DE ÁGUA

- A água pode ser proveniente do Sistema de Abastecimento Público (SAA) ou de Soluções Alternativas Coletivas/Individuais (SACs – poços) desde que devidamente regularizada junto a Vigilância Sanitária e atendendo aos padrões de potabilidade para consumo humano de acordo com a Portaria GM/MS Nº 888, de 4 de maio de 2021.
- É obrigatória a existência de reservatório de água potável, com capacidade não inferior à proporção de 50 litros por aluno.
- O reservatório (caixa d'água) deve ser de fácil higienização, com superfície interna lisa, resistente, impermeável, livre de descascamentos, rachaduras, infiltrações e vazamentos.
- A higienização da caixa d'água deve ser executada conforme métodos recomendados por órgãos oficiais, e realizada a cada 6 meses ou na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água, tais como queda de animais, sujeira, enchentes, entre outros.
- A vedação da caixa d'água deve ser observada não só no encaixe da tampa com o corpo principal do reservatório, mas também no extravasor (ladrão) que também deve ser protegido para evitar o acesso de insetos. Quando não devidamente vedada e protegida, a caixa d'água pode também se tornar local propício à proliferação do mosquito *Aedes aegypti*.
- Quando existir reservatórios externos elevados, devem possuir escada de acesso com guarda-corpo.

#### 4.13 ÁREA EXTERNA RECREATIVA

Deve ser adequada para atividades de lazer (brinquedos de parque), atividades físicas e eventos. O estabelecimento deverá ter um POP de higienização dos brinquedos.

##### Parque

- Os brinquedos devem estar em boas condições de uso, atenção para pregos ou parafusos soltos e presença de farpas.
- A piscina de bolinhas deve ser lavada com água e sabão (todas as bolinhas e a câmara) frequentemente.
- O solo embaixo dos brinquedos deve ser do tipo que “amortece” a possível queda da criança, grama ou terra são adequados.

##### Tanque de areia

- É recomendável a instalação em área ensolarada e a adoção de mecanismos que impeçam o acesso de animais.
- Deve ser coberto diariamente após o término das atividades. Quando não for possível cobri-lo, a areia deve ser revolvida e periodicamente substituída.
- O uso de soluções de cloro (hipoclorito de sódio) para desinfecção da areia tem eficiência relativa, pois sua ação é limitada, combatendo apenas larvas e não ovos de protozoários. Além disso, se não usado adequadamente, o cloro pode causar danos à saúde.
- Não devem ser consumidos alimentos no interior do tanque, uma vez que a presença de restos de comida atrai insetos, roedores, pombos, gatos e outros animais, gerando riscos de outras doenças, como leptospirose e toxoplasmose.

##### Piscinas

- Cercada para evitar acesso de não banhistas e acidentes.
- Manter a conservação do revestimento interno livres de trincas, rachaduras e outras deformações que possam colocar em risco a segurança das crianças.
- Revestida com piso antiderrapante na área circundante
- A água deve ser tratada obedecendo aos parâmetros recomendados pelos órgãos competentes.
- Os demais requisitos de construção e segurança devem atender as normas específicas dos órgãos competentes.

#### 4.14 ÁREAS DE SERVIÇOS GERAIS

Ambientes de acesso restrito a funcionários.

- Lavanderia: quando necessária, deve possuir dimensões compatíveis com o número de crianças atendidas, ser instalada em área coberta e ser provida de tanque/lavadora automática, secadora/varal e bancadas de apoio.
- Depósito de Material de Limpeza (DML):
  - Área exclusiva para higienização de materiais de limpeza.
  - Deve estar instalada em área coberta e possuir tanque.
  - Deve ser provida de dispositivo (armários, suportes, estantes, dentre outros) para guarda de material e produtos de limpeza.
- Armazenamento temporário de resíduos:
  - Os materiais recicláveis e resíduos sólidos, considerados lixo, devem ser armazenados em um local exclusivo (container, lixeira fechada, abrigo), revestido de material de fácil limpeza e protegido contra intempéries, animais, vetores e pragas urbanas.

#### 4.15 RECOMENDAÇÕES GERAIS

- Preferencialmente, edificação deve ser em um único pavimento.
- Garantir que os ambientes sejam independentes, não servindo de área de passagem de um ambiente para outro, exemplo, não é permitido acessar o banheiro de funcionários através da sala de atividades.
- Acesso aos ambientes do estabelecimento de crianças de colo não deve ser feito por meio de escadas. Caso seja necessário à circulação entre pavimentos, utilizar rampas, plataformas ou elevadores, conforme ABNT/NBR 9050/2020.
- Garantir a acessibilidade por meio de rampas de acesso ou plataforma de percurso vertical com as adaptações necessárias para total segurança, conforme ABNT/NBR 9050/2020.
- Prever barreiras físicas (guarda-corpo, portão de acesso, tela/grade de proteção) em locais que ofereçam risco a segurança das crianças.
- Grades não devem ter pontas de lança, pelo risco de acidente, onde houver crianças com idade capaz de saltá-las. Atenção com os objetos que facilitam a escalada.
- Quadro de luz deve ter os interruptores identificados para que possam ser prontamente desligados em caso de emergência.
- Tomadas elétricas devem ser protegidas para evitar choques elétricos.
- Produtos de limpeza devem ser armazenados fora do alcance das crianças.
- Atender as normas de segurança dos demais órgãos competentes.



## 5 LIMPEZA E DESINFECÇÃO DE AMBIENTES, SUPERFÍCIES E OBJETOS

A higienização deve acontecer em duas etapas: limpeza e desinfecção. A limpeza consiste na remoção de sujeira e a desinfecção na operação por método físico e ou químico, de redução parcial do número de microrganismos patogênicos.

### Soluções cloradas

- Hipoclorito de sódio (água sanitária) é uma solução termo e fotossensível, devendo ser armazenado em recipientes fechados, protegido do calor e da luz.
- Deve ser utilizada para desinfecção de superfície e objetos previamente limpos e secos, pois a matéria orgânica (sujeira) consome cloro e reduz a sua atividade antimicrobiana.
- Não deve ser misturada com outros produtos de limpeza como sabão, detergente etc.
- Usar apenas em materiais plásticos, vidro, acrílico e borracha, pois os compostos de cloro corroem os metais.
- Respeitar o tempo de exposição, indicado pelo fabricante, para completa ação germicida.
- Ler atentamente a rotulagem que deve conter: registro do Ministério da Saúde, nome e endereço do fabricante, nome do produto, data de fabricação, prazo de validade, concentração de cloro ativo e finalidade de desinfecção.

### Álcool

- Deve ser utilizado na concentração de 70%.
- Deve ser usado para a desinfecção de mobiliário, cubas, colchonetes, brinquedos, banheira e superfícies de metal (maçaneta, canopla de descarga, torneiras, bancadas e outros).

**Quadro 1 – Limpeza de materiais e superfícies: produtos para desinfecção, modo de preparo e tempo de contato de acordo com o tipo de material.**

Produto desinfetante	Material necessário para o preparo	Modo de preparo	Utilizado para a limpeza de objetos e superfícies	Tempo de contato
Solução de hipoclorito de sódio a 1%	Hipoclorito de Sódio 2,0 a 2,5% (conhecido como água sanitária) e água	Misturar 500 ml do hipoclorito + 500 ml de água	Piso, paredes e peças sanitárias etc.	10 minutos
Solução de hipoclorito de sódio a 0,02%	Hipoclorito de Sódio 2,0 a 2,5% (conhecido como água sanitária) e água	Misturar 10 ml do hipoclorito + 990 ml de água	Mamadeira e chupeta.	60 minutos
Álcool 70%	Álcool 70%	Adquirir o produto pronto: já na concentração de 70%.	Materiais metálicos, canopla de descarga, torneiras, maçanetas, banheiras, trocador, colchão, colchonetes, brinquedos etc.	Fricção por 30 segundos

### Etapas da desinfecção

- Lavar com água e sabão os objetos ou superfícies até remoção completa das sujidades.
- Submergir o objeto ou deixar o produto desinfetante em contato com a superfície, conforme orientação do quadro 1.
- No caso do uso de hipoclorito de sódio, enxaguar abundantemente.
- Deixar secar naturalmente.

\*Existem produtos alternativos ao álcool 70% e ao hipoclorito de sódio, que podem ser utilizados para desinfecção de objetos e superfícies; no entanto somente utilize produtos autorizados pela ANVISA e compatível com o material e a indicação do produto (local que será utilizado). Ao utilizar outro tipo de produto desinfetante seguir as recomendações de diluição e uso informados pelo fabricante.



O processo de higienização do ambiente, dos equipamentos e dos utensílios deve ser registrado nos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's), descrevendo o método utilizado, sua frequência, o responsável pelo procedimento, condições de uso, concentração do produto utilizado e tempo de exposição. A periodicidade depende do tipo de objeto a ser limpo e da necessidade.

## 6 CUIDADOS COM OS RESÍDUOS

Os resíduos gerados na instituição de ensino é tema fundamental no processo saúde-doença como a leptospirose (quando serve de alimento para roedores), acidentes por animais peçonhentos (quando serve de abrigo para escorpiões), criptococose (quando serve de alimento para pombos) e ainda dengue, zika e chikungunya (quando se tornam criadouros para o *Aedes aegypti*).

Considerando o papel transformador das escolas na formação de cidadãos conscientes, é importante que estas unidades sejam legitimadas no território como exemplo de modelo de gerenciamento de resíduos sólidos que adotam a segregação na fonte (resíduos orgânicos, resíduos recicláveis e rejeitos):

**Resíduos orgânicos:** os restos de alimentos e demais frações orgânicas devem ser acondicionados em recipientes fechados com tampa, a fim de evitar o acesso de pragas urbanas. Estes resíduos deverão ser encaminhados para a coleta regular de resíduos sólidos urbanos. Apesar de não haver em Campinas uma coleta específica para este grupo de resíduos, é possível adotar práticas alternativas sustentáveis com frações dele (ex: cascas de fruta, restos de hortaliças, casca de ovo, borra de café etc.), como a compostagem, no intuito de reduzir a quantidade de resíduo descartada em aterro sanitário e também de produzir um composto orgânico que possa posteriormente ser utilizado em hortas. É importante que a adoção de práticas, como a compostagem, seja orientada e acompanhada por profissionais competentes, a fim de que não sirvam de atração para pragas urbanas.

**Rejeitos:** são os resíduos que esgotadas todas as possibilidades de tratamento e recuperação por processos tecnológicos disponíveis e economicamente viáveis, não apresentem outra possibilidade que não seja a destinação final ambientalmente adequada (ex: resíduos das instalações sanitárias). Estes devem ser acondicionados em recipientes fechados com tampa e destinados à coleta regular de resíduos sólidos urbanos.

**Resíduos recicláveis:** papel, plástico, vidro e metal devem ser limpos de sujidades que possam atrair pragas urbanas, acondicionados em recipientes que impeçam o acesso e sirva de abrigo a elas e armazenados em locais específicos até que haja a coleta seletiva. Caso a região não seja atendida por coleta seletiva municipal, é possível entrar em contato com a Cooperativa de Materiais Recicláveis mais próxima para doação dos materiais.

**Materiais inservíveis ou para conserto:** os estabelecimentos de educação infantil necessitam retirar de uso rapidamente móveis, materiais e equipamentos com avarias, a fim de garantir a segurança das crianças; no entanto, é necessário que haja rápida rotatividade destes materiais, seja para manutenção ou para descarte, enquanto permanecem na escola deverão ser armazenados de forma protegida, sem colocar a comunidade escolar em risco de acidente, incêndio ou arboviroses/animais peçonhentos.

## 7 PREVENÇÃO DE DOENÇAS

### 7.1 HIGIENE PESSOAL DAS CRIANÇAS

- A lavagem das mãos das crianças é medida importante para evitar transmissão de doenças, deve ser feita de maneira criteriosa, com o auxílio de um adulto, sempre antes e depois de se alimentar, de usar o sanitário e ao final de todas as atividades, especialmente parque, areia, tinta, massinha, colagem etc.
- Cada criança deve ter um “kit” de higiene pessoal, devidamente identificado, contendo: escova e pasta de dente, pente ou escova de cabelo, toalha de mão e sabonete (quando não houver toalha de papel e sabonete líquidos nos sanitários) e lençol para o colchonete de repouso.
- Cuidar para que cada criança use e mantenha em ordem o “kit”.
- Os kits devem ser armazenados de forma adequada e individualizada, sem contato entre os pertences de crianças diferentes, com especial cuidado com toalhas e roupas.
- O banho, além de refrescar o corpo, tem o objetivo de incentivar a criação de hábitos higiênicos, promovendo a saúde. Sua frequência está relacionada à temperatura da estação do ano, atividades pedagógicas desenvolvidas, idade da criança e o tempo que ela permanece na escola. As cubas, trocadores e qualquer objeto usado no banho devem ser higienizados antes e após o uso em cada criança.
- A hora da soneca é um momento importante para saúde e desenvolvimento das crianças, devendo ser observados cuidados de higiene também neste momento:
  - Colchonete deve ser higienizado antes e após seu uso.
  - O lençol não deve permanecer no colchonete, devendo ser retirado logo após seu uso.
  - O lençol deve ser armazenado individualmente para que a mesma criança o utilize até que seja lavado. Sugerido que seja colocado em saco plástico devidamente identificado. Caso o lençol seja da criança, guardar junto ao seu kit pessoal.
  - A lavagem do lençol deverá ser realizada 1 vez por semana e sempre que houver sujidade.
- Chupetas, mamadeiras e copos: devem ser de uso individual, devidamente identificado, higienizado e armazenado separadamente.
- Carrinhos, cadeiras de alimentação e “bebê conforto” devem ser de material lavável e higienizados a cada criança.
- Talheres, pratos não devem ser compartilhados na mesma refeição e devem ser devidamente higienizados após seu uso.

### 7.2 HIGIENE PESSOAL DOS FUNCIONÁRIOS

#### Mãos:

- As unhas devem ser curtas e limpas. Não usar bijuterias pelo risco de acidentes e pela dificuldade da higiene adequada.
- A lavagem adequada das mãos é medida fundamental para evitar a transmissão de doenças.
- Os funcionários devem lavar as mãos antes e após cada atividade realizada, com atenção especial às trocas de fralda, auxílio às crianças no banheiro, após ter contato com fluídos corpóreos (assoar o nariz, pentear o cabelo, troca de roupas), e alimentação.
- Os funcionários da cozinha devem lavar as mãos sempre que mudar de atividade durante o período de trabalho, antes de entrar na área de preparo de alimentos, entre a manipulação de alimentos crus e cozidos, após manipular restos de alimentos, embalagens ou lixo. As mãos devem ser lavadas fazendo a escovação das unhas em lavatório específico, com sabonete líquido e papel toalha.
- Os funcionários da limpeza devem lavar as mãos antes e após terminar cada atividade: lavar o

banheiro, recolher o lixo etc.

#### Orientações gerais:

- Os manipuladores de alimentos devem usar obrigatoriamente rede ou gorro nos cabelos. Os funcionários que servem alimentos e do berçário devem prender os cabelos.
- Avental: Uso obrigatório para os funcionários da cozinha e da limpeza, devendo ser limpos e de cor clara. Usar aventais impermeáveis quando houver risco de molhar a roupa/uniforme com líquidos ou fluidos corpóreos.
- Visando sua proteção, a zeladora deve usar luvas de borracha grossa e quando as atividades forem executadas em local úmido devem usar botas de borracha.
- Quando houver necessidade de um funcionário substituir o da limpeza, esta pessoa não deve ser a mesma que irá manipular alimentos. Em situações especiais, escolas ou instituições muito pequenas, quando a mesma pessoa executar estas duas atividades deve ser bem orientada no processo de trabalho, troca de avental e lavagem rigorosa das mãos, para evitar transmissão de doenças.
- Objetos de uso pessoal, tais como roupa, bolsas, itens de higiene, sapatos, devem ser guardados de forma individualizada no armário do vestiário/sanitário.

### 7.3 IMUNIZAÇÃO

O Programa Nacional de Imunizações (PNI), implantado em 1973, com as estratégias de vacinação de rotina e de campanhas de vacinação conseguiu eliminar doenças que assombravam o Brasil, como a poliomielite e a rubéola, além de controlar casos de sarampo, varicela (catapora) e rotavírus, H1N1 e meningite no país.

LEI Nº 17.252 de 17 de março de 2020:

*Artigo 1º - É obrigatória, em todo o território estadual, a apresentação da carteira de vacinação dos alunos de até 18 (dezoito) anos de idade, no ato de suas respectivas matrículas, em todas as escolas das redes pública e particular, que ofereçam educação infantil, ensino fundamental e ensino médio.*

Recomendamos que todas as instituições mantenham o controle de vacinação dos trabalhadores e alunos em dia. Todas as vacinas preconizadas pelo PNI estão disponíveis nos Centros de Saúde.



Orientar aos pais a procurar o serviço de saúde próximo a sua residência para atualização da carteirinha de vacinação, caso seja necessário. As vacinas são a melhor forma de se evitar mortes e sequelas graves decorrentes das doenças imunopreveníveis.

\*A data de retorno previsto para a próxima dose de vacina em um serviço de saúde está apontada na própria carteira de vacinação, escrito a lápis.

#### 7.4 MEDIDAS GERAIS DE PREVENÇÃO E CONTROLE

- Alunos e funcionários com quadros agudos - sejam respiratórios, gastrointestinais, febris, neurológicos, secreções oculares e manifestações de pele - não devem frequentar estabelecimentos de ensino.
- É recomendado que seja designado um funcionário para receber os alunos e triar, através de questionamento aos responsáveis, e avaliação visual da criança para verificar se está doente. Não receber crianças doentes no ambiente escolar.
- Caso a criança apresente algum sinal e sintoma durante sua permanência na escola, deve ser afastada das demais pessoas e seus responsáveis devem ser chamados. Necessário ter algum local já destinado para isso com ventilação e mobiliário adequado.
- Os responsáveis pelas crianças devem ser orientados a comunicar a escola toda vez que a criança ficar doente, informando o diagnóstico recebido caso tenha passado por avaliação médica.
- A escola deve manter um canal de comunicação com os responsáveis pelos alunos, tanto para receber estas informações como para questionar o motivo de falta de algum aluno ou chamá-los quando necessário.
- Na vigência de crianças e/ou profissionais do estabelecimento de ensino doentes, com sintomas semelhantes, dentro de um curto espaço de tempo, o Centro de Saúde ou a VISA deverá ser notificada, o mais rápido possível, para que sejam tomadas as medidas de controle adequadas e analise se há transmissão de doenças no ambiente escolar.



De acordo com o Código Sanitário Estadual, os responsáveis por estabelecimentos de ensino infantil são obrigados a notificar à vigilância em saúde municipal quando ocorrência de doenças de interesse da saúde pública, principalmente as transmissíveis, o mais precocemente possível, pessoalmente, por telefone ou por qualquer outro meio rápido disponibilizado pela autoridade sanitária.

## 8 PREVENÇÃO E CONTROLE DAS PRINCIPAIS DOENÇAS QUE ACOMETEM AS CRIANÇAS



Os estabelecimentos de ensino, por se constituírem como instituições coletivas, de intenso convívio, são pontos de alerta para ocorrência de surtos de doenças infecciosas; e nestes casos, a rápida análise e adoção de medidas corretivas previne a transmissão entre alunos/trabalhadores, demonstra o comprometimento da gestão escolar com o ambiente seguro e propicia que rapidamente a rotina retorne ao normal.

### 8.1 SÍNDROME GRIPAL (COVID-19 E INFLUENZA)

A síndrome gripal caracteriza-se por sensação febril ou febre, mesmo que relatada, acompanhada de tosse E/OU dor de garganta E/OU coriza E/OU dificuldade respiratória.

Na faixa etária pediátrica, deverão ser considerados como possíveis manifestações clínicas iniciais ou isoladas: diarreia, coriza e obstrução nasal.

A síndrome gripal é uma doença que pode ter diferentes causas, entre elas, a infecção pelo Vírus Influenza, Parainfluenza, Adenovírus ou Vírus Sincicial Respiratório, SARS-CoV-2 podendo ser ocasionada também por bactérias.

A transmissão pode ocorrer através das secreções das vias respiratórias da pessoa contaminada ao falar, espirrar e tossir ou por meio das mãos (tocando boca, nariz e olhos) após contato com locais contaminados.

Medidas de prevenção e controle:

- Vacinação conforme calendário do Programa Nacional de Imunizações e cuidados adotados, como a higienização frequente das mãos, evitar locais fechados e mal ventilados, além do uso de álcool em gel e máscara, são eficientes contra os demais vírus de infecções respiratórias, as conhecidas gripes e resfriados.



Vale ressaltar que crianças com quadros respiratórios e/ou gastrointestinais agudos potencialmente relacionados a infecções virais, independentemente da etiologia não devem frequentar estabelecimentos de ensino e locais com presença de pessoas pertencentes a grupos mais vulneráveis a infecções e/ou complicações.

### 8.2 SÍNDROME DIARRÉICA

Causada por vários agentes diferentes, caracterizada pelo aumento do número de evacuações, com fezes aquosas ou de pouca consistência. Pode estar acompanhada de vômito, febre e dor abdominal. Às vezes com sangue e catarro nas fezes. A maioria dura de 2 a 14 dias, podendo variar muito de intensidade e gravidade.

Medidas de prevenção e controle:

- Boa qualidade da água, destino adequado de lixo e dejetos, controle de vetores, higiene pessoal e alimentar.
- Lavar as mãos com água e sabão frequentemente, principalmente, depois de usar o banheiro, levar criança no banheiro, trocar fraldas ou ter algum contato com fezes; descartar fraldas e artigos sujos com todo cuidado. Higiene e desinfecção adequada dos trocadores e banheiros.
- Reforçar as orientações de boas práticas no preparo de alimentos e na higiene com merendeiras/cozinheiros, monitores e familiares.
- Incentivar a prorrogação do tempo de aleitamento materno, comprovadamente uma prática que confere elevada proteção às crianças.

### 8.3 SÍNDROME MÃO-PÉ-BOCA (SMPB)



Doença causada por um grupo de vírus, mais comum em crianças com menos de 5 anos de idade.

Quadro clínico: febre, falta de apetite, dor de garganta, dor de cabeça, presença de pequenas úlceras dolorosas dentro da boca, parecidas com aftas, e bolhas na palma das mãos, dedos e na sola dos pés, também nos joelhos, nos cotovelos, nas nádegas ou na região genital. Dificuldade de comer e de tomar líquidos.

A transmissão ocorre pelo contato direto com pessoa infectada, via objetos contaminados com saliva ou catarro, e também pelas fezes do doente.

#### Medidas de prevenção e controle:

- Lavar as mãos com água e sabão depois de usar o banheiro, trocar fraldas ou ter algum contato com secreções nasais e de garganta, fezes ou líquido das bolhas da pele da pessoa doente.
- Descartar fraldas e artigos sujos com todo cuidado.
- Usar luvas ao aplicar loções ou tratamento nas bolhas/lesões.
- Limpar e desinfetar todos os brinquedos e áreas de troca de fraldas de uso comum.
- Evitar contato (beijos, abraços, usar os mesmos copos) com pessoas infectadas.
- Afastar os doentes, que devem ficar em casa até que os sintomas desapareçam.

### 8.4 VARICELA (CATAPORA)

Doença viral febril, aguda, altamente contagiosa, caracterizada por vermelhidão no corpo, após algumas horas, bolhas transparentes, que ficam amareladas, posteriormente, crostas secas.

Transmitida de pessoa a pessoa, por meio de contato direto ou de secreções respiratórias, no período de 2 dias antes do aparecimento da vermelhidão até que todas as lesões estejam em crosta.

As medidas de bloqueio e controle se baseiam no afastamento dos doentes e na vacinação ou aplicação de imunoglobulina nas pessoas que tiveram contato com doente e não estão imunizadas.

Por isso é necessário que as carteiras de vacina de todos os contatos sejam solicitadas para avaliação da equipe de saúde.

→ A presença de apenas 1 criança infectada indica necessidade de avisar o Centro de Saúde ou o serviço de Vigilância em Saúde pela possibilidade de transmissão no ambiente escolar.

### 8.5 SARAMPO, CAXUMBA E RUBÉOLA

Sarampo: doença viral, potencialmente grave e extremamente contagiosa. Caracteriza-se por febre alta, mais 38,5°C, vermelhidão no corpo, tosse, coriza e conjuntivite.

Caxumba: doença viral e contagiosa, caracterizada por inchaço na lateral do rosto junto as orelhas.

Rubéola: doença viral, contagiosa. Caracteriza-se por febre moderada, vermelhidão no corpo e gânglios (íngua) na região do pescoço e da nuca.

Todas as três viroses são transmitidas de pessoa a pessoa.

As medidas de controle são isolamento do doente, vacinação de bloqueio, ou seja, aplicação de vacina ou imunoglobulina (depende da situação) nos contatos que não estão vacinados.

Por isso é necessário que as carteiras de vacina de todos os contatos sejam solicitadas para avaliação da equipe de saúde.

→ Se qualquer aluno ou profissional tiver suspeita de sarampo, rubéola ou caxumba o Centro de Saúde ou o serviço de Vigilância em Saúde deve ser acionado imediatamente.



## 8.6 CONJUNTIVITE

Inflamação ocular pode ser causada por vários agentes diferentes, caracteriza-se por vermelhidão, inchaço e secreção nos olhos.

Transmitida de pessoa a pessoa ou pelo contato com as secreções.

Medidas de controle: afastamento do doente e cuidados com os objetos usados por este.

- A presença de 2 crianças e/ou profissionais indica necessidade de avisar o Centro de Saúde ou o serviço de Vigilância em Saúde pela possibilidade de transmissão no ambiente escolar.

## 8.7 MENINGITE

Meningite é a inflamação das membranas que recobrem o cérebro e a medula espinhal, pode ser causada por vírus, bactérias, fungos ou parasitas.

Transmitida pela tosse ou espirro, através de secreções expelidas do trato respiratório (nariz e boca). Para que essa transmissão ocorra, há necessidade de um contato direto com a pessoa doente.

Em creches e pré-escolas considera-se comunicante crianças e profissionais da mesma sala e mesmo período.

Apenas os casos suspeitos ou confirmados de meningite causada por bactérias dos tipos meningococos ou *Haemophilus Influenzae*, devem ter seus contatos avaliados individualmente e prescrita medicação profilática se necessário. Os demais tipos de meningite não têm indicação de quimioprofilaxia.

- Na ocorrência de qualquer caso suspeito de meningite entre os alunos e funcionários o Centro de Saúde ou o serviço de Vigilância em Saúde deve ser comunicado imediatamente.

## 8.8 PEDICULOSE (INFESTAÇÃO POR PIOLHO)

É uma parasitose causada por piolhos, seres que vivem e se reproduzem na superfície da pele e dos pelos, e sugam sangue. Seus ovos são as lêndeas, que são aqueles pontos brancos agarrados aos fios dos cabelos. O piolho é a forma adulta e mais difícil de ser detectado. Causa muita coceira e pequenos ferimentos na cabeça, atrás das orelhas e nuca. Pode haver infecção da pele por bactérias e fungos.

A transmissão ocorre por contato direto com pessoa que esteja com piolho.

Medidas de prevenção e controle:

- Orientar pais e responsáveis a fazer preventivamente a inspeção na cabeça das crianças, considerando ser a pediculose uma parasitose muito frequente na idade escolar.
- Evitar o contato direto com a pessoa infestada (abraços, contato próximo) até 24h após o fim do tratamento.
- Evitar o compartilhamento de roupas, toalhas, cachecol, agasalhos acessórios de cabelo e outros objetos de uso pessoal.
- Higiene pessoal, dos acessórios e do ambiente.
- Roupas e utensílios de pano usados nas últimas 48 horas devem ser lavados com água quente.
- Orientar a procurar o atendimento de saúde para prescrição de um antiparasitário.
- Orientar a retirada de todas as lêndeas do cabelo.
- Indicar ampliar o tratamento aos familiares ou comunicantes.

## 8.9 ESCABIOSE (SARNA)

É uma parasitose causada por um ácaro (tipo de carrapato) que penetra na pele e deixa lesões em forma de pequenas bolhas, caroços ou pequenos sulcos, nos quais ele deposita seus ovos. Mais comum de ver entre os dedos, punhos, axilas, região do umbigo, glúteo e genital masculino. Coceira intensa, e pode ter infecções por bactérias na pele.

É transmitido pelo contato direto com a pessoa e por meio de compartilhamento de objetos contaminados (roupas de cama, toalhas de banho, vestimentas, brinquedos, colchões, cadeiras).

Medidas de prevenção e controle:

- Evitar o contato direto com a pessoa infestada (abraços, contato próximo).
- Evitar o compartilhamento de roupas, toalhas, acessórios de cabelo e outros objetos de uso pessoal.
- Higiene pessoal, dos acessórios e do ambiente.
- Lavar com água quente todas as roupas e os objetos da pessoa.
- Atentar para a necessidade de maior higiene pessoal e limpeza do ambiente.
- Buscar casos na família ou outros contactantes e encaminhar para tratamento.

## 9 PRIMEIROS SOCORROS

Deve atender o disposto na Lei Nº 15.595, de 2 de maio de 2018, denominada "Lei Lucas", que dispõe sobre a obrigatoriedade da realização de cursos de primeiros socorros aos funcionários que possuem contato direto com os alunos e professores de creches e escolas da Rede Pública Municipal e particulares instaladas no município de Campinas, e institui o selo "Lucas Begalli Zamora de Souza" de capacitação em primeiros socorros.

## 10 SAÚDE BUCAL

- A escovação dos dentes deverá ser diária e supervisionada, após as refeições.
- Recomendar à criança que não engula o creme dental para evitar a ingestão do flúor nele contido.
- Como medida de segurança as crianças devem usar pequenas quantidades de creme dental (máximo de 0,3 gramas, equivalente a um grão de arroz), devido ao risco de fluorose dentária (manchas nos dentes permanentes que ainda estão em formação).
- As escovas deverão ser individuais e identificadas com caneta marcadora definitiva.
- A guarda das escovas deve ser em recipiente individual fechado, com orifícios para a circulação do ar evitando a contaminação. Após cada uso as escovas deverão ser secas com toalhas de papel.

### Como escovar os dentes corretamente:

- Com a escova paralela à linha da gengiva, escove pressionando suavemente suas cerdas, para que elas penetrem entre os dentes e a gengiva, fazendo movimentos circulares suaves em todas as superfícies dos dentes.
- Para os dentes posteriores devem ser realizados movimentos de vai e vem. E para os anteriores pelo lado da língua, devem ser realizados movimentos de dentro para fora. Durante todo o tempo, converse com a criança, explicando a importância desse hábito.
- Como a criança, em idade pré-escolar, ainda não tem coordenação motora suficiente para passar o fio dental, sugerimos orientar aos pais a utilização dele, pelo menos uma vez ao dia, de preferência antes de dormir. Fazendo da seguinte maneira: com o fio dental bem esticado, deslize suavemente entre os dentes e a gengiva da criança, fazendo movimentos de cima para baixo, cuidadosamente para não traumatizar ou provocar sangramentos na gengiva.
- Escovar a língua é muito importante, pois ela acumula restos alimentares e bactérias que provocam o mau hálito. Faça movimentos cuidadosos com a escova “varrendo” a língua da parte interna até a ponta.

### Traumas dentários:

Caso aconteça algum traumatismo na boca da criança, ela deve ser levada ao dentista imediatamente. Uma queda durante este período da vida pode afetar o desenvolvimento da boca e os dentes permanentes que ainda crescem abaixo da gengiva.

## 11 SAÚDE DO TRABALHADOR

Nas escolas, os potenciais riscos aos trabalhadores, de forma geral são: mobiliários inadequados, falta de equipamento de proteção para atividades de limpeza, barulho excessivo nas salas, consumo de água ou alimentos contaminados, estruturas inadequadas, pisos escorregadios, excesso de jornada e a pressão por resultados e prazos, entre outros, podendo causar adoecimento do trabalhador.

### 11.1 MEDIDAS PARA A CORREÇÃO DE IRREGULARIDADES NOS AMBIENTES DE TRABALHO

Para correções e minimizar as exposições dos trabalhadores, o empregador deve adotar todas as medidas necessárias para a plena correção de irregularidades nos ambientes de trabalho, observando os seguintes níveis de prioridades:

- I - eliminação das fontes de riscos.
- II - medidas de controle diretamente na fonte.
- III - medidas de controle no ambiente de trabalho.
- IV - utilização de equipamentos de proteção individual (EPI), em casos específicos, até que se implantem as medidas de proteção coletiva.

### 11.2 PRINCIPAIS RISCOS E MEDIDAS PREVENTIVAS:

#### 11.2.1 Ruído

A exposição ao ruído e barulho excessivo pode levar ao distúrbio da voz relacionado ao trabalho. Pesquisas na área indicam consistente associação entre o trabalho docente e a ocorrência do distúrbio de voz entre os educadores, especialmente em escolas infantis e fundamentais.

Sugestões:

- Organizar, quando possível, as atividades nos ambientes externos a sala de aula para que o ruído gerado não interfira no interior da sala.
- Evitar atividades com muitos alunos em ambiente ruidoso, exigindo que os trabalhadores não tenham que forçar a voz.
- Proporcionar sistemas de som com microfones para uso dos trabalhadores, principalmente em locais amplos (salas grandes, auditórios, pátios,) ou com muitos alunos.

#### 11.2.2 Fatores ergonômicos

Os mais comuns são as lesões musculoesqueléticas, decorrentes de esforços repetitivos (LER), bem como as doenças osteomusculares relacionadas ao trabalho (DORT), relacionadas a problemas em virtude de postura inadequada, em especial a exigência da posição em pé por longos períodos. As lombalgias ou dor nas costas é o sintoma mais comum observado.

Sugestões:

- Manter a criança o mais próximo possível durante os cuidados prestados (altura adequada do trocador, banheira, cadeirão de refeições etc.).
- Evitar movimentos de torção do tronco enquanto carrega a criança no colo.
- Abaixar flexionando os joelhos e não as costas.
- Usar carrinhos para transportar os bebês em distâncias longas (passeios).
- Usar cadeiras confortáveis, com encosto, tipo poltronas para segurar crianças por longos períodos.
- Usar banquinhos de escadinhas seguras para as crianças subirem, evitando que elas sejam erguidas, como por exemplo, para alcançar a pia.
- O transporte, a movimentação, o manuseio e o armazenamento de materiais, e os equipamentos

usados nas atividades de limpeza, alimentação e preparo dos alimentos, bem como a instalação, operação e manutenção de máquinas e equipamentos, deverão obedecer a critérios estabelecidos em normas técnicas, que preservem a saúde do trabalhador.

### 11.2.3 Estresse

É um fator importante porque além de afetar o indivíduo, diminui a qualidade do cuidado prestado. Um trabalhador estressado não tem condições de oferecer elogios, carinhos e orientações para o bom desenvolvimento das crianças.

Algumas situações podem acentuar o adoecimento do trabalhador, tais como:

- Pressão dos pais e familiares.
- Sobrecarga de trabalho.
- Número grande de crianças por trabalhador, impossibilitando suprir as necessidades delas.
- Barulho (ruído).
- Imediatismo em suprir as necessidades das crianças.
- Falta de entendimento do trabalhador do que é esperado dele no trabalho ou como realizá-lo (pactuação das atividades a serem realizadas).
- Relacionamento ruim com os colegas de trabalho.

#### Sugestões:

- Contrato claro de trabalho.
- Discutir como administrar os conflitos de trabalho.
- Oferecer formação para os trabalhadores de forma continuada.
- Dar oportunidades aos trabalhadores para sugerir soluções para os problemas e formas de implementá-las.
- Encorajar o bom relacionamento entre os colegas.
- Investigar imediatamente situações de desentendimentos para determinar as causas e apontar estratégias para solução do problema.
- Criar formas adequadas de participação e comunicação com os pais e familiares dos alunos.
- Cumprir os padrões de número de crianças por trabalhador.
- Trabalhador se atentar para avaliar o impacto em assumir várias jornadas de trabalho e em mais de uma instituição escolar.



Nos casos de acidentes de trabalho e doenças do trabalho, as instituições de ensino deverão comunicar imediatamente ao Serviço Regional de Vigilância em Saúde (VISA Regional de referência), assim como elaborar cronograma e implementar as correções das não conformidades encontradas e que puderam ser a causa do adoecimento do trabalhador.

## 12 SAÚDE E EDUCAÇÃO NO ENFRENTAMENTO DAS ARBOVIROSES: DENGUE, CHIKUNGUNYA E ZIKA

A educação exerce importante papel no processo de formação de uma comunidade. Práticas e hábitos adquiridos desde cedo na escola são mais facilmente incorporados na vida adulta, portanto a comunidade escolar pode contribuir significativamente para a adesão das pessoas e da sociedade organizada, de maneira consciente e voluntária, para o enfrentamento de determinado problema, no caso, a ocorrência de doenças como dengue, chikungunya e zika (doenças que são transmitidas por mosquitos, chamadas de arboviroses). Tais ações podem tanto estimular a mobilização a partir de organizações sociais já existentes quanto fomentar a criação de grupos ou associações que trabalhem em ações de prevenção e controle.

Informações sobre a doença, modos de prevenção e suas complicações, precisam ser trabalhadas nos espaços escolares de maneira contínua, com estratégias e linguagem adequadas a cada público. Discutir a necessidade da participação de cada indivíduo para realizar o controle do vetor e estimular essa proatividade na comunidade escolar é uma maneira potente de minimizar os riscos das arboviroses.

A escola é um ambiente privilegiado no sentido de promover parcerias que objetivem o desenvolvimento de ações de educação em saúde com o objetivo de incentivar a divulgação de medidas de prevenção de doenças e promover práticas que estimulem a população a adotar hábitos e condutas capazes de evitar a proliferação do mosquito transmissor da dengue e outras arboviroses. Essas iniciativas devem mobilizar toda a comunidade escolar, fortalecendo o tema.

Medidas simples que podem ser realizadas por todos devem ser trabalhadas de forma a criar e incorporar na rotina hábitos preventivos que podem contribuir significativamente para a eliminação de criadouros e consequentemente a diminuição da densidade populacional de mosquitos transmissores.

**A inviabilização de criadouros** do mosquito transmissor é a forma mais eficaz de controle das arboviroses. São medidas simples, como:

- Não deixar água parada em nenhum tipo de recipiente em sua residência ou estabelecimento sob sua responsabilidade.
- Não descartar lixo / entulho / pneus em terrenos baldios e encostas de córregos.
- Manter limpas lajes e calhas, removendo folhas, galhos ou qualquer material que impeça a circulação da água.
- Remover o prato que fica abaixo dos vasos de plantas. Ele não é necessário para a planta.
- Caixas d'água e reservatórios de água devem ser mantidos sempre fechados e bem vedados com tampa e tela milimétrica, inclusive no vertedouro (“ladrão”).
- Vasilhas de dessedentação/alimentação de animais domésticos (gatos, cachorros) devem ter água trocada diariamente e semanalmente devem ser lavadas e escovadas para remoção de ovos que possam estar aderidos.
- Piscinas devem ter tratamento adequado e regular.
- Materiais como garrafas, latas, vasilhas e copos, entre outros devem ser colocados em locais cobertos e sempre de cabeça para baixo.
- Ralos sem uso regular devem ser telados ou mantidos fechados.
- Vasos sanitários com pouco uso devem ser mantidos fechados e, se possível, a válvula da descarga deve ser disparada semanalmente.

O papel da escola, no entanto, pode ir além disso, pelo potencial transformador que gera na sociedade,

dessa forma, recomenda-se que as mensagens de comunicação envolvam conteúdos educacionais e informativos sobre:

- A eliminação dos criadouros dos mosquitos da dengue.
- A biologia e os hábitos do *Aedes aegypti*.
- Os locais de concentração do agente transmissor.
- Os principais sintomas da doença e recomendações para que a população, em caso da doença, recorra aos serviços de atenção primária à saúde.
- Divulgação dos sinais e sintomas da complicação da doença.
- Alerta sobre os perigos da automedicação.
- Orientação a população para procurar atendimento médico na unidade de saúde mais próxima ou informação sobre as unidades de referência indicadas pelos gestores, para que o cidadão tenha atendimento médico logo nos primeiros sintomas.
- Esclarecimentos sobre medidas de autocuidado, especialmente sobre a hidratação oral e reforço as ações realizadas no período não epidêmico, especialmente quanto à remoção de depósitos de água parada com a participação intersetorial e da sociedade.

A escola também pode desenvolver localmente um acervo portátil de materiais, com estratégias de comunicação a serem utilizadas na mobilização da comunidade escolar e das famílias atendidas. As equipes do Departamento de Vigilância em Saúde por meio das Visas Regionais estão sempre à disposição para orientar e validar as estratégias desenvolvidas.



Para subsidiar a construção dos projetos pedagógicos e das práticas cotidianas é importante buscar informações de qualidade, de preferência de fontes oficiais e confiáveis.

## 13 SAÚDE E EDUCAÇÃO NO CONTROLE E MANEJO DE ANIMAIS DE RELEVÂNCIA À SAÚDE PÚBLICA

Na área urbana, os animais de relevância à saúde pública são animais que convivem com o homem de maneira indesejável, em razão de sua condição de reservatórios naturais de doenças ou potencial para causar agravos à população. Esses animais podem ser transmissores de doenças, ou ainda peçonhentos, oferecendo risco de ocorrência de acidentes quando encontrados em estabelecimentos de educação infantil, sendo que seu controle não deve ser baseado na aplicação esporádica de inseticidas e rodenticidas, mas na adoção de medidas preventivas permanentes que evitem a infestação ou presença desses animais.

### 13.1 PREVENÇÃO E CONTROLE DE ROEDORES

Objetivo: prevenir a transmissão de zoonoses: leptospirose, hantavirose, dentre outras, além de perdas materiais e econômicas.

Medidas de prevenção e controle:

A antirratização é um conjunto de medidas de controle mecânico utilizadas principalmente para modificar o ambiente, eliminando os meios que propiciem o acesso a alimentos, água e abrigo, de forma a impedir a sua instalação e a proliferação:

- Manter terrenos baldios murados, sem lixo, entulho ou mato.
- Manter materiais como madeiras, telhas e tijolos organizados de modo a não se tornarem abrigo a roedores, permanecendo afastados de muros ou paredes, o que permite a inspeção e limpeza por todos os lados.
- Fechar as aberturas de aeração, entradas de condutores de eletricidade e janelas utilizando telas metálicas de malha fina (6mm); vãos de portas e janelas com mais de 6mm de largura também devem ser fechados; buracos e vãos entre telhas, paredes ou muros devem ser vedados com argamassa.
- Retirar periodicamente restos de alimentos das áreas de refeições, evitando que sejam atrativos para roedores.
- Realizar limpeza diária e rigorosa dos ambientes antes do anoitecer, uma vez que esses animais têm hábitos noturnos.
- Limpar e inspecionar frequentemente armários, estantes, gavetas, fogões e sofás, que são abrigos comuns de camundongos.
- Evitar embalagens de alimentos que possam ser atacadas por roedores, utilizando vasilhames fechados de vidro, metal ou plástico resistente.
- Não permitir o armazenamento e acúmulo de objetos inúteis ou em desuso nas garagens, sótãos ou porões.
- Manter os jardins limpos, sem amontoados, de modo a permitir fácil acesso à inspeção; gramados bem aparados desencorajam a passagem de roedores.



A desratização pela utilização de rodenticidas (venenos), quando realizada isoladamente sem medidas de antirratização, ao contrário do que se pensa, não controla estes animais, além de ocasionar um risco à saúde das pessoas e ao meio ambiente. Portanto, só deve ser utilizada em associação com a antirratização em situações de alta infestação, com a devida orientação técnica.



### 13.2 PREVENÇÃO E CONTROLE DE POMBOS

Objetivo: prevenir a transmissão de zoonoses: criptococose, histoplasmose, salmonelose, psitacose, entre outras.

Medidas de prevenção e controle:

Adequações estruturais e no ambiente para evitar o acesso a alimentos, água e abrigo:

- Bloquear espaços de construções que os pombos possam utilizar como abrigo ou fazer ninhos (parapeitos, sacadas, vãos e frestas junto ao ar-condicionado, entre outros), utilizando diferentes materiais: espinhos metálicos, redes de fios de nylon ou metálicos, redes elétricas ou adequações estruturais em ângulo de 45°.
- Vedar espaços entre telhas, madeiras e forro com cimento e tijolos.
- Realizar a higienização periódica dos locais onde se encontram fezes de pombos com utilização de EPIs: luvas, botas e máscaras, devendo ser utilizada uma mistura de água com hipoclorito de sódio para evitar a aspersão e inalação de esporos de fungos que possam estar nesses dejetos.

### 13.3 CONTROLE DE INFESTAÇÃO E PREVENÇÃO DE ACIDENTES POR ESCORPIÕES E ARANHAS

Objetivo: prevenir acidentes.

Medidas de prevenção e controle:

- Limpeza periódica de pátios, jardins e áreas externas, principalmente nos locais de recreação, com a remoção de todo material acumulado que possa se tornar abrigo, tais como material de construção, entulho, móveis velhos, objetos sem utilidade, folhas e madeiras.
- Manter a grama constantemente aparada dos jardins e demais áreas externas, impedindo que a vegetação volumosa sirva de abrigo.
- Organização e limpeza periódica dos locais de depósito de materiais de limpeza, manutenção e despejo que devem ser acondicionados em prateleiras a 25 cm do chão.
- Proteção em todos os ralos dos imóveis com tela protetora para baratas e escorpiões, grelha com fecho “abre e fecha” ou placas de borracha, a fim de mantê-los sempre fechados quando são pouco utilizados.
- Utilização de tela milimétrica (metálica ou plástica) acima da grelha nos ralos externos de água pluvial para evitar o entupimento.
- Vedação dos sifões da saída de esgoto das pias da cozinha com espuma, esponja ou outro material semelhante.
- Uso de tela metálica nas saídas dos tanques e pias.
- Obstrução dos vãos das portas que dão acesso para o exterior com anteparo de borracha nas suas frestas, do tipo “rodinho de borracha”, saco de areia ou de espuma.
- Vedação das caixas de inspeção de esgoto, caixas de passagem de água pluvial e caixas de gordura localizadas nas áreas externas, podendo ser utilizados os seguintes materiais: piche, espuma expansível de poliuretano, cimento fraco (mistura de pouco cimento e muita areia), uma chapa de isopor entre a tampa e a caixa ou uma cinta de espuma de borracha.
- Instalação de caixas de inspeção do esgoto com válvula de retenção no cano de saída.
- Proteção das caixas de inspeção da fiação elétrica e telefônica das áreas externas devendo ser vedados seus conduítes com silicone ou gesso.
- Vedação dos conduítes da fiação elétrica e telefônica com silicone tais como: tomadas, caixas de tomada e interruptores das paredes nas áreas de uso comum.
- Afastar os berços e camas das paredes nas creches e não deixar roupas jogadas no chão para evitar que os escorpiões se escondam.

- Higienização periódica das áreas de refeição e acondicionamento adequado do lixo e restos de alimentos para não atrair insetos, principalmente baratas.
- Nas remoções de materiais acumulados que possam servir de abrigo para escorpiões sempre fazer o uso de EPIs: luvas de couro, botas de cano alto, calça e camisa de manga longa que devem ser inspecionados após a realização do serviço.

Em caso de acidentes com escorpiões ou aranhas: envolvendo alunos ou funcionários, devem ser realizados os seguintes procedimentos:

- Lavar com água e sabão o local da picada.
- Encaminhar a vítima imediatamente ao serviço de saúde mais próximo e, somente se possível, capturar e levar o animal causador do acidente para auxiliar no diagnóstico.



A Unidade de Vigilância de Zoonoses/UVZ, do município de Campinas, possui um laboratório de identificação de insetos e aracnídeos peçonhentos que recebe esses animais quando capturados em escolas e creche para identificar a espécie. Os gestores das escolas e creches podem entrar em contato com esse serviço de saúde para fazer o encaminhamento.

#### 13.4 PREVENÇÃO DE ACIDENTES POR ABELHAS E VESPAS (MARIMBONDOS)

Objetivo: prevenir acidentes.

Medidas de prevenção:

- Evitar aproximação do local onde se encontram as abelhas/vespas.
- Isolar a área onde as abelhas ou marimbondos se alojaram.
- Desligar máquinas ou aparelhos que emitam som ou vibração (trator, motosserra, roçadeira, motores dois tempos, alto-falantes).
- Não permitir: colocar fogo ou fumaça, jogar água, aplicar inseticidas domésticos ou qualquer produto químico.
- Não permitir: bater com pau, pedra ou outra ferramenta a fim de remover o enxame do local.
- Comunicar a entidade responsável pelo controle de pragas das escolas e creches, para que seja feito o controle desses insetos.



Nos casos de alojamento de abelhas nativas sem ferrão, que não oferecem risco de agravos para saúde pública, a conduta a ser adotada é informar aos órgãos ambientais municipais e estaduais autorizados a fazer o manejo desses animais silvestres.

### 13.5 PREVENÇÃO DE ACIDENTES POR SERPENTES PEÇONHENTAS

Objetivo: prevenir acidentes.

Medidas de prevenção:

- Isolar a área onde for encontrada a serpente, impedindo acesso de crianças e funcionários.
- Quando possível, realizar registro através de foto e/ou vídeo da serpente e encaminhar por e-mail e/ou telefone ao serviço de saúde (UVZ) que identificará se a espécie é peçonhenta; em caso positivo, a UVZ realizará sua captura e recolhimento.



Nos casos de serpentes não peçonhentas, a captura e o recolhimento em escolas e creches devem ser solicitados aos órgãos ambientais municipais e estaduais uma vez que os serviços de saúde não podem fazer o manejo de animais silvestres quando não oferecem risco à saúde pública.

### 13.6 PREVENÇÃO DE ACIDENTES E MANEJO DE MORCEGOS

Nos estabelecimentos de educação infantil, os morcegos podem ser encontrados alojados e se alimentando em vários pontos das áreas externas (árvores e brinquedos nos jardins e nas áreas de recreação) e internas (forro, porão, alçapões, cumeeiras, caixa de persiana, locais escuros nos vãos e frestas das calhas e telhas do telhado) destas construções. Alguns desses animais podem transmitir a raiva, por meio de acidentes com agressão (mordedura e/ou arranhadura) ou contato direto, caso estejam infectados. Por isso, é necessário que seja feito seu manejo, por meio de medidas mecânicas e de adequações estruturais, periodicamente nas instituições de ensino, evitando assim o alojamento e proliferação desses animais.

Medidas de manejo e prevenção:

- Podar regularmente as árvores para permitir maior incidência de luz no interior da copa, para que a árvore não sirva como abrigo.
- Pendurar objetos que reflitam a luz nos galhos das árvores utilizadas de abrigo para os morcegos tais como: fitas de papel laminado, CDs ou balões metalizados (de ar ou gás hélio).
- Manter o refletor de luz aceso durante a noite nos locais de abrigo dos morcegos.
- Podar ou retirar manualmente flores e frutos das árvores, principalmente antes do período de frutificação para diminuir a fonte de alimento das espécies que se alimentam de flores e frutos.
- Retirar durante a noite as frutas dos comedouros de pássaros nas áreas externas.
- Evitar o plantio de árvores frutíferas próximo às edificações das escolas e creches.
- Vedação dos vãos e frestas dos telhados e cumeeiras que dão acesso ao abrigo, sendo importante manter primeiramente uma provisória nos pontos com uma única entrada/saída para depois fazer uma definitiva após o desalojamento definitivo dos morcegos.
- Manter alçapões sempre fechados.
- Evitar que janelas dos banheiros e cômodos permaneçam abertas durante a noite em locais com presença de morcegos.
- Colocar telas galvanizadas ou milimétricas em janelas e portas com acesso para área externa em locais com circulação de morcegos.
- Manter vedadas as aberturas e entradas de alçapões e claraboias.
- Retirar bebedouros com solução açucarada durante a noite para não atrair morcegos nectarívoros.
- Realizar uma inspeção detalhada para averiguar a presença de morcegos (vivos ou mortos) nos

brinquedos das áreas de recreação e nas salas das escolas de ensino infantil a fim de evitar uma exposição dos alunos com esses animais quando observados nessas instituições.

#### Encontrei um morcego na escola. O que fazer?

- Comunicar aos serviços de saúde o encontro de morcegos apresentando comportamento anormal como: caídos (mortos ou vivos), voando durante o dia, pousados em locais baixos ou expostos à luz para que seja feito seu recolhimento.
- Caso o morcego esteja caído no chão: colocar um balde, bacia ou caixa sobre o morcego para impedir a fuga ou exposição de alunos e funcionários com o animal, quando possível, até o momento do recolhimento.



Nunca tocar nos morcegos! No entanto, caso haja exposição através de mordedura, arranhadura ou contato direto por alunos ou funcionários, a orientação é procurar atendimento em uma unidade de saúde além de acionar a UVZ para ser feito o recolhimento quando for possível.

### **13.7 PREVENÇÃO E CONTROLE DA INFESTAÇÃO POR CARRAPATOS VETORES DE DOENÇAS**

A infestação de carrapatos poderá ocorrer em estabelecimentos de educação infantil, principalmente próximo de áreas verdes. Os carrapatos transmissores da Febre Maculosa Brasileira (FMB), popularmente conhecidos como carrapato-estrela, podem ser encontrados em áreas de vegetação e jardins próximos as áreas de circulação de capivaras e cavalos. Algumas espécies de carrapatos que acometem animais domésticos (cães e gatos) não transmitem zoonoses.

#### Medidas de prevenção e controle:

- Manter a grama dos jardins constantemente aparada e fazer a retirada periódica dos galhos e folhas das áreas externas impedindo que a vegetação volumosa sirva de abrigo para os carrapatos.
- Cercar toda área externa das escolas e creches, principalmente nas proximidades de áreas verdes para evitar a entrada e circulação de animais domésticos e silvestres, principalmente capivaras.
- Fazer uso de equipamentos de proteção individual (EPI): botas, calça e camisa de manga longa de coloração clara para visualização dos carrapatos, quando for realizado algum serviço em locais com infestação.



Caso algum aluno/funcionário que frequentou área com possível presença de carrapatos, apresentar sintomas suspeitos da FMB (febre alta, dor de cabeça e no corpo, mal-estar, diarreia e manchas avermelhadas) deve procurar imediatamente um serviço de saúde e informar ao médico para orientar sua conduta e iniciar o tratamento adequado, em virtude da alta letalidade desta doença.

## 14 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este manual não esgota as diferentes situações que podem envolver o ambiente escolar, seja na constituição dos diferentes espaços, que poderão ser mais variados dos que estes apresentados; ou seja, nas situações de prevenção de doenças, acidentes e riscos à saúde. Mas se apresenta com objetivo de apoiar o gestor do estabelecimento de educação infantil a imprimir a lógica do ambiente seguro. da prevenção de riscos e promoção da saúde, bem como fomentar um vínculo positivo entre as escolas e os serviços de saúde, para que os problemas sejam identificados, discutidos e as soluções buscadas em conjunto.

Complementar a este manual, o Departamento de Vigilância em Saúde recomenda o acompanhamento das publicações técnicas e demais conteúdos de apoio, disponíveis nos sites oficiais da Prefeitura Municipal de Campinas.

## 15 SERVIÇOS DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE - CONTATOS

### Horário Comercial

#### Visa Norte

Endereço: Rua Dr. José Pinto de Moura, 191 - Jardim Novo Botafogo - CEP 13070-210 - Campinas - SP  
Telefone: [\(19\) 3242-5870](tel:(19)3242-5870) / 3242-1452 / 3213-8112  
E-mail: [saude.visanorte@campinas.sp.gov.br](mailto:saude.visanorte@campinas.sp.gov.br)

#### Visa Sul

Endereço: Avenida Artur Leite de Barros Júnior, 226 Jardim do Lago - CEP 13050-032 - Campinas - SP  
Telefone: [\(19\) 3232-0591](tel:(19)3232-0591)  
E-mail: [saude.visasul@campinas.sp.gov.br](mailto:saude.visasul@campinas.sp.gov.br)

#### Visa Leste

Endereço: Rua Carolina Florence, 836 - Vila Nova - CEP 13.073-225 - Campinas - SP  
Telefone: PABX - [\(19\) 3212-2755](tel:(19)3212-2755) / 3212-2414 / 3212-2431  
E-mail: [visaleste.ve@campinas.sp.gov.br](mailto:visaleste.ve@campinas.sp.gov.br)

#### Visa Noroeste

Endereço: Rua Sumaré, 517 - Jardim Novo Campos Elíseos - CEP 13050-550 - Campinas - SP  
Telefone: [\(19\) 3268-6255](tel:(19)3268-6255) / [\(19\) 3267-1553](tel:(19)3267-1553) / [\(19\) 3268-6255](tel:(19)3268-6255) / [\(19\) 3267-1553](tel:(19)3267-1553)  
E-mail: [saude.visanoroeste@campinas.sp.gov.br](mailto:saude.visanoroeste@campinas.sp.gov.br)

#### Visa Sudoeste

Endereço: Rua Rev. Prof. Herculano Gouveia Júnior, 106 - Jd. do Lago - CEP 13050-020 - Campinas - SP  
Telefone: [\(19\) 3227-6613](tel:(19)3227-6613) / [\(19\) 3267-7192](tel:(19)3267-7192) / [\(19\) 3236-3637](tel:(19)3236-3637)  
E-mail: [visasudoeste.ve@campinas.sp.gov.br](mailto:visasudoeste.ve@campinas.sp.gov.br)

#### Unidade de Vigilância de Zoonoses (UVZ)

Endereço: Rua César Paranhos de Godoy, 333 – Jardim Chapadão – CEP: 13070-075  
Telefone: (19) 3245-1400 / (19) 3245-2268  
E-mail: [saude.zoonoses@campinas.sp.gov.br](mailto:saude.zoonoses@campinas.sp.gov.br)

#### Coordenadoria de Vigilância Sanitária (CVS)

Endereço: Avenida Guarani, 1206 – Jardim Guarani – CEP: 13100-211  
Telefone: (19) 2515-7134  
E-mail: [devisa.sanitaria@campinas.sp.gov.br](mailto:devisa.sanitaria@campinas.sp.gov.br)

### Fora do horário comercial e finais de semana

#### Plantão Vigilância

Telefone: (19) 99529-6722

## 16 REFERÊNCIAS

**Temas:** Regularização da instituição de ensino; Regularização do serviço de alimentação dentro da instituição de ensino; Aspectos construtivos e orientações da vigilância sanitária

1. Associação Brasileira de Normas Técnicas. NBR 9050: Acessibilidade a edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos. Rio de Janeiro, p. 147. 2020.
2. Brasil. Portaria GM/MS nº 321, de 26-05-1988. Aprova as normas e os padrões mínimos, que com esta baixam, destinados a disciplinar a construção, instalação e o funcionamento de creches, em todo o território nacional. Consultado em:  
<http://saudelegis.saude.gov.br/saudelegis/secure/norma/listPublic.xhtml>
3. Brasil. ANVISA. Resolução Diretoria Colegiada. RDC nº 216, de 15-09-2004 e sua alteração. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, nº 174, Brasília, 16 set. 2004.
4. Centro de Vigilância Sanitária. Portaria CVS 10, de 05-08-2017. Define diretrizes, critérios e procedimentos no âmbito do Sistema Estadual de Vigilância Sanitária - SEVISA, para avaliação físico funcional de projetos de edificações de atividades de interesse da saúde e emissão do Laudo Técnico de Avaliação – LTA. Diário Oficial do Estado de São Paulo, São Paulo, 16 ago. 2017. Seção 1, p.39.
5. Centro de Vigilância Sanitária. Portaria CVS 1, de 22-7-2020. Disciplina, no âmbito do Sistema Estadual de Vigilância Sanitária – Sevisa, o licenciamento sanitário dos estabelecimentos de interesse da saúde e das fontes de radiação ionizante, e dá providências correlatas. Diário Oficial do Estado de São Paulo, São Paulo, 24 jul. 2020. Seção 1, p.14.
6. Centro de Vigilância Sanitária. Portaria CVS 5, de 09-04-2013. Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção, anexo. Diário Oficial do Estado de São Paulo, São Paulo, 19 abr. 2013. Seção 1, p. 32-35.
7. Secretaria Municipal de Educação. Resolução SME nº 07, de 12-09-2018 e sua alteração de 01-12-2021. Estabelece Normas Complementares para os atos administrativos de que trata a Resolução CME nº 01, de 01 de março de 2018. Diário Oficial do Município, Campinas, 13 set. 2018. p. 1.

**Temas:** Prevenção e controle das principais doenças que acometem as crianças

1. Diagnóstico Diferencial com Outras Doenças Exantemáticas - Site Sociedade Brasileira de Pediatria. Acesso em 10/04/2018.  
[http://intranet.sbp.com.br/show\\_item2.cfm?id\\_categoria=24&id\\_detalhe=960&tipo\\_detalhe=s](http://intranet.sbp.com.br/show_item2.cfm?id_categoria=24&id_detalhe=960&tipo_detalhe=s)
2. Diretrizes para ações de prevenção e controle frente aos casos suspeitos de covid-19 em alunos e trabalhadores de instituições de ensino de Campinas. Prefeitura Municipal de Campinas, SMS, DEVISA. Edição 7, novembro de 2021.
3. Doença da mão-pé-boca (DMPB) - Boston Public Health Commission | Infectious Disease Bureau 1010 Massachusetts Avenue | Boston, MA 02118 | [www.bphc.org](http://www.bphc.org) | 617-534-5611 Hand, Foot & Mouth Disease | Portuguese | March 2012.
4. Doenças infecciosas e parasitárias: guia de bolso / Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde, Departamento de Vigilância Epidemiológica. – 8. ed. rev. – Brasília: Ministério da Saúde, 2010.
5. Guia de Vigilância em Saúde / Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde. – Brasília: Ministério da Saúde, 2022.
6. Informe Técnico – 2010: Doença Meningocócica - Prefeitura Municipal de Campinas - Secretaria Municipal de Saúde - Coordenadoria de Vigilância em Saúde.
7. Hand, foot, and mouth disease - Site CDC <https://www.cdc.gov/hand-foot-mouth/index.html> – acesso em 10/04/2018.
8. Protocolos de Controle de Infecção - Quimioprofilaxia em Meningites Bacterianas - Universidade Federal do Triângulo Mineiro - Comissão de Controle de Infecção Hospitalar - Atualizado em Fevereiro/2015.
9. Site da Sociedade Brasileira de Dermatologia <http://www.sbd.org.br> Acesso em 11/01/2022.

**Tema: Saúde do Trabalhador**

1. Norma Regulamentadora Nº 01 – Disposições Gerais e Gerenciamento de Riscos Ocupacionais
2. Norma Regulamentadora Nº 07 – Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional/ PCMSO
3. Norma Regulamentadora n.º 17 – Ergonomia
4. Norma Regulamentadora n.º 24 - Condições de higiene e de conforto nos locais de trabalho

**Tema: Saúde e educação no enfrentamento das arboviroses: dengue, chikungunya e zika**

1. Guia de Vigilância em Saúde – 3ª edição, Ministério da Saúde, 2019.
2. Portal Fiocruz. Acesso em <https://portal.fiocruz.br/>
3. Portal Prefeitura Municipal de Campinas: Acesso em <https://dengue.campinas.sp.gov.br/>

**Tema: Saúde e educação no enfrentamento das pragas urbanas: animais peçonhentos e animais transmissores de doenças**

1. Febre Maculosa Brasileira: prevenção em locais com presença de carrapatos. Manual para gestores e profissionais da área de segurança do trabalho. Departamento de Vigilância em Saúde da Prefeitura de Campinas, 1ª Edição/2019.
2. Guia de orientação e manejo dos morcegos no meio urbano. Departamento de Vigilância em Saúde da Prefeitura de Campinas. 1ª Edição, 2019.
3. Guia de manejo e controle de pombas domésticas (*columba livia*) em áreas urbanas. Centro de Vigilância em Saúde do Rio Grande do Sul, 1ª Edição, 2010.
4. Medidas de controle de infestação por escorpiões e prevenção de acidentes por animais peçonhentos em imóveis e condomínios. Departamento de Vigilância em Saúde da Prefeitura de Campinas. 1ª Edição, 2018.