



**Agência Nacional de Vigilância Sanitária**

**www.anvisa.gov.br**

**CONSULTA PÚBLICA Nº 20, DE 15 DE MAIO DE 2008**

**D.O.U de 16/05/2008**

**A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária**, no uso das atribuições que lhe confere o inciso IV do art. 11 e o art. 35 do Regulamento da ANVISA aprovado pelo Decreto nº 3.029, de 16 de abril de 1999, e tendo em vista o disposto no inciso V e nos §§ 1º e 3º do art. 54 do Regimento Interno aprovado nos termos do Anexo I da Portaria nº 354 da ANVISA, de 11 de agosto de 2006, republicada no DOU de 21 de agosto de 2006, em reunião realizada em 13 de maio de 2008.

adota a seguinte Consulta Pública e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

Art. 1º Fica aberto, a contar da data de publicação desta Consulta Pública, o prazo de 45 (quarenta e cinco) dias para que sejam apresentadas críticas e sugestões relativas à proposta de RDC sobre a promoção da vigilância sanitária e epidemiológica nos Portos de Controle Sanitário instalados em território nacional e embarcações que operem transporte de cargas e/ou de viajantes.

Art. 2º Informar que a proposta de Resolução estará disponível, na íntegra, durante o período de consulta no sítio <http://www.anvisa.gov.br/divulga/consulta/index.htm> e que as sugestões deverão ser encaminhadas, por escrito, para o seguinte endereço: Agência Nacional de Vigilância Sanitária/ Gerência de Orientação e Controle Sanitário de Viajantes em Portos, Aeroportos, Fronteiras e Recintos Alfandegados, Unidade 2, SEPN, Quadra 511, Bloco 'A', Edifício Bittar, CEP: 70.750-541 Brasília/DF; Telefone: (61) 3448-6243 ou para o Fax: (61) 3448-6048; ou para o e-mail: [consultaportos.ggpaf@anvisa.gov.br](mailto:consultaportos.ggpaf@anvisa.gov.br)

Art. 3º Findo o prazo estipulado no art. 1º a Agência Nacional de Vigilância Sanitária articular-se-á com os Órgãos e Entidades envolvidos e aqueles que tenham manifestado interesse na matéria, para que indiquem representantes nas discussões posteriores, visando à consolidação do texto final.

*DIRCEU RAPOSO DE MELLO*

**ANEXO**

**RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº**

**A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária**, no uso da atribuição que lhe confere o inciso IV do art. 11 do Regulamento aprovado pelo Decreto nº 3.029, de 16 de abril de 1999, e tendo em vista o disposto no inciso II e nos §§ 1º e 3º do art. 54 do Regimento Interno aprovado nos termos do Anexo I da Portaria nº 354 da ANVISA, de 11 de agosto de 2006, republicada no DOU de 21 de agosto de 2006, em reunião realizada em xxxx de xxxxx de 2008, e

considerando o disposto na Lei n.º 6.360, de 23 de setembro de 1976;

considerando o disposto na Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977;

considerando o disposto na Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990;

considerando o disposto na Lei n.º 8.630, de 25 de fevereiro de 1993

considerando o disposto na Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999;

considerando o disposto no Decreto-lei nº 190, de 24 de fevereiro de 1967;

considerando o disposto no Decreto-lei nº 986, de 21 de outubro de 1969;

considerando o disposto no Decreto nº 59.607, de 28 de novembro de 1966;

considerando o disposto no Decreto n.º. 87, de 15 de abril de 1991;

considerando o disposto na Portaria 1.428/MS , de 26 de novembro de 1993;

considerando o disposto na Portaria SVS/MS nº. 326, de 30 de julho de 1997;

considerando a resolução RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004;

considerando a resolução RDC nº. 184, de 22 de outubro de 2001;

considerando o disposto na Portaria nº 1.986, de 25 de outubro de 2001;

considerando a Instrução Normativa nº 141 , de 19 de dezembro de 2006 Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis

considerando as recomendações do Regulamento Sanitário Internacional e demais acordos internacionais afetos ao tema dos quais o Brasil é signatário;

considerando a necessidade de definir diretrizes relacionadas à segurança sanitária de embarcações e áreas portuárias;

considerando a necessidade de definir responsabilidades, aos representantes legais e/ou responsáveis direto pelas embarcações, quanto às exigências sanitárias de que trata este Regulamento;

considerando a necessidade de definir obrigações às Administrações de Portos Organizados, Terminais Aquaviários, Arrendatários de Instalações Portuárias, Terminais de Uso Privativo, Terminais Retroportuários, Terminais Alfandegados, Terminais de Cargas e Operadoras Portuárias e aos Estabelecimentos Comerciais existentes nestas áreas, respeitadas as responsabilidades previstas em contrato e as competências legais, no tocante ao implemento de medidas sanitárias relativas à comunidade ocupacionalmente exposta; a prestação de serviços de interesse da saúde pública; à produção e circulação de bens e as condições sanitárias das instalações físicas e equipamentos disponíveis;

adota a seguinte Resolução e eu Diretor-Presidente, determino a sua publicação.

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico, Anexo a esta Resolução, a fim de promover a vigilância sanitária e epidemiológica nos Portos de Controle Sanitário instalados em território nacional, e embarcações que operem transportes de cargas e/ou viajantes.

Art. 2º A inobservância ou desobediência ao disposto na presente Resolução e em seus Anexos configura infração de natureza sanitária, conforme previsto na Lei n.º 6.437, de 20 de agosto de 1977.

Art. 3º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 4º Ficam revogadas a Portaria SVS/MS nº. 48, de 1º de junho de 1995, a Portaria SVS/MS n.º 13, de 2 de março de 1995, a Portaria SVS/MS nº. 407, de 4 de setembro de 1997, a Resolução RDC nº. 16, de 12 de janeiro de 2001 e a Resolução RDC nº. 17, de 12 de janeiro de 2001, a Resolução RDC nº. 217 de 21 novembro de 2001, a Resolução RDC nº. 35, de 08 de fevereiro de 2002, a Resolução RDC nº. 341, de 13 de dezembro de 2002, a Resolução RDC nº. 342, de 13 de dezembro de 2002, a Resolução RDC nº. 337, de 07 de dezembro de 2005 e a Resolução RE nº. 1025, de 13 de abril de 2006.

DIRCEU RAPOSO DE MELLO

## ANEXO

### REGULAMENTO TÉCNICO

#### VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE EMBARCAÇÕES E PORTOS DE CONTROLE SANITÁRIO

##### TÍTULO I DAS DEFINIÇÕES

Art.1º Para efeito deste Regulamento, consideram-se:

I. Água de Lastro: água colocada em tanques de uma embarcação com o objetivo de alterar o seu calado, mudar suas condições de flutuação, regular a sua estabilidade e melhorar sua manobrabilidade;

II. Água potável: água para consumo humano cujos parâmetros microbiológicos, físicos, químicos e radioativos atendam ao padrão de potabilidade e que não ofereça riscos à saúde;

III. Animais sinantrópicos nocivos a saúde: espécimes de animais vetores ou reservatórios de doenças de importância em saúde pública;

IV. Área afetada: área geográfica para a qual foram recomendadas medidas sanitárias específicas pela OMS;

V. Área do Porto Organizado: área compreendida pelas instalações portuárias, como, ancoradouros, docas, cais, pontes e piers de atracação e acostagem, terrenos, armazéns, edificações e vias de circulação interna, bem como pela infra-estrutura de proteção e acesso aquaviário ao porto compreendendo, guias-correntes, quebra-mares, eclusas, canais, bacias de evolução e áreas de fundeio, que devam ser mantidas pela Administração do Porto de Controle Sanitário;

VI. Arqueação Bruta: expressão do tamanho total de uma embarcação, de parâmetro adimensional, determinada de acordo com as prescrições dessas regras, sendo função do volume de todos os espaços fechados;

VII. Arqueação Líquida: expressão da capacidade útil de uma embarcação, determinada de acordo com as prescrições dessas regras, sendo função do volume dos espaços fechados destinados ao transporte de carga, do número de passageiros transportados, do local onde serão transportados os passageiros, da relação calado - pontal e da arqueação bruta;

VIII. Autoridade Sanitária: autoridade competente no âmbito da área da saúde com poderes legais para estabelecer regulamentos e executar licenciamento (habilitação) e fiscalização;

IX. Certificado de Controle Sanitário de Bordo (CCSB): documento emitido pela autoridade sanitária, de acordo com as recomendações e modelo definido no Regulamento Sanitário Internacional – RSI (2005), concedido a uma embarcação, quando evidências de risco à saúde pública foram detectadas a bordo e as medidas de controle necessárias concluídas satisfatoriamente;

X. Certificado de Isenção de Controle Sanitário de Bordo (CICSB): documento emitido de acordo com as recomendações e modelo definido no Regulamento Sanitário Internacional – RSI (2005), concedido a uma embarcação, que esteja livre de evidências de risco à saúde pública, durante inspeção a bordo realizada pela autoridade sanitária;

XI. Certificado Internacional de Vacinação e Profilaxia (CIVP): documento que comprova vacinação ou profilaxia em conformidade com as diretrizes e modelo do Regulamento Sanitário Internacional – RSI (2005);

XII. Condição Higiênico-Sanitária Satisfatória: aquela em que, após a análise documental e/ou o término de uma inspeção sanitária não se tenha verificado fator de risco que possa produzir agravo à saúde;

XIII. Declaração Marítima de Saúde: documento a ser emitido em conformidade com o Regulamento Sanitário Internacional - RSI (2005) contendo informações sobre a identificação da embarcação, a viagem e a saúde dos viajantes;

XIV. Descontaminação: procedimento(s) pelo qual (is) são tomadas medidas sanitárias para eliminar um agente ou material infeccioso ou tóxico na superfície do corpo de um animal ou pessoa, em um produto preparado para consumo ou em outros objetos inanimados, incluindo meios de transporte;

XV. Desinfecção: procedimento(s) realizado (s) para controlar ou eliminar microorganismos patogênicos presentes na superfície do corpo humano ou animal, bagagens, cargas, contêineres, meios de transporte, mercadorias e encomendas postais, por meio de exposição direta a agentes químicos ou físicos;

XVI. E.T.A. Estimated Time of Arrival: horário estimado para a chegada de uma embarcação em um Porto de Controle Sanitário;

XVII. Embarcação Arribada: embarcação que entra num porto ou local não previsto ao empreender a viagem, isto é, que não seja o porto de escala nem o de destino, considerando-se também arribada a embarcação que regressar ao porto de partida sem concluir a viagem iniciada;

XVIII. Embarcação: construção sujeita à inscrição no órgão de autorização marítima e suscetível ou não de se locomover na água, por meios próprios ou não, transportando e/ou abrigando pessoas e/ou

cargas. Incluem-se nesta definição as plataformas habitadas constituídas de instalação ou estrutura, fixa ou móvel;

XIX. Evento: manifestação de uma doença ou ocorrências que possam colocar em risco a saúde pública;

XX. Fauna sinantrópica nociva: fauna sinantrópica que interage de forma negativa com a população humana, causando-lhe transtornos significativos de ordem econômica ou ambiental, ou que represente riscos à saúde pública;

XXI. Fauna sinantrópica: espécies animais que se adaptaram a viver junto ao homem, a despeito da vontade deste;

XXII. Fundeadouro de Inspeção Sanitária: ponto a ser definido na carta náutica, ouvida a autoridade marítima ou a autoridade portuária, quando for o caso, e a autoridade sanitária;

XXIII. Inspeção Sanitária: atividade desenvolvida pela autoridade sanitária competente ou sob sua supervisão para avaliação das áreas, bagagens, contêineres, meios de transportes, instalações, mercadorias ou pacotes postais, incluindo informações e documentos relevantes, para determinar a existência de um risco à saúde pública. Implica expressar julgamento de valor sobre a situação observada, se dentro dos padrões técnicos minimamente estabelecidos na legislação sanitária, e a conseqüente aplicação de medidas, de orientação ou punitivas, quando for o caso;

a) Livre Prática a Bordo: aquela a ser emitida, após inspeção sanitária;

b) Livre Prática Via Rádio: aquela a ser emitida a partir da avaliação satisfatória das informações apresentadas na Solicitação de Certificado, sem inspeção sanitária no momento da sua emissão;

XXIV. Livre Prática: autorização a ser emitida pelo Órgão de Vigilância Sanitária Federal competente, para que uma embarcação procedente ou não do exterior, atraque ou inicie as operações de embarque ou desembarque de cargas e viajantes, podendo ser:

XXV. Navegação de Apoio: aquela realizada para apoio logístico às embarcações e instalações em águas territoriais nacionais;

XXVI. Navegação de Cabotagem: aquela realizada entre portos ou pontos do território nacional, utilizando a via marítima ou esta e as vias navegáveis interiores;

XXVII. Navegação de Interior: realizada nas hidrovias interiores, rios, lagos, canais, lagoas, baías, angras, enseadas e áreas marítimas consideradas abrigadas;

XXVIII. Notificação de Doenças ou agravos: comunicação da ocorrência de doenças ou agravos à saúde, feita à autoridade sanitária para fins de adoção de medidas de intervenção pertinentes;

XXIX. Padrões de Potabilidade da Água: parâmetros fixados pela legislação sanitária federal pertinente, que determinam as quantidades limites de diversos elementos que podem ser tolerados nas águas de abastecimento, para preservar a saúde da população;

XXX. Porto de Controle Sanitário: portos estratégicos do ponto de vista epidemiológico e geográfico, localizados no território nacional, onde se desenvolvem ações de controle sanitário;

XXXI. Porto Organizado: aquele construído e aparelhado para atender às necessidades da navegação, movimentação e armazenagem de mercadorias e deslocamento de viajantes, concedido ou explorado pela União, cujo tráfego e operações portuárias estejam sob a jurisdição de uma autoridade portuária;

XXXII. Procedência da Embarcação: último porto de escala de uma embarcação antes da sua chegada ao Porto de Controle Sanitário de destino;

XXXIII. Rateiras ou Ratoneiras: equipamentos que têm como finalidade evitar o deslocamento de roedores entre uma embarcação e seu atracadouro ou vice e versa;

XXXIV. Representante Legal pela Embarcação: pessoa física ou jurídica investida de poderes legais para praticar atos em nome do responsável direto, preposta de gerir ou administrar seus negócios no Porto de Controle Sanitário, constituindo seu agente ou consignatário;

XXXV. Reservatório de Agentes Infecciosos: seres humanos, animais, plantas, solo, matéria ou combinação deles, no qual vive e se multiplica um agente infeccioso de maneira que possa ser transmitido a um hospedeiro;

XXXVI. Responsável Direto pela Embarcação: pessoa física ou jurídica, em nome da qual a embarcação encontra-se inscrita ou registrada perante o Órgão Público competente;

XXXVII. Risco à Saúde Pública: possibilidade de ocorrência de um evento que pode afetar de forma adversa a saúde de populações humanas, com ênfase naqueles que podem se disseminar internacionalmente ou representar um perigo grave e direto;

XXXVIII. Terminal Aquaviário: pontos de acostagem de embarcações, como terminais pesqueiros, marinas e outros não enquadrados nos conceitos portuários da Lei 8.630/93, estratégicos do ponto de vista epidemiológico e geográfico, localizado no território nacional, sujeito a controle sanitário;

XXXIX. Terminal Retroportuário: terminal situado em zona contígua a de um porto organizado ou instalação portuária, compreendida no perímetro de cinco quilômetros dos limites da zona primária, demarcado pela autoridade aduaneira local, no qual são executados os serviços de operação sob controle aduaneiro, com carga de importação e exportação;

XL. Trânsito Intermunicipal: aquele no qual a embarcação realiza seu deslocamento entre portos de municípios de um mesmo estado;

XLI. Trânsito Internacional: aquele no qual a embarcação realiza seu deslocamento para o território nacional, a partir de portos instalados no exterior;

XLII. Vetor: ser vivo que veicula a transmissão de um agente infeccioso;

XLIII. Viajante: passageiro, clandestino, tripulante, profissional não- tripulante, em viagem, num meio de transporte.

## TÍTULO II

### DA EXECUÇÃO DAS AÇÕES DE CONTROLE SANITÁRIO

Art. 2º As ações de controle sanitário em Portos de Controle Sanitário instalados no território nacional, e embarcações que operem transportes de cargas e/ou viajantes, poderão ser executadas, pelos três entes federados do Sistema Único de Saúde.

Parágrafo único. Para realização das ações pelo estado e/ou município, deverão ser observadas as diretrizes e fluxos das instâncias de pactuação do Sistema Único de Saúde.

## TÍTULO III

### DA DOCUMENTAÇÃO SANITÁRIA

Art. 3º Para cumprimento do disposto neste Regulamento, consideram-se:

I. Certificado de Controle Sanitário de Bordo ou Certificado de Isenção de Controle Sanitário de Bordo, conforme o Anexo I;

II. Certificado Nacional de Controle Sanitário de Bordo ou Certificado de Isenção de Controle Sanitário de Bordo, conforme o Anexo II ;

III. Declaração Marítima de Saúde, conforme o Anexo III;

IV. Solicitação de Certificado, conforme Anexo IV;

V. Notificação de Inspeção Sanitária, conforme anexo V;

VI. Certificado de Livre Prática, conforme Anexo VI;

VII. Comunicação de Chegada de Embarcação, conforme Anexo VII;

VIII. Planilha de Controle e de Abastecimento de Água Potável, Planilha de Controle de Limpeza e Desinfecção do Sistema de Oferta de Água Potável e o quadro referente aos níveis residuais mínimos de cloro residual livre para água potável nos pontos de oferta dispostos nos Portos de Controle Sanitário, conforme Anexo VIII;

IX. Termo de Inspeção Sanitária de Embarcação - TISEM, conforme Anexo IX;

X. Formulário para Informações sobre a Água de Lastro, conforme Anexo X;

XI. Plano de Limpeza e Desinfecção - P.L.D., conforme Anexo XI;

XII. Relação dos Equipamentos de Proteção Individual - E.P.I. conforme Anexo XII;

XIII. Termo de Referência para Plano Integrado de Controle de Animais Sinantrópicos nocivos, conforme Anexo XIII

## TÍTULO IV

### DA ENTRADA, DO TRÂNSITO E DA PERMANÊNCIA DE EMBARCAÇÕES EM PORTOS DE CONTROLE SANITÁRIO.

Art. 4º A entrada, o trânsito, a operação e a permanência no território nacional, de embarcações deverão atender às disposições previstas neste Regulamento.

Art. 5º Qualquer embarcação, em trânsito internacional, cujo proprietário, armador, responsável direto ou representante legal pela embarcação se negue à aplicação das medidas prescritas pela autoridade sanitária do Porto de Controle Sanitário, em conformidade com as disposições previstas neste Regulamento, terá a liberdade de continuar, imediatamente, a sua rota, porém não poderá fazer escalas em nenhum outro Porto de Controle Sanitário do território nacional, sem que se submeta às medidas sanitárias pertinentes; sendo autorizado, não obstante, que se abasteça de combustível, água potável, víveres, desde que em regime de quarentena.

Art. 6º As embarcações de que trata este Regulamento, deverão dispor a bordo de:

I. Certificado de Isenção de Controle Sanitário de Bordo ou Certificado de Controle Sanitário de Bordo válidos ou Certificado Nacional de Isenção de Controle Sanitário de Bordo ou Certificado Nacional de Controle Sanitário de Bordo, válidos;

II. Lista de medicamentos presentes a bordo, à base de substâncias entorpecentes ou psicotrópicas, submetidos ao controle especial no território nacional, conforme legislação sanitária federal pertinente;

III. Certificado de Livre Prática válido, quando a embarcação proceder de outro Porto de Controle Sanitário instalado no território nacional ou em país pertencente ao Mercosul;

IV. Manifesto de Carga;

V. Informações documentadas referentes ao sistema de produção e abastecimento de água potável da embarcação, assim como o tipo de controle realizado para a garantia da sua qualidade, e para a limpeza e desinfecção dos seus reservatórios;

VI. Informações documentadas referentes ao tipo de sistema de armazenamento, tratamento e descarga de efluentes sanitários da embarcação;

VII. Informações documentadas referentes ao acondicionamento, armazenamento, coleta e destino final dos resíduos sólidos gerados na embarcação;

VIII. Informações documentadas referentes ao controle de animais sinantrópicos nocivos à saúde;

IX. Informações documentadas sobre as boas práticas adotadas durante toda a cadeia de produção e distribuição de alimentos;

X. Formulário com Informações sobre a Água de Lastro.

Parágrafo único. Os documentos constantes neste artigo deverão estar disponíveis para análise da autoridade sanitária, se necessário, bem como poderão ser exigidas cópia ou declaração visada pelo Comandante ou por alguém por ele designado, para fins de atendimento do programa de fiscalização sanitária.

Art. 7º As embarcações de que trata este Regulamento deverão entregar à autoridade sanitária do Porto de Controle Sanitário, quando da Comunicação de Chegada da Embarcação, os documentos abaixo relacionados:

I - Declaração Marítima de Saúde, assinada pelo Comandante ou alguém por ele designado;

II - Lista de Viajantes, com respectivos locais e datas de embarque e desembarque;

## TÍTULO V

### DA INSPEÇÃO SANITÁRIA DA EMBARCAÇÃO.

Art. 8º A inspeção sanitária, de que trata este Título, deverá ser realizada pela Autoridade Sanitária para atender um ou mais dos seguintes objetivos:

I. Emissão do Certificado de Livre Prática;

II. Emissão do Certificado de Isenção de Controle Sanitário de Bordo ou do Certificado de Controle Sanitário de Bordo; ou do Certificado Nacional de Isenção de Controle Sanitário de Bordo ou do Certificado Nacional de Controle Sanitário de Bordo;

III. Verificação de cumprimento de exigências de inspeção anterior;

IV. Verificação de denúncia;

V. Cumprimento de um programa de fiscalização sanitária;

VI. Atendimento a outras ações de promoção à saúde pública, considerando o contexto epidemiológico nacional e internacional.

Art. 9º A inspeção sanitária poderá ser realizada:

I. A qualquer dia e hora, preferencialmente no período diurno;

II. Seguindo, sempre que possível, a ordem cronológica de chegada da embarcação ao porto;

III. Em conjunto com as outras autoridades envolvidas, de modo a reduzir ao mínimo o tempo para início das operações de embarque e/ou desembarque de cargas e viajantes;

Parágrafo único. Excetua-se do disposto no inciso II, deste artigo, a embarcação que apresente a bordo, óbito e/ou viajante com anormalidade clínica, ou que tenha sofrido acidente que exija assistência médica, ou que esteja transportando viajante clandestino.

Art. 10 A inspeção sanitária da embarcação será realizada em local designado ou fundeadouro, definido em conjunto, pelas autoridades sanitária e marítima, considerando-se as condições de navegabilidade, segurança e risco sanitário envolvido, quando:

I. Procedentes de áreas afetadas por eventos de importância em saúde pública internacional;

II. Estejam trasladando restos mortais humanos;

III. As informações prestadas na Solicitação do Certificado ou Comunicação de Chegada estiverem incompletas ou insuficientes para a conclusão do estado sanitário de bordo ou indicarem a ocorrência de eventos a bordo ou fatores de risco à saúde pública;

IV. Da suspeita de ocorrência de eventos a bordo ou fatores de risco à saúde pública, que justifiquem a aplicação de medidas sanitárias adicionais para prevenir ou controlar a disseminação de doenças ou agravos;

Art. 11 A inspeção sanitária da embarcação, terá início quando a mesma estiver em completa atracação, ou seja, sob cabos de amarração, e as pranchas ou escadas de acesso com redes de proteção em toda a sua extensão.

§1º A inspeção sanitária de embarcações em locais designados ou fundeadas deverá ocorrer sempre sob condições climáticas que não ofereçam risco à integridade física da autoridade sanitária.

§ 2º A autoridade sanitária se manifestará pelo local onde a embarcação deverá aguardar à inspeção sanitária, por intermédio da emissão da Notificação de Inspeção Sanitária, conforme Anexo V deste Regulamento.

Art. 12 Ao final da inspeção sanitária será emitido o Termo de Inspeção Sanitária de Embarcação - TISEM, conforme Anexo IX deste Regulamento.

## TÍTULO VI

### SEÇÃO I

#### DA EMISSÃO DO CERTIFICADO DE LIVRE PRÁTICA E DA COMUNICAÇÃO DE CHEGADA DE EMBARCAÇÕES

Art. 13 A Livre Prática será concedida pela autoridade sanitária em exercício no Porto de Controle Sanitário, por meio do Certificado de Livre Prática, documento de caráter intransferível, mediante análise das condições operacionais e higiênico-sanitárias da embarcação e do estado de saúde dos seus viajantes, a partir de uma inspeção sanitária realizada a bordo da embarcação e/ou da análise documental das informações apresentadas quando da sua solicitação.

Parágrafo único. Constituem modalidades de Livre Prática:

- I - Livre Prática a Bordo;
- II - Livre Prática Via Rádio.

Art. 14 As embarcações deverão solicitar Livre Prática à autoridade sanitária em exercício no Porto de Controle Sanitário ao qual se destinam, quando não estiver portando Certificado de Livre Prática válido, por meio da Solicitação de Certificado, conforme Anexo IV deste Regulamento.

Art. 15 O proprietário, armador, responsável direto ou representante legal pela embarcação, deverá, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas do horário estimado para a chegada da embarcação - E.T.A., apresentar à autoridade sanitária em exercício no Porto de Controle Sanitário a Solicitação de Certificado, conforme Anexo IV deste Regulamento.

§ 1º Está desobrigada do cumprimento do tempo estabelecido, no parágrafo anterior, a embarcação arribada, bem como aquela cujo período de deslocamento entre os Portos de Controle Sanitário de partida e de destino seja inferior a 24 (vinte e quatro) horas.

§ 2º Quando a bordo da embarcação em deslocamento para o Porto de Controle Sanitário ao qual foi solicitado o Certificado de Livre Prática, forem verificadas situações em desacordo com as informações prestadas anteriormente, na Solicitação de Certificado, constante do Anexo IV deste Regulamento, caberá ao proprietário, armador, responsável direto ou representante legal pela embarcação, informar o fato à autoridade sanitária do Porto de Controle Sanitário, com vistas à análise técnica da autoridade sanitária, quanto à necessidade de outras medidas sanitárias pertinentes.

Art. 16 A Comunicação de Chegada da Embarcação, conforme anexo VII, deverá, obrigatoriamente, ser entregue à autoridade sanitária do Porto de Controle Sanitário com antecedência mínima de 12 (doze) horas do horário estimado para a chegada da embarcação - E.T.A.

§ 1º Está desobrigada do cumprimento do tempo previsto no caput deste artigo, a embarcação arribada, ou cujo período de deslocamento entre os Portos de Controle Sanitário de partida e o de destino seja inferior a 12 (doze) horas, devendo, nestes casos, o proprietário, armador, responsável direto ou representante legal pela embarcação entregar a Comunicação de Chegada com antecedência mínima de 2 (duas) horas, ou em tempo menor, quando se tratar de situações emergenciais.

§ 2º O proprietário, armador, responsável direto ou representante legal pela embarcação, deverá confirmar a posição e o horário da atracação da embarcação no Porto de Controle Sanitário, ou em local designado ou área de fundeio, com antecedência mínima de 2 (duas) horas.

§ 3º A Comunicação de Chegada de Embarcação, entregue à Autoridade Sanitária deve estar completamente preenchida, salvo nos casos não aplicáveis conforme Anexo VII deste Regulamento.

§ 4º Quando a bordo da embarcação em deslocamento para o Porto de Controle Sanitário ao qual foi feita a Comunicação de Chegada de Embarcação, forem verificadas situações em desacordo com as informações prestadas anteriormente, na Comunicação de Chegada de Embarcação, constante do Anexo VII desta Resolução, caberá ao proprietário, armador, responsável direto ou representante legal pela embarcação, informar o fato à autoridade sanitária do Porto de Controle Sanitário, com vistas à análise técnica da autoridade sanitária, quanto à necessidade de outras medidas sanitárias pertinentes.

Art. 17 Os Certificados de Livre Prática concedidos às embarcações de bandeira nacional ou de países que façam parte do MERCOSUL terão validade de 90 (noventa) dias.

Art. 18 Os Certificados de Livre Prática concedidos às embarcações de bandeira estrangeira, exceto Estados Parte do Mercosul, terão a sua validade correspondente ao período em que as mesmas permanecerem em navegação de cabotagem em portos brasileiros, sendo no máximo de 90 dias.

Art.19 Não obstante o prazo de validade do Certificado referido nos artigos 17 e 18, a embarcação está sujeita a inspeção sanitária, a qualquer tempo, a critério da autoridade sanitária.

Art. 20 É proibido o início das operações de embarque e desembarque de cargas e viajantes à embarcação que não dispuser do Certificado de Livre Prática válido.

§ 1º. Excetuam-se do disposto neste artigo, as embarcações que apresentarem a bordo situações emergenciais justificadas, por anormalidade clínica ou provocadas por acidentes que acarretem risco aos viajantes.

§ 2º Estão dispensadas, temporariamente, do Certificado de Livre Prática de que trata este artigo, as embarcações que comprovarem perante a autoridade sanitária, estarem fora de operação por motivo de defeso de pesca, reparos e impedidas de navegar por decisão judicial ou ausência de condições de navegação.

Art. 21 A embarcação que, na chegada a um Porto de Controle Sanitário, não tenha recebido o Certificado de Livre Prática, ou não disponha do Certificado de Livre Prática válido, deverá aguardar com o respectivo Código Internacional de Sinais - C.I.S., acionado, ou seja, com a bandeira amarela hasteada ou seu equivalente luminoso de acordo com a Organização Marítima Internacional.

§ 1º Para os fins do caput deste artigo, o aguardo deverá ocorrer em local designado em conjunto pelas autoridades sanitária e marítima, considerando as condições de navegabilidade, segurança e risco sanitário envolvido.

§ 2º Mesmo quando a embarcação seja autorizada pela autoridade sanitária a atracar enquanto aguarda a emissão do Certificado de Livre Prática, esta não estará autorizada a operar embarque e desembarque de viajantes e cargas enquanto não receber seu Certificado de Livre Prática válido.

Art. 22. As embarcações enquadradas nos incisos do artigo 10, deste Regulamento, terão o Certificado de Livre Prática emitido, após inspeção sanitária.

Parágrafo único. A autoridade sanitária poderá, excepcionalmente, conceder o Certificado de Livre Prática via rádio, às embarcações previstas nos incisos do artigo 10, deste Regulamento, quando os eventos ou fatores de risco a bordo possam ser controlados ou corrigidos durante o seu período de atracação, de forma a garantir a segurança sanitária nacional e internacional.

Art. 23 O Certificado de Livre Prática, via rádio, deverá ser concedido às embarcações de que trata este Regulamento, mediante a análise técnica e documental satisfatória das informações relativas ao estado sanitário de bordo, prestadas quando da Solicitação de Certificado.

Parágrafo único. O Certificado de Livre Prática concedido via rádio, não exige a embarcação de ser submetida à inspeção sanitária.

Art. 24 A embarcação de posse do Certificado de Livre Prática submetida à inspeção sanitária, quando atracada, a partir da constatação a bordo de fatores de risco à saúde pública, estará sujeita ao cumprimento de medidas sanitárias de controle podendo, inclusive, ser solicitada a sua desatracação e o seu afastamento para local designado ou fundeadouro.

Art. 25 Estão isentas da Solicitação do Certificado de Livre Prática, quando da entrada em um Porto de Controle Sanitário, as embarcações tipo:

- I. Esporte e recreio, sem fins comerciais;
- II. Pesca, sem fins comerciais;
- III. Veículo de apoio portuário com saída e retorno ao mesmo Porto de Controle Sanitário, sem escalas intermediárias.

§ 1º Não obstante a isenção do Certificado, de que trata este artigo, as embarcações estão sujeitas à inspeção sanitária para a verificação do cumprimento das demais exigências sanitárias cabíveis, constantes deste Regulamento; e estão obrigadas a apresentar a Comunicação de Chegada de Embarcação à

autoridade sanitária previamente a sua chegada ao Porto de Controle Sanitário, conforme prazos estabelecidos no artigo 16, deste Regulamento.

§ 2º Qualquer evento a bordo destas embarcações que possa constituir risco à saúde pública a bordo durante a viagem deve ser imediatamente notificado à autoridade sanitária competente.

Art. 26 Estão isentas da Solicitação do Certificado de Livre Prática as embarcações classificadas como plataformas, localizadas em águas sob jurisdição nacional.

Parágrafo único. Não obstante a isenção do Certificado, as embarcações classificadas no caput deste artigo estão sujeitas à inspeção sanitária a qualquer tempo, em função do contexto sanitário e epidemiológico, bem como deverão notificar imediatamente, à autoridade sanitária do Porto de Controle Sanitário, pelo meio de comunicação mais rápido disponível, a ocorrência a bordo de óbito, anormalidades clínicas, acidentes relacionados à carga perigosa ou à prestação de serviços, envolvendo qualquer de seus tripulantes.

## SEÇÃO II

### DA EXIGIBILIDADE, EMISSÃO E VALIDADE DOS CERTIFICADOS DE CONTROLE SANITÁRIO DE BORDO OU DE ISENÇÃO DE CONTROLE SANITÁRIO DE BORDO.

Art. 27 Deverá estar de posse do Certificado Internacional de Controle Sanitário de Bordo ou Certificado Internacional de Isenção de Controle Sanitário de Bordo válido, a embarcação de bandeira estrangeira, em trânsito nacional ou internacional e a embarcação de bandeira brasileira, em trânsito internacional.

§ 1º. As embarcações quando não estiverem de posse do Certificado Internacional de Controle Sanitário de Bordo ou Certificado Internacional de Isenção de Controle Sanitário de Bordo válido, deverão solicitá-lo à autoridade sanitária em exercício no Porto de Controle Sanitário ao qual se destina, por meio da Solicitação de Certificado, conforme Anexo IV deste Regulamento.

§ 2º. O Certificado Internacional de Controle Sanitário de Bordo ou Certificado Internacional de Isenção de Controle Sanitário de Bordo será concedido pela autoridade sanitária em exercício no Porto de Controle Sanitário, mediante análise das condições operacionais e higiênico-sanitárias da embarcação e do estado de saúde dos seus viajantes, a partir de uma inspeção sanitária, realizada nos compartimentos das embarcações e da análise documental das informações apresentadas quando da sua solicitação.

§ 3º A inspeção sanitária para emissão destes Certificados deverá ser efetuada preferencialmente quando a embarcação e seus porões estiverem vazios ou quando tiverem apenas com água de lastro ou outros materiais que permitam uma inspeção completa de todos seus compartimentos.

§ 4º. Excetua-se do disposto neste artigo, a embarcação de esporte e recreio, utilizada para fins não-comerciais, de pesca com saída e retorno ao mesmo Porto de Controle Sanitário sem escala intermediária, ficando, no entanto, sujeita às demais medidas e formalidades aplicáveis, previstas neste Regulamento.

Art. 28 Deverá estar de posse do Certificado Nacional de Controle Sanitário de Bordo ou Certificado Nacional de Isenção de Controle Sanitário de Bordo válido, ou ainda do Certificado Internacional de Controle Sanitário de Bordo ou Certificado Internacional de Isenção de Controle Sanitário de Bordo válido, a embarcação de bandeira brasileira, em trânsito exclusivamente nacional.

Parágrafo único. Todas as considerações previstas nos parágrafos do artigo 27 também se aplicam ao Certificado Nacional de Controle Sanitário de Bordo ou Nacional de Isenção de Controle Sanitário de Bordo.

Art. 29 A validade do Certificado de Controle Sanitário de Bordo ou de Isenção de Controle Sanitário de Bordo é de 180 (cento e oitenta) dias a contar da data de sua emissão, podendo esse prazo ser estendido uma única vez por um período não superior a 30 (trinta) dias e, somente quando não existir evidência de infecção, contaminação ou outro evento que possa constituir uma emergência em saúde pública.

Art. 30 A validade do Certificado Nacional de Controle Sanitário de Bordo e do Certificado Nacional de Isenção de Controle Sanitário de Bordo é de 180 (cento e oitenta) dias a contar da data de sua emissão, podendo esse prazo ser estendido uma única vez por um período não superior a 30 (trinta) dias e, somente

quando não existir evidência de infecção, contaminação ou outro evento que possa constituir risco à saúde pública.

Parágrafo único. Não obstante o prazo de validade dos Certificados referidos no caput dos artigos 29 e 30, a embarcação estará sujeita a inspeção sanitária, a qualquer tempo, para exigência das medidas de controle pertinentes, visando prevenir eventuais riscos à saúde pública.

## TÍTULO VII

### DA ÁGUA DE LASTRO

Art. 31 O lançamento em águas sob jurisdição nacional de água de lastro, captada de área geográfica considerada como de risco à saúde pública ou ao meio ambiente, fica condicionado à autorização prévia da autoridade sanitária, ouvido o Órgão Federal de Meio Ambiente e a autoridade marítima, inclusive quanto à necessidade de implantação de medidas de prevenção e controle pertinentes.

Art. 32 Toda a embarcação, a critério da autoridade sanitária, está sujeita à coleta de amostra de água de lastro para análise, com vistas à identificação da presença de agentes nocivos e patogênicos e indicadores físicos e componentes químicos.

Art. 33 É proibida a utilização dos tanques próprios para água de lastro para outros fins que não sejam aqueles ao qual se destinam.

## TÍTULO VIII

### DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE EMBARCAÇÕES E PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE APOIO PORTUÁRIO

#### CAPÍTULO I - DA RETIRADA DE RESÍDUOS SÓLIDOS DE BORDO DE EMBARCAÇÕES

Art. 34 A autorização para a retirada de resíduos sólidos de embarcações em Porto de Controle Sanitário fica condicionada à manifestação prévia da autoridade sanitária, expressa no Certificado de Livre Prática ou em documento solicitando autorização de retirada de resíduos sólidos.

Art. 35 A retirada de resíduos sólidos de uma embarcação, bem como a metodologia utilizada nessa prática, deverá ser realizada mediante adequado cumprimento dos procedimentos de gerenciamento de resíduos sólidos, em conformidade com o disposto nesse regulamento, na Resolução Anvisa que dispõe sobre as Boas Práticas de Gerenciamento de Resíduos Sólidos e nas Resoluções pertinentes do Conselho Nacional de Meio Ambiente – CONAMA.

Art. 36 A operação de retirada de resíduos sólidos, originários da prestação de serviços nos diversos compartimentos de uma embarcação, deverá ser realizada com o acondicionamento adequado dos resíduos sólidos em sacos apropriados, de acordo com as especificações da classe, matéria-prima e dimensões dos resíduos, e de modo a evitar risco à saúde pública.

Parágrafo único. Para o atendimento deste artigo, as embarcações deverão dar cumprimento às especificações estabelecidas na Resolução Anvisa que dispõe sobre as Boas Práticas de Gerenciamento de Resíduos Sólidos e nas Normas Básicas Regulamentares da Associação Brasileira de Normas Técnicas - NBR/ABNT pertinentes.

Art. 37 Nas operações de retirada de resíduos sólidos, em função dos potenciais fatores de risco à saúde pública, integrantes das diferentes classes de resíduos sólidos produzidos a bordo de embarcações, deverão ser observadas as seguintes exigências sanitárias:

I. Os resíduos sólidos constituídos de restos e sobras de alimentos, bem como os utensílios e lancheiras descartáveis ofertados a bordo de embarcações, procedentes de áreas afetadas por doenças transmissíveis de interesse em saúde pública e/ou com presença a bordo de viajante com anormalidades clínicas ou que tenha vindo a óbito durante o percurso e/ou os resíduos das enfermarias de bordo deverão, previamente à sua retirada para a área do Porto de Controle Sanitário, ser acondicionados em sacos plásticos classe II, de cor branca leitosa, própria para resíduos infectantes, com a inscrição da simbologia de material infectante, os quais, após o acondicionamento, deverão ser lacrados, transportados e dispostos em recipientes próprios, em área exclusiva do convés, para posterior remoção a contêineres de material infectante ou destinados diretamente para tratamento;

II. Os resíduos sólidos perfuro-cortantes originários dos compartimentos de enfermarias, ou hospitais de bordo deverão, previamente à sua retirada da embarcação, ser acondicionados em recipientes de acondicionamento rígidos, resistentes à punctura, ruptura e vazamento que devem ser descartados quando o preenchimento atingir 5 (cinco) cm de distância do bocal do recipiente, sendo proibido o seu esvaziamento ou reaproveitamento. Os recipientes devem estar identificados com a inscrição “RESÍDUOS PERFUROCORTANTES”, ou simbologia específica.

Art. 38 Para que seja autorizada a retirada de resíduos sólidos de embarcações, os Portos de Controle Sanitário deverão dispor de procedimentos relativos à coleta do resíduo na embarcação, acondicionamento, transporte, armazenamento intermediário, se houver, tratamento e destino final, em conformidade com a Resolução Anvisa que dispõe sobre as Boas Práticas de Gerenciamento de Resíduos Sólidos.

§ 1º Empresas que operem a retirada de resíduos sólidos das embarcações, deverão ter seus procedimentos em conformidade com a Resolução Anvisa que dispõe sobre as Boas Práticas de Gerenciamento de Resíduos Sólidos.

§ 2º Quando a permanência de resíduos sólidos a bordo possa gerar riscos iminentes à saúde e à segurança dos viajantes, deverá ser solicitada à autoridade sanitária permissão extraordinária para a sua retirada, e os procedimentos deverão ser definidos previamente, em conjunto com as autoridades competentes.

§ 3º A autorização extraordinária para a retirada de resíduos sólidos concedida poderá ser suspensa a qualquer tempo, pela autoridade sanitária em exercício no Porto de Controle Sanitário, a partir da reavaliação dos critérios constantes no parágrafo anterior.

Art. 39 No Porto de Controle Sanitário é proibida a disposição final de resíduos sólidos de bordo, em suas margens, no meio aquático e nas áreas não previstas para essa finalidade.

## CAPÍTULO II

### DA HIGIENIZAÇÃO DE SUPERFÍCIES DE EMBARCAÇÕES

Art. 40 Toda embarcação deverá ser submetida à limpeza e desinfecção, de forma sistemática e periódica, a fim de se evitar riscos à saúde.

§ 1º A embarcação com presença a bordo de viajante com anormalidade clínica ou que tenha vindo a óbito durante o percurso, cujos compartimentos, revestimentos, assentos, poltronas, leitos e demais superfícies internas, foram expostos à contaminação por fezes, vômitos, urina, outros fluidos orgânicos ou materiais contaminantes, deverá ser submetida aos procedimentos de descontaminação de superfícies, estabelecido no Plano de Limpeza e Desinfecção - P.L.D., conforme Anexo XI deste Regulamento.

Art. 41 Os equipamentos de limpeza, como vassouras, escovas, rodos e similares, utilizados nos procedimentos citados no artigo anterior, deverão ser submetidos à desinfecção com soluções indicadas no Grupo II do Grupo de Material Desinfetante do P.L.D, no tempo de contato de uma hora, após cada jornada de trabalho.

Art. 42 Os utensílios e bandejas não descartáveis, empregados na prestação de serviços de alimentação de bordo, de que trata o artigo 37, inciso I, deste Regulamento, deverão ser submetidos a procedimentos de limpeza e desinfecção por equipamentos e/ou produtos saneantes domissanitários, respeitadas as especificações quanto ao modo de uso preconizado pelo fabricante.

Art. 43 O armazenamento de produtos saneantes domissanitários, assim como os equipamentos de limpeza, deverá ocorrer em áreas separadas ou armários fechados, destinados exclusivamente para esse fim.

## CAPÍTULO III

### DO CONTROLE DE ESPÉCIMES DE ANIMAIS VETORES OU RESERVATÓRIOS DE DOENÇAS DE IMPORTÂNCIA EM SAÚDE PÚBLICA.

Art. 44 As embarcações em trânsito ou em permanência em Porto de Controle Sanitário do território nacional deverão manter-se isentas de criadouros de larvas de insetos, insetos adultos, outros animais transmissores ou reservatórios de doenças de importância em saúde pública e animais peçonhentos cuja

presença implique riscos à saúde individual ou coletiva, bem como de fatores que propiciem a manutenção e reprodução destes animais.

Art. 45 Na hipótese da constatação a bordo de vestígio ou presença de animais sinantrópicos nocivos à saúde será obrigatória a aplicação de medidas de controle específicas para a espécie identificada incluindo medidas de manejo ambiental, químicas e/ou biológicas.

Art. 46 A embarcação deverá manter a bordo documento constando as atividades realizadas para controle de animais sinantrópicos nocivos à saúde incluindo, relatório técnico descritivo da metodologia empregada, com técnica(s) de aplicação, dosagem por compartimento, bem como as substâncias ativas inseticidas e/ou raticidas e inertes, utilizados nas concentrações de uso permitidas, assinados pelo seu responsável técnico.

§ 1º As embalagens dos produtos utilizados nos serviços de controle de animais sinantrópicos nocivos à saúde deverão ser descartadas de maneira correta e segura, em conformidade com a Resolução Anvisa que dispõe sobre as Boas Práticas de Gerenciamento de Resíduos Sólidos e nas Normas Básicas Regulamentares da Associação Brasileira de Normas Técnicas - NBR/ABNT pertinentes, evitando-se a contaminação do homem, animal e do meio ambiente.

§ 2º É proibido o uso de formulações ou preparações inseticidas ou raticidas contendo substância ativa ou forma de apresentação, não autorizadas pelo Órgão de Saúde competente, bem como a utilização de concentrações acima dos limites autorizados.

Art. 47 A embarcação, quando atracada, deverá manter medidas para controle e equipamentos de prevenção contra roedores instalados e em funcionamento, construídos e manuseados de modo a garantir a sua eficiência e eficácia, durante todo o período de atracação.

Parágrafo único. Para os fins deste artigo, após o término de cada operação de embarque ou desembarque de cargas e viajantes, a escada ou prancha de comunicação da embarcação com o píer de atracação, deverá permanecer içada ou removida.

## CAPÍTULO IV

### DO TANQUE DE RETENÇÃO E TRATAMENTO DE DEJETOS E ÁGUAS SERVIDAS

Art. 48 As embarcações em trânsito em águas sob jurisdição nacional, que operem transportes de viajantes ou cargas, deverão dispor a bordo de rede de dutos, reservatórios ou equipamentos próprios que proporcionem a coleta, armazenamento e tratamento, antes do lançamento no meio aquático, de efluentes provenientes de: secreções humanas, dejetos e águas servidas oriundas da higienização de equipamentos e utensílios e da limpeza, desinfecção ou descontaminação de superfícies dos compartimentos da embarcação.

§ 1º Sujeitam-se ao disposto neste artigo as embarcações em trânsito internacional com:

- a) arqueação bruta igual ou superior a 400 AB;
- b) arqueação bruta inferior a 400 AB e que estejam autorizadas a transportar mais de 15 (quinze) pessoas;

§ 2º As plataformas habitadas estão sujeitas ao disposto no caput deste artigo.

§ 3º As embarcações utilizadas para navegação fluvial, em trânsito exclusivamente nacional, autorizadas a transportar acima de 50 (cinquenta) pessoas estão também sujeitas ao disposto no caput deste artigo.

Art. 49 Não será permitida a liberação de efluentes sanitários não tratados, oriundos de embarcações em áreas dos Portos de Controle Sanitário ou suas áreas de fundeio.

Art. 50 As embarcações equipadas com sistema de tratamento de efluentes sanitários, cujo padrão encontra-se aprovado pela Organização Marítima Internacional - IMO e que tenham o Certificado Internacional de Prevenção da Poluição por Esgoto, quando atracadas poderão fazer a liberação do efluente sanitário no ambiente aquático devendo as válvulas de desvio, by pass, do sistema de tratamento, permanecerem fechadas e lacradas.

§ 1º Para liberação dos efluentes sanitários no ambiente aquático, os resultados do teste de instalação deverão estar lançados no Certificado Internacional de Prevenção da Poluição por Esgoto, e adicionalmente, os efluentes resultantes do tratamento não devem apresentar sólidos flutuantes visíveis, nas águas circundantes, nem produzir a descoloração das mesmas.

§ 2º O sistema de tratamento de efluentes em funcionamento na embarcação, deverá ser o mesmo descrito no Certificado Internacional de Prevenção da Poluição por Esgoto, não podendo haver alterações significativas nas suas instalações, arranjos ou materiais;

§ 3º O sistema de que trata este artigo, deverá estar em boas condições de funcionamento, com as válvulas de serviço fechadas, aeração ligada, macerador funcionando, filtro e dutos de retorno sem obstrução e sistema de desinfecção em operação, de acordo com as especificações do fabricante;

§ 4º Quando o sistema de tratamento de efluentes utilizar produto líquido para o processo de desinfecção, o mesmo deverá conservar o seu princípio ativo descrito no rótulo do produto, bem como promover o completo controle ou eliminação dos microorganismos patogênicos.

Art. 51 As embarcações equipadas com sistema de tratamento de efluentes sanitários, não certificadas por Sociedade Classificadora autorizada, quando atracadas, deverão manter as válvulas de liberação do sistema de tratamento de dejetos e águas servidas, dutos coletores, tanques de tratamento e de retenção e dutos de esgotamento, fechadas e lacradas.

Art. 52 Quando a embarcação estiver equipada com tanque de retenção, a capacidade desse tanque deverá ser compatível para atender ao depósito de todo o esgoto relacionado à operação da embarcação, ao número de viajantes, bem como possuir uma tubulação que se dirija para o exterior da mesma, apropriada para descarga do esgoto em instalação de recebimento, devendo as válvulas de esgotamento do tanque, permanecerem fechadas e lacradas durante todo o processo.

Parágrafo único. O esgotamento de efluentes do tanque de retenção deverá ser feito a uma distância mínima de 12 milhas náuticas da terra e não poderá ser descarregado instantaneamente ou com a embarcação fundeada, mas sim numa razão moderada quando a embarcação estiver na rota e em navegação;

Art. 53 A embarcação impedida do atendimento das exigências estabelecidas no artigo 50 deste Regulamento, por razões técnicas que interfiram na sua segurança e navegabilidade, assim declaradas e documentadas por profissional habilitado, deverá utilizar sistemas de coleta, tratamento e destinação final alternativos, para preservação da saúde humana e do meio ambiente

Art. 54 Os equipamentos utilizados nas operações de recolhimento, armazenamento e tratamento de dejetos e águas servidas da embarcação, deverão apresentar-se em condições operacionais e higiênico-sanitárias satisfatórias, devendo ser submetidos a procedimentos sistemáticos de limpeza e desinfecção e de manutenção preventiva.

## CAPÍTULO V

### DO ABASTECIMENTO, TRATAMENTO E OFERTA DE ÁGUA POTÁVEL DE BORDO

#### SEÇÃO I

##### DA OFERTA DE ÁGUA POTÁVEL DE BORDO

Art. 55 A água ofertada para consumo humano, a bordo da embarcação, deverá apresentar-se isenta de substâncias químicas e biológicas nocivas à saúde humana.

Art. 56 A água ofertada a bordo das embarcações, procedente da captação direta, de ambientes aquáticos estratégicos, localizados em rios ou lagos, bem como no mar, somente poderá ser disponibilizada para consumo humano após tratamento adequado e verificação da sua eficácia, a partir de equipamentos e metodologia de monitoramento e controle pertinentes.

Art. 57 A água ofertada a bordo da embarcação, quando submetida a tratamento com produtos à base de cloro, após a desinfecção, deve conter um teor mínimo de cloro residual livre de 0,5ppm, sendo obrigatória a sua manutenção de no mínimo de 0,2ppm, sendo que em qualquer ponto do sistema de abastecimento o teor máximo aceitável é de 2ppm.

Parágrafo único: Admite-se a utilização de outro agente desinfetante ou outra metodologia de tratamento, desde que fique demonstrada pelo responsável do sistema de tratamento uma eficiência de inativação microbiológica equivalente à obtida com a condição definida neste artigo.

Art. 58 O abastecimento de água a bordo, destinado ao consumo humano, em Portos de Controle Sanitário, deverá ser realizado a partir de pontos de oferta que atendam aos padrões de potabilidade, previstos na legislação sanitária federal pertinente, construídos de forma a evitar contaminação.

## SEÇÃO II

### DA RESERVAÇÃO E INSTALAÇÕES HIDRÁULICAS DE ÁGUA POTÁVEL DE BORDO

Art. 59 A unidade de reservação e as instalações hidráulicas utilizadas para oferta de água potável a bordo, deverão ser destinadas exclusivamente a essa finalidade e manterem-se em condições operacionais e higiênico-sanitárias satisfatórias.

## SEÇÃO III

### DO MONITORAMENTO DA ÁGUA DE PISCINA.

Art. 60 A qualidade da água utilizada nas piscinas de uso coletivo das embarcações deverá obedecer às condições exigíveis em normas pertinentes, garantindo sua utilização de maneira segura, sem causar prejuízo à saúde e ao bem estar dos usuários.

Art. 61 A água das piscinas das embarcações, quanto às características físicas, deverão apresentar:

- I. Limpidez tal que a parte mais profunda da piscina seja vista com nitidez;
- II. Superfície livre de matérias flutuantes, e o fundo do tanque isento de detritos.

Art. 62 A água das piscinas das embarcações quando submetida a tratamento com produtos à base de cloro, deverá conter um teor de cloro residual livre entre 0,8ppm e 3,0ppm.

Parágrafo único: Admite-se a utilização de outro agente desinfetante ou outra metodologia de tratamento, desde que fique demonstrada pelo responsável do sistema de tratamento uma eficiência de inativação microbiológica equivalente à obtida com a condição definida neste artigo.

## SEÇÃO IV

### DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE APOIO PORTUÁRIO DE ABASTECIMENTO DE ÁGUA DE EMBARCAÇÕES, A PARTIR DE VEÍCULOS TERRESTRES OU DE CLASSE DE EMBARCAÇÕES DESTINADOS EXCLUSIVAMENTE A ESTA FINALIDADE.

Art. 63 À empresa que opere prestação de serviços de apoio portuário de abastecimento de água para consumo humano de embarcações compete:

I. Manter o sistema de abastecimento de água potável instalado no veículo terrestre ou de classe de embarcações em condições operacionais e higiênico-sanitárias satisfatórias;

II. Garantir que a água ofertada para consumo humano atenda aos padrões de potabilidade, microbiológicos e físico-químicos, em conformidade com a legislação sanitária federal pertinente, no momento do abastecimento da embarcação;

III. Dispor a bordo do veículo terrestre ou de classe de embarcações, da Planilha de Limpeza e Desinfecção do Sistema de Abastecimento de Água Potável, conforme Anexo VIII deste Regulamento;

IV. Realizar a limpeza e a desinfecção dos reservatórios e dutos do sistema instalado no veículo terrestre ou de classe de embarcações, a cada intervalo de tempo de 180 (cento e oitenta) dias, ou após a realização de obras de reparo, e sempre que houver suspeita de contaminação;

V. Dispor, a bordo do veículo terrestre ou de classe de embarcações, de produtos para a correção e tratamento da água a ser ofertada para consumo humano, bem como de equipamentos e instrumentos de monitoramento dos níveis residuais de cloro livre;

VI. Manter o sistema de abastecimento de água instalado no veículo terrestre ou de classe de embarcações com os equipamentos e instrumentos operacionais protegidos contra fontes de contaminação;

VII. Dispor, a bordo do veículo terrestre ou de classe de embarcações, da Planilha de Controle de Abastecimento de Água Potável, conforme Anexo VIII deste Regulamento;

VIII. Manter os níveis residuais mínimos de cloro residual livre no veículo terrestre ou de classe de embarcações, em conformidade com a legislação sanitária federal pertinente, constantes no Anexo VIII deste Regulamento;

IX. Manter de forma visível, no veículo terrestre ou de classe de embarcações, a inscrição: "ÁGUA POTÁVEL".

Parágrafo único: Mediante autorização prévia da autoridade sanitária, o veículo terrestre ou de classe de embarcações destinados ao abastecimento de água potável poderá ser utilizado para outro fim, desde que seu reservatório de água potável não seja utilizado para transporte de outros materiais.

## CAPÍTULO VI DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE ALIMENTOS OFERTADOS A BORDO

Art. 64 Os alimentos ofertados a bordo de embarcações, deverão ter todas as suas etapas, a saber, recebimento, preparação, armazenamento, acondicionamento e distribuição realizada em conformidade com as boas práticas.

§ 1º Os alimentos ofertados a bordo deverão ser armazenados e acondicionados em recipientes de material resistente, que facilitem a limpeza, higienização e a circulação de ar.

§ 2º Todo alimento a ser ofertado a bordo, deve ser obtido de fontes aprovadas ou consideradas satisfatórias pelas autoridades competentes, devendo ser observado o prazo de validade e as condições físicas gerais como limpeza, ausência de estragos e adulterações.

Art. 65 Os alimentos que exijam refrigeração para a manutenção dos seus padrões de identidade e qualidade, deverão ser conservados em refrigeradores em condições operacionais e higiênico-sanitárias satisfatórias.

Art 66 Os compartimentos internos da embarcação destinados à armazenagem, manipulação, preparo e consumo de alimentos, deverão estar em condições operacionais e higiênico-sanitárias satisfatórias e dispor de sistemas de proteção contra a entrada de insetos, animais voadores e roedores.

Art. 67 As pessoas diretamente envolvidas na manipulação de alimentos não poderão utilizar adornos e apresentar curativos, inflamação, infecções ou afecções na pele, feridas, enfermidades infecto-contagiosas ou anormalidades que possam originar contaminação microbiológica do alimento, do ambiente ou de outros indivíduos.

Parágrafo único: As pessoas referidas no caput deste artigo deverão utilizar roupa protetora de cor clara, sapatos adequados e touca protetora, todos mantidos em bom estado de conservação e limpeza.

Art. 68 Os equipamentos e utensílios utilizados nos locais de manipulação e preparo de alimentos, deverão ser confeccionados de materiais que não liberem substâncias tóxicas, odores e sabores, capazes de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção e apresentarem-se em bom estado de conservação e em condições higiênico-sanitárias satisfatórias.

Art. 69 O armazenamento de produtos saneantes domissanitários, destinados à limpeza dos equipamentos e utensílios, bem como da área de armazenagem, manipulação, preparo e consumo de alimentos deverá ocorrer em áreas separadas ou armários fechados, destinados exclusivamente para esse fim.

Art. 70 Os equipamentos dos veículos destinados ao transporte de alimentos deverão estar livres de contaminação de natureza biológica, química ou física, e deverão atender exclusivamente à finalidade a que se destinam e estarem de acordo com as seguintes exigências sanitárias:

I. Dispor de compartimento exclusivo para este fim, constituído de material atóxico e resistente, que permita a conservação, limpeza e desinfecção;

II. Manter os alimentos, as embalagens e recipientes afastados do contato direto com o piso do veículo;

III. Dispor de estrados e prateleiras constituídos de material resistente, impermeável e liso de forma a facilitar a limpeza;

IV. Garantir que os materiais usados para proteção e fixação das provisões de bordo não constituam fontes de contaminação ou danos para os alimentos;

V. Dispor de meios de controle que permitam manter os alimentos sob temperatura de segurança, de acordo com as especificações do fabricante ou produtor.

Parágrafo único: As empresas fornecedoras de alimentos destinados ao abastecimento de bordo deverão comunicar previamente à autoridade sanitária o horário e local do abastecimento da embarcação.

## TÍTULO IX DA ATENÇÃO À SAÚDE DO VIAJANTE

Art. 71 Os medicamentos e produtos para saúde, a bordo das embarcações, devem atender o disposto na legislação pertinente e vigente, além das previsões abaixo.

§ 1º Os medicamentos e produtos para saúde deverão apresentar-se dentro do prazo de validade, regularizados conforme legislação vigente e armazenados de forma adequada, observadas as condições de temperatura, umidade e luminosidade.

§ 2º Cabe ao proprietário, armador ou responsável direto pela embarcação a guarda e o registro do estoque e do consumo de medicamentos à base de substâncias entorpecentes, psicotrópicas e outras sujeitas a controle especial, conforme legislação sanitária pertinente.

§ 3º A dispensação ou administração pela tripulação de medicamentos e/ou produtos para saúde objetos do caput desse artigo deverá ser registrada em livro ou formulário específico onde constem informações sobre: data do evento; nome do viajante; sinais e sintomas apresentados e/ou referidos; medicamento e dose; habilitação e nome da pessoa que administrou o medicamento.

Art. 72 A embarcação que opere transporte de carga perigosa, deverá estar dotada a bordo de antídotos indicados para o caso de intoxicação acidental com o material transportado, e as respectivas orientações referentes ao tratamento clínico complementar, assim como de Equipamentos de Proteção Individual - E.P.I., indicados para a movimentação do material transportado.

## TÍTULO X DAS RESPONSABILIDADES

Art. 73 O proprietário, armador, responsável direto ou representante legal pela embarcação, além das obrigações já previstas neste Regulamento, é responsável, ainda por:

I. Prestar à autoridade sanitária em exercício no Porto de Controle Sanitário informações sobre a ocorrência de viajantes clandestinos, de casos de incidentes envolvendo cargas, aparecimento anormal de roedores mortos e de traslado de restos mortais humanos ou animal;

II. Providenciar, quando da atracação da embarcação, que a escada de comunicação com a terra esteja devidamente protegida com redes de segurança ao longo de toda a sua extensão;

III. Manter o hospital ou a enfermaria da embarcação em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, disponibilizando aos usuários artigos descartáveis para a higiene pessoal e produtos líquidos para higiene das mãos, garantindo que esse compartimento não seja utilizado para qualquer outro fim que não o atendimento de enfermos;

IV. Manter a bordo da embarcação os sanitários, vestiários e salas de banho em condições operacionais e higiênico-sanitárias satisfatórias, disponibilizando aos usuários no caso de sanitários coletivos, artigos descartáveis para higiene pessoal e produtos líquidos para higienização das mãos;

V. Manter todos os compartimentos da embarcação em condições higiênico-sanitárias satisfatórias e isentos de potenciais fatores de risco à saúde;

VI. Comunicar e orientar os viajantes sobre as exigências sanitárias vigentes no território nacional;

VII. Manter a bordo da embarcação Equipamentos de Proteção Individual - E.P.I., compatíveis com a carga e operação em curso, e assegurar o seu uso pelo pessoal ocupacionalmente exposto;

VIII. Promover e custear as despesas com assistência médica e transporte de viajantes doentes ou acidentados a bordo da embarcação;

IX. Custear as despesas de hospedagem, transporte e retorno do viajante internacional estrangeiro que não atenda aos requisitos sanitários exigidos para a entrada no território nacional;

X. Respeitar a autoridade sanitária local em serviço, assegurando-lhe todas as facilidades para o desempenho de suas funções bem como acompanhá-la na inspeção sanitária da embarcação;

XI. Comunicar previamente à autoridade sanitária sobre qualquer prestação de serviço a ser realizada nas embarcações;

XII. Apresentar à autoridade sanitária competente, quando solicitado, as planilhas referentes à manutenção, operação, limpeza e desinfecção dos equipamentos de climatização.

## TÍTULO XI DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE PORTOS DE CONTROLE SANITÁRIO

### CAPÍTULO I DOS RESERVATÓRIOS, REDE DE DISTRIBUIÇÃO E PONTOS DE OFERTA DE ÁGUA POTÁVEL

Art. 74 A Administração do Porto de Controle Sanitário deverá:

I. Garantir a oferta de água potável em conformidade com as normas e padrões de potabilidade da água destinada ao consumo humano definidas na legislação sanitária federal pertinente, em toda extensão da área portuária sob sua jurisdição;

II. Apresentar à autoridade sanitária, mensalmente, laudos de natureza microbiológica e, trimestralmente, laudos de natureza físico-química da água potável ofertada na área sob sua jurisdição, coletadas a partir de pontos previamente identificados pela autoridade sanitária;

III. Garantir a existência de padrões de arquitetura e engenharia, certificado por profissional devidamente habilitado, nos pontos de oferta, captação, reservação e distribuição de água potável instalados em toda extensão da área sob sua jurisdição, de modo a evitar a ocorrência de contaminação;

IV. Disponibilizar, quando solicitado pela autoridade sanitária, a planta hidráulica atualizada de todo sistema de água potável na área sob sua jurisdição;

V. Garantir que o sistema de reservação de água potável instalado na área sob sua jurisdição, seja submetido a procedimentos de limpeza e desinfecção, periodicamente, a cada 180 (cento e oitenta) dias, ou após a realização de obras de reparos, e sempre que houver suspeita de contaminação, de acordo com o disposto no P.L.D., conforme Anexo XI deste Regulamento;

VI. Disponibilizar, quando solicitado pela autoridade sanitária, Planilha de Limpeza e Desinfecção do Sistema de Oferta de Água Potável dos reservatórios, conforme Anexo VIII deste Regulamento, contendo informações das duas últimas limpezas e desinfecções realizadas, acompanhada dos respectivos certificados, assinados pelo responsável técnico devidamente registrado em conselho profissional.

Art. 75 Para atendimento ao disposto neste Capítulo, os hidrantes deverão ser projetados, instalados e mantidos de forma a prevenir a contaminação da água potável, atendendo às seguintes exigências:

I. Não estarem localizados em sanitários, lavabos ou similares;

II. Estarem localizados de forma a não receber descarga das linhas de resíduos ou dos embornais de embarcações, em altura suficiente que evite a sua submersão pela ação das marés;

III. O ponto de conexão ou bocal de ligação ao mangote de abastecimento da embarcação, deverá estar protegido com tampa, presa por correntes e, sempre que não ocorrer operação de abastecimento de água, deverá manter-se fechado;

IV. A menos que adequadamente protegidos por caixa, deverão ter suas saídas de água terminando em no mínimo 45 (quarenta e cinco) cm acima da superfície e protegidos por capas de material resistente e impermeável, que impeça a entrada de líquidos na sua parte superior ou laterais, confeccionadas e manuseadas de forma a evitar contaminação;

V. Quando apresentarem-se protegidos por caixa protetora, esta deverá ser de material resistente, impermeável e de fácil limpeza ou construída a partir de material de alvenaria. Deverão possuir porta de acesso ou tampa vedante, pintada na cor verde e identificada com letras legíveis com a inscrição "PONTO DE ÁGUA POTÁVEL" que permanecerá fechada quando não estiver em operação de abastecimento e seu interior deverá ser mantido em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, bem como possuir dispositivo de esgotamento da água acumulada resultante do processo de abastecimento;

VI. O mangote utilizado na operação de abastecimento de água potável deverá ser exclusivo para este fim, apresentar-se em perfeitas condições de uso e, após o término da operação de abastecimento, ter a água do seu interior esgotada, suas extremidades vedadas com tampa de proteção e ser armazenado em local seco, limpo, arejado e protegido de sujidades.

## CAPÍTULO II

### DA HIGIENIZAÇÃO DE SUPERFÍCIES

Art. 76 As edificações cujos compartimentos foram expostos à contaminação por fezes, vômitos, urina e outros fluidos orgânicos ou materiais contaminantes, deverão ser submetidas aos procedimentos de descontaminação de superfícies estabelecido no Plano de Limpeza e Desinfecção - P.L.D., conforme Anexo XI deste Regulamento.

Art.77 Os equipamentos de limpeza, como vassouras, escovas, rodos e similares, utilizados nos procedimentos citados no artigo anterior, deverão ser submetidos à desinfecção com soluções indicadas no Grupo II do Anexo XI, no tempo de contato de uma hora, após cada jornada de trabalho.

Art. 78 O armazenamento de produtos saneantes domissanitários, assim como os equipamentos de limpeza, deverá ocorrer em áreas separadas ou armários fechados, destinados exclusivamente para esse fim.

## CAPÍTULO III

### DOS SISTEMAS DE CLIMATIZAÇÃO

Art. 79 Compete à Administração do Porto de Controle Sanitário garantir que o funcionamento e a manutenção de equipamentos de climatização instalados em edificações, atendam as exigências estabelecidas na legislação sanitária federal pertinente e as recomendações da Organização Mundial de Saúde - OMS.

Art. 80 Deverá ser apresentada à autoridade sanitária competente, quando solicitado, as planilhas referentes à manutenção, operação, limpeza e desinfecção dos equipamentos de climatização assim como laudos que comprovem a qualidade do ar em ambientes climatizados, no que diz respeito à definição de parâmetros físicos e composição química do ar de interiores e à identificação dos poluentes de natureza física, química e biológica, em conformidade com a legislação pertinente.

## CAPÍTULO IV

### DAS BOAS PRÁTICAS DO GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS SÓLIDOS

Art. 81 Cabe à Administração do Porto de Controle Sanitário a responsabilidade do gerenciamento integrado dos resíduos sólidos gerados na área sob sua jurisdição, de forma a evitar agravos à saúde pública e ao meio ambiente, devendo dispor de procedimentos adequados a esse gerenciamento em

conformidade com a Resolução Anvisa que dispõe sobre as Boas Práticas de Gerenciamento de Resíduos Sólidos.

§ 1º Quando a retirada de resíduos sólidos originários das embarcações e/ou gerados na área portuária for realizada por empresas terceirizadas, que operem a coleta e transporte às áreas de armazenamento, tratamento ou destino final, a mesma será responsável pelo cumprimento das boas práticas conforme estabelecido na Resolução Anvisa que dispõe sobre as Boas Práticas de Gerenciamento de Resíduos Sólidos.

§ 2º A administração do Porto de Controle sanitário deverá ter controle dos procedimentos realizados pelas empresas terceirizadas sendo responsabilizada solidariamente pelo não cumprimento das boas práticas de gerenciamento de resíduos sólidos. O controle dos procedimentos deve ser apresentado à autoridade sanitária sempre que solicitado.

Art. 82 Os recipientes destinados a armazenar resíduos sólidos disponibilizados na área sob jurisdição da Administração do Porto de Controle Sanitário, deverão possuir dispositivos de fechamentos e se apresentar em condições operacionais e higiênico-sanitárias satisfatórias de modo a não apresentar riscos à saúde humana.

Art. 83 Os resíduos sólidos infectantes, previamente a sua retirada da área do Porto de Controle Sanitário, deverão ser acondicionados em sacos próprios classe II, de cor branca leitosa, para resíduos infectantes, com a inscrição da simbologia de material infectante.

§ 1º Os sacos, de que trata o caput deste artigo, após o acondicionamento dos resíduos sólidos, deverão ser lacrados e transportados para contêiner de material infectante nas seguintes situações:

- a) quando constituídos de restos e sobras de alimentos, bem como os utensílios e lancheiras descartáveis ofertadas em estabelecimentos que operem serviço de alimentação na área do Porto de Controle Sanitário, relacionados à ocorrência de surto de tóxico-infecção alimentar;
- b) quando originários da enfermaria e resultantes do atendimento de pessoas acidentadas ou enfermas, dos sanitários e da descontaminação de superfícies;
- c) quando contiverem materiais expostos a fluidos e secreções orgânicas humanas e animais;

§ 2º Os sacos acondicionadores de resíduos sólidos deverão ser fechados quando 2/3 (dois terços) de sua capacidade interior estiver preenchida.

§ 3º Ao fechar os sacos acondicionadores, deverá ser evitada a presença, em seu interior, de ar em excesso, bem como evitar-se a inalação ou a exposição ao fluxo de ar produzido.

§ 4º Os resíduos sólidos infectantes não poderão ser dispostos no meio ambiente sem tratamento prévio que assegure a eliminação das características de periculosidade do resíduo; a preservação dos recursos naturais; e, o atendimento aos padrões de qualidade ambiental e de saúde pública;

Art. 84 Os resíduos sólidos originários da prestação de serviços e produção de bens em operação nas áreas de Portos de Controle Sanitário, excetuados os caracterizados no artigo anterior, e outros que a autoridade sanitária, em função do contexto epidemiológico e através de ato oficial julgar como "infectantes", poderão ser submetidos a procedimentos de segregação, coleta, acondicionamento, armazenamento, transporte, tratamento e disposição final dispensados aos resíduos classificados como "comuns".

Art. 85 É obrigatória à presença, nas áreas de Portos de Controle Sanitário, de containeres, identificados, diferenciados externamente para resíduo "comum" ou "infectante", providos de tampas e em quantidade adequada ao volume de resíduos sólidos gerados, para fins de armazenagem de sacos acondicionadores recolhidos das embarcações e da prestação de serviços e produção e circulação de bens nestas áreas, com vistas à prevenção de risco a saúde humana e preservação do meio ambiente.

Parágrafo único. Os containeres de resíduos sólidos deverão ser mantidos sempre tampados e utilizados até o limite de 2/3 (dois terços) de sua capacidade.

Art. 86 Quando o sistema de coleta de resíduos sólidos implantado não atender a demanda de resíduos gerados no Porto de Controle Sanitário, caberá a sua Administração a responsabilidade de dispor de área física para armazenamento temporário de resíduos, com a finalidade de proceder à segregação, o

condicionamento, o armazenamento, e, quando for o caso, o tratamento daqueles resíduos que apresentem risco potencial à saúde pública e ao meio ambiente.

Parágrafo único. À área destinada ao armazenamento temporário de resíduos sólidos, de que trata este artigo, deverá estar localizada em local estratégico, isolado e suficientemente afastado, em especial das áreas destinadas aos terminais de passageiros, prédios administrativos, reservatórios centrais de água potável e instalações relacionadas ao preparo de alimentos, de modo a garantir a ausência de risco à saúde pública.

## CAPÍTULO V

### DOS EFLUENTES SANITÁRIOS

Art. 87 É proibido o lançamento de dejetos e águas servidas, originários da produção de bens ou da prestação de serviços, na área física sob responsabilidades da administração do Porto de Controle Sanitário, sem nenhum tipo de tratamento adequado que evite potencial contaminação do meio ambiente e prováveis danos à saúde pública.

Parágrafo único A Administração do Porto de Controle Sanitário deverá apresentar à autoridade sanitária, quando solicitado, os registros do sistema, incluindo procedimentos de limpeza e recolhimento de resíduos resultantes do tratamento de águas servidas e dejetos.

## CAPÍTULO VI

### DAS EMPRESAS DE ALIMENTAÇÃO INSTALADAS NA ÁREA PORTUÁRIA

Art. 88 À empresa prestadora de serviço de alimentação caberá a responsabilidade de manter os gêneros alimentícios expostos a consumo humano em conformidade com os padrões de identidade e qualidade obedecendo às boas práticas de armazenagem, manipulação, preparo e fabricação de alimentos exigidos pela legislação sanitária pertinente.

## SEÇÃO I

### DA LOCALIZAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS QUE PRESTEM SERVIÇO DE PRODUÇÃO, ARMAZENAGEM, DISTRIBUIÇÃO, COMÉRCIO OU CONSUMO DE ALIMENTOS

Art. 89 Os estabelecimentos de que trata esta Seção, deverão situar-se em zonas isentas de odores indesejáveis, fumaça, pó e outros contaminantes, bem como aquelas sujeitas a inundações.

## SEÇÃO II

### DAS EDIFICAÇÕES E INSTALAÇÕES FÍSICAS DOS ESTABELECIMENTOS QUE PRESTEM SERVIÇO DE PRODUÇÃO, COMÉRCIO OU CONSUMO DE ALIMENTOS

Art. 90 Aos estabelecimentos, de que trata esta Seção, caberá:

I. Dispor de instalações físicas em condições estruturais satisfatórias que permitam uma limpeza fácil e adequada;

II. Manter, instalados nas edificações, dispositivos que impeçam a entrada e o alojamento de roedores, insetos, animais voadores e demais pragas;

III. Dispor de espaço interno suficiente para a instalação de equipamentos, estocagem de matéria-prima, produtos acabados e outros materiais auxiliares e propiciar espaços livres para a adequada ordenação, limpeza, manutenção e controle de pragas;

IV. Dispor de instalações internas separadas, por áreas, setores e outros meios eficazes, como definição de fluxo de pessoas e alimentos, de forma a evitar as operações suscetíveis de causar contaminação cruzada;

V. Garantir que nas áreas de manipulação de alimentos existam:

a. Pisos constituídos de material resistente ao trânsito, impermeáveis, laváveis e antiderrapantes, não detentores de frestas, de fácil limpeza ou desinfecção e que permitam o escoamento de líquidos até os ralos, evitando assim, a formação de poças e deverão ser do tipo sifão ou similar;

b. Paredes revestidas de materiais impermeáveis e laváveis, de cores claras, lisas e sem frestas, livres de umidade e descascamento, de fácil higienização, até a altura adequada para todas as operações;

c. Teto construído e/ou acabado de modo a impedir o acúmulo de sujeiras e a reduzir ao mínimo a condensação e a formação de mofo, devendo ser de fácil limpeza;

d. Janelas e outras aberturas em adequado estado de conservação, que não acumulem sujeira, devendo ser de fácil higienização e dotadas de telas de proteção, com malha igual ou menor que dois milímetros;

e. Ventilação e circulação de ar capaz de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pó e outras substâncias que possam causar danos à produção;

f. portas de superfícies lisas, não absorventes, de fácil limpeza, fechamento automático e com fresta máxima de um centímetro do piso;

VI. Dispor de fluxo operacional que não permita a ocorrência de comunicação direta das áreas de manipulação de alimentos com salas de banho, sanitários, lavabos, refeitórios e vestiários instalados;

VII. Utilizar materiais que possam ser higienizados ou desinfetados adequadamente;

VIII. Possuir lâmpadas dotadas de sistema de segurança contra explosão e quedas acidentais, não estando às mesmas instaladas sobre as linhas de produção ou transporte de insumos ou produtos;

IX. Assegurar que cabos e fios elétricos, quando não contidos em tubos vedados, sejam cobertos com placas, permitindo a ventilação e limpeza;

X. Assegurar que as tubulações sigam os padrões de cor estabelecidos pela Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT, de acordo com o tipo e a finalidade a que se destinam.

§ 1º As áreas de acesso à produção de alimentos deverão manter lavatórios providos de produtos líquidos para higienização das mãos, toalhas descartáveis e recipientes para resíduos sólidos, tampados e forrados com sacos plásticos.

§ 2º Os locais de armazenagem de resíduos sólidos deverão ser isolados e exclusivos para esse fim, em conformidade com a Resolução Anvisa que dispõe sobre as Boas Práticas de Gerenciamento de Resíduos Sólidos.

§ 3º É proibido o uso de plantas ornamentais ou similares nas áreas de manipulação ou de armazenagem de alimentos.

§ 4º As instalações deverão estar livres de insetos, roedores, voadores, animais domésticos e outros vetores e reservatórios de doenças transmissíveis.

§ 5º O armazenamento de produtos saneantes domissanitários, solventes e praguicidas deverá ocorrer em áreas separadas ou armários fechados, identificados, destinados exclusivamente para esse fim.

### SEÇÃO III

#### DO PESSOAL

Art. 91 A pessoa que opere serviços em áreas de manipulação e preparo de alimentos, deverá:

I. Usar roupa protetora de cor clara, sapatos fechados e touca protetora, todos mantidos em bom estado de conservação e limpeza;

II. Manter higiene corporal, barba aparada ou protegida por máscara, mãos limpas, sem uso de anéis ou outros adornos similares, unhas aparadas curtas e sem esmaltes, devendo ser lavadas com água e sabão e desinfetadas antes do início do trabalho e depois de cada afastamento do mesmo;

III. Estar livre de enfermidades infecto-contagiosas ou curativos, inflamações, infecções ou afecções na pele, feridas ou outras anormalidades que possam originar contaminação microbiológica do alimento, do ambiente ou de outros indivíduos;

IV. Não manipular dinheiro;

V. Não praticar maus hábitos relacionados à higiene pessoal, que possam favorecer a contaminação de alimentos;

VI. Não consumir alimentos e bebidas nas áreas de preparação e manipulação de alimentos;

VII. Manter as roupas e pertences pessoais em locais destinados a esta finalidade fora da área de manipulação e armazenamento onde alimentos ou ingredientes estejam expostos, ou em áreas usadas para a limpeza de equipamentos e utensílios;

#### SEÇÃO IV

##### DA ARMAZENAGEM DE ALIMENTOS

Art. 92 Os alimentos industrializados ou não, destinados ao consumo humano, que exijam meios especiais para a manutenção de seus padrões de identidade e qualidade, deverão ser armazenados em condições ambientais compatíveis a sua conservação de acordo com a legislação sanitária pertinente e estar livres de contaminação de natureza biológica, química ou física.

Art. 93 Os compartimentos de armazenagem de alimentos destinados ao consumo humano, deverão estar providos de estrados e prateleiras constituídas de material resistente, impermeável e que facilitem a limpeza e a circulação de ar.

Art. 94 Os locais onde são armazenados alimentos cuja manutenção exija condições especiais de temperatura, deverão estar providos de equipamentos próprios, em condições operacionais satisfatórias e com dispositivo que permita a verificação da temperatura no local, mantendo-se fixado em lugar visível os registros de controle diário da temperatura.

Parágrafo único. Ficam estabelecidas as seguintes temperaturas para a armazenagem dos alimentos em ambientes especiais:

- a) refrigeração de frutas, verduras e outros produtos perecíveis: (+ 7) a (+ 10) ° C;
- b) refrigeração de produtos lácteos: (+ 4) a (+ 9) ° C;
- c) refrigeração de carnes e aves: (0) a (+ 4) °C;
- d) conservação de pescados e mariscos: (- 5) a (0) °C;
- e) conservação de alimentos sob congelamento: (-30) a (- 18) °C.

Art. 95 Deverão ser adotados e implementados procedimentos efetivos para manter a adequada rotatividade para consumo dos produtos armazenados.

#### SEÇÃO V

##### DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Art. 96 Os equipamentos e utensílios utilizados nos locais de manipulação de alimentos deverão ser confeccionados de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores e sabores, capazes de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção e apresentarem-se em bom estado de conservação e em condições higiênico-sanitárias satisfatórias.

#### SEÇÃO VI

##### DA EXPOSIÇÃO E OFERTA DE ALIMENTOS.

Art. 97 Os alimentos destinados ao consumo humano imediato, tenham ou não sofrido processo de cocção, só poderão ser expostos com proteção que garanta a segurança alimentar.

Art. 98 A temperatura interior no alimento acondicionado em bandejas aquecidas para exposição ao consumo não deverá ser inferior a 60°C.

Art. 99 É proibido expor ao público ou armazenar alimentos com prazo de validade vencido ou com rotulagem em desacordo com o exigido pela legislação sanitária pertinente.

## SEÇÃO VII DO TRANSPORTE DE ALIMENTOS

Art. 100 Os equipamentos dos veículos destinados ao transporte de alimentos deverão estar livres de contaminação de natureza biológica, química ou física, atender exclusivamente à finalidade a que se destinam, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

Art. 101 Os veículos destinados ao transporte de alimentos devem atender as seguintes exigências sanitárias:

I. Dispor de compartimento exclusivo para este fim, constituído de material atóxico e resistente, que permita a conservação, limpeza e desinfecção;

II. Manter os alimentos, as embalagens e recipientes afastados do contato direto com o piso do veículo;

III. Dispor de estrados e prateleiras constituídos de material resistente, impermeável e liso de forma a facilitar a limpeza;

IV. Garantir que os materiais usados para proteção e fixação das provisões de bordo não constituam fontes de contaminação ou danos para os alimentos;

V. Dispor de meios de controle que permitam manter os alimentos sob temperatura de segurança, de acordo com as especificações do fabricante ou produtor.

### Capítulo VII

#### DO CONTROLE DE ESPÉCIMES DE ANIMAIS VETORES OU RESERVATÓRIOS DE DOENÇAS DE IMPORTÂNCIA EM SAÚDE PÚBLICA.

Art. 102 A Administração portuária, consignatários, locatários ou arrendatários deverão manter as áreas sob sua responsabilidade isentas de criadouros de larvas de insetos, insetos adultos, outros animais transmissores ou reservatórios de doenças de importância em saúde pública e animais peçonhentos cuja presença implique riscos à saúde individual ou coletiva, bem como de fatores que propiciem a manutenção e reprodução destes animais.

Art. 103 A administração portuária, consignatários, locatários ou arrendatários deverão elaborar implantar e manter atualizado um programa integrado de controle e monitoramento de fauna sinantrópica nociva que contemple todas as espécies potencialmente transmissoras de doenças de importância em saúde pública que façam parte do contexto local.

§ 1º O programa deverá estar escrito na forma de manual, ter cópia entregue a autoridade sanitária local a fim de acompanhamento e ser atualizado sempre que houver alguma modificação.

§ 2º O manual deverá contemplar no mínimo as informações previstas no Anexo XIII.

§ 3º O controle integrado de fauna sinantrópica nociva deverá ser desenvolvido de acordo com o levantamento das espécies nocivas, e do ambiente domissanitário local e circunvizinho, previamente estabelecido, levando-se em conta as condições físicas e de segurança da área na qual será desenvolvido o programa, bem como as condições de ecologia dos vetores e pragas, efetividade e toxicidade dos produtos.

§ 4º Ao final de cada mês, deverá ser entregue um relatório descritivo das atividades de controle e monitoramento realizadas, incluindo as medidas corretivas, os registros com o método de controle e aplicação, as dosagens utilizadas por edificação e as substâncias ativas do(s) produtos domissanitário (s) utilizado(s) nas concentrações de uso permitidas, bem como os resultados observados para cada espécie

controlada. O relatório deverá ser assinado pelo responsável técnico da empresa de controle e pela administradora portuária.

Art. 104 Somente poderão ser utilizados no controle integrado de fauna sinantrópica nociva, os produtos desinfetantes domissanitários devidamente registrados no órgão competente.

Art. 105 Quando da constatação de vestígios ou da presença de espécies da fauna sinantrópica nociva nas áreas de infra-estrutura portuária, além das penalidades cabíveis, a autoridade sanitária definirá as medidas sanitárias corretivas que deverão ser providenciadas pela administração portuária, consignatários, locatários ou arrendatários.

Art. 106 Quando da evidência de eventos que constituam emergências em saúde pública nacional ou internacional, os órgãos públicos competentes poderão atuar, de forma complementar, utilizando-se de metodologias de controle preconizadas pelo Ministério da Saúde.

Art. 107 A administração portuária, consignatários, locatários ou arrendatários deverão informar à autoridade sanitária as operações de desinsetização e/ou desratização da área externa, edificações e do tratamento de pragas agrícolas, com antecedência mínima de 12 (doze) horas.

Art. 108 Todas as ações de controle e de manejo ambiental das espécies da fauna sinantrópica nociva devem respeitar as previsões legais dos órgãos de meio ambiente competentes.

## TÍTULO XII

### DAS RESPONSABILIDADES

Art. 109 As Administrações de Portos de Controle Sanitário, respeitadas as responsabilidades previstas em contrato e competências legais, além das obrigações já previstas neste Regulamento, são responsáveis, ainda, por:

I. Informar à autoridade sanitária os eventos, festas, feiras e similares, que ocorrerão na área portuária, com antecedência de 30 (trinta) dias;

II. Manter, na extensão da área sob sua jurisdição, as instalações de sanitários em condições operacionais e higiênico-sanitárias satisfatórias, disponibilizando aos usuários artigos descartáveis para a higiene pessoal e produtos líquidos para higienização das mãos;

III. Submeter à apreciação da autoridade sanitária local, os projetos de arquitetura e engenharia que envolvam construção, instalação e reforma de sanitários, salas de banho e vestiários públicos, bem como de edificações onde serão prestados serviços, armazenamento, comercialização, manipulação e produção de bens sob regime de vigilância sanitária;

IV. Garantir que na área sob sua jurisdição não ocorra produção ou comércio de alimentos em desacordo com o disposto nos artigos 96 e 97 e demais legislações pertinentes.

V. Respeitar e acompanhar sempre que necessário, a autoridade sanitária em serviço na área sob sua jurisdição, providenciando para que lhe sejam asseguradas todas as facilidades no desempenho de suas funções;

VI. Garantir à autoridade sanitária, no cumprimento de suas atividades de inspeção sanitária, condições para documentar, filmar e fotografar todas as atividades sujeitas à competente fiscalização;

VII. Manter os locais de atendimento médico em condições higiênico-sanitárias satisfatórias e providos de medicamentos e produtos para saúde de acordo com a complexidade de atenção e em conformidade com o preconizado pela legislação sanitária pertinente;

VIII. Manter os equipamentos de acesso à embarcação, instalados nos cais de atracação, em condições higiênico-sanitárias satisfatórias e em boas condições de segurança e funcionamento;

IX. Manter as cargas sujeitas à vigilância sanitária, armazenadas em conformidade com as especificações técnicas que a carga exija, para a manutenção da sua identidade, integridade e qualidade, bem como dispor nesses locais, de compartimento apropriado para a coleta de amostras destinadas às análises laboratoriais de controle ou fiscal;

X. Supervisionar todas atividades de prestação de serviços que ocorram nas áreas sob sua responsabilidade, relacionados à: água para consumo humano, alimentos, gerenciamentos de resíduos sólidos e líquidos, controle e monitoramento de vetores e animais sinantrópicos nocivos, limpeza e desinfecção de ambientes ou superfícies.

## TÍTULO XIII

### DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.

Art. 110 Deverá dispor de Equipamentos de Proteção Individual - E.P.I., em conformidade com Anexo XII deste Regulamento, o profissional quando exposto ocupacionalmente às operações de:

I. Limpeza, desinfecção e descontaminação de superfícies;

II. Captação e tratamento de efluentes sanitários;

III. Segregação, acondicionamento, coleta, armazenamento, tratamento, transporte e disposição final de resíduos sólidos;

IV. Desinsetização, desratização ou outra atividade de controle químico de espécies sinantrópicas nocivas.

Parágrafo único. O profissional, quando da prestação dos serviços de que trata este artigo, não deverá desenvolver qualquer outra atividade concomitante.

Art. 111 Todos os produtos sob vigilância sanitária disponibilizados nas áreas de Portos de Controle Sanitário, deverão estar em boas condições de uso, adequadamente armazenados, dentro do prazo de validade e registrados no Ministério da Saúde, quando for o caso.

Parágrafo único. Quando do emprego de tais produtos, deverão ser atendidas as recomendações constantes de suas rotulagens.

Art. 112 No caso de ocorrência a bordo de embarcações de situações que possam ocasionar riscos à saúde individual ou coletiva, acarretando interdição à entrada, à saída ou à permanência de embarcações no Porto de Controle Sanitário, o fato será comunicado oficialmente pela autoridade sanitária, às autoridades marítimas e portuárias competentes.

Art. 113 As informações prestadas pelos administradores de Portos de Controle Sanitário, ou pelo proprietário, armador, responsável direto ou representante legal pela embarcação, quando do preenchimento dos documentos de que trata este Regulamento, deverão corresponder, com aquelas constatadas na inspeção sanitária, salvo as situações inusitadas que vierem ocorrer após o envio das informações.

Art. 114 O veículo terrestre que opere transportes de cargas ou de passageiros em Portos de Controle Sanitário, deverá apresentar-se, quando da prestação de serviço, em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, bem como atender ao disposto neste Regulamento, quanto às exigências sanitárias relacionadas à qualidade da água ofertada para consumo humano, à ausência de vetores ou reservatórios de doenças transmissíveis e à qualidade dos alimentos ofertados ao consumo.

Art. 115 A movimentação e armazenagem de cargas nos Portos de Controle Sanitário deverão ocorrer de modo a evitar a exposição dos trabalhadores ou outras pessoas que circulam na área, a potenciais fatores de risco à saúde.

Parágrafo único. Os locais de armazenagem de cargas perigosas, tóxicas e radioativas, deverão apresentar-se em condições operacionais e higiênico-sanitárias satisfatórias, respeitada as normas técnicas específicas referentes às boas práticas de armazenagem, prevenção e controle de agravos à saúde pública e ao meio ambiente.



**CERTIFICADO DE ISENÇÃO DO CONTROLE SANITÁRIO DE BORDO/ CERTIFICADO DE CONTROLE SANITÁRIO DE BORDO**  
**SHIP SANITATION CONTROL EXEMPTION CERTIFICATE/SHIP SANITATION CONTROL CERTIFICATE**  
**CERTIFICADO DE EXENCIÓN DEL CONTROL DE SANIDAD A BORDO/CERTIFICADO DE CONTROL DE SANIDAD A BORDO**

**Porto (Port of/Puerto de):** \_\_\_\_\_

**Data (Date/Fecha):** \_\_\_\_\_

**Conforme Solicitação n.º \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_, este Certificado registra a inspeção e 1 ( ) isenção de controle ou 2 ( ) medidas de controle aplicadas:**

This Certificate records the inspection and A ( ) exemption from control or B ( ) control measures applied  
 El presente Certificado da fe de la inspección y A ( ) la exención del control o B ( ) las medidas de control aplicadas

**Nome da embarcação** \_\_\_\_\_ **Bandeira** \_\_\_\_\_ **Número de Registro IMO** \_\_\_\_\_  
 Name of ship or inland navigation vessel \_\_\_\_\_ Flag \_\_\_\_\_ Registration/IMO No. \_\_\_\_\_  
 Nombre de la embarcación de navegación marítima o interior \_\_\_\_\_ Pabellón \_\_\_\_\_ Matrícula/Nº OMI \_\_\_\_\_

**No momento da inspeção os porões estavam descarregados/carregados com \_\_\_\_\_ toneladas de \_\_\_\_\_ (carga).**

At the time of inspection the holds were unladen/laden with ..... tonnes of ..... cargo  
 En el momento de la inspección las bodegas estaban vacías/cargadas con ..... toneladas de .....carga

**Nome e endereço do órgão responsável pela inspeção: Agência Nacional de Vigilância Sanitária (CVPAF/ \_\_\_\_\_)**

Name and address of inspecting officer .....  
 Nombre y dirección del inspector .....

**CERTIFICADO DE ISENÇÃO DE CONTROLE SANITÁRIO DE BORDO**  
 Ship Sanitation Control Exemption Certificate - Certificado de exención del control de sanidad a bordo

**CERTIFICADO DE CONTROLE SANITÁRIO DE BORDO**  
 Ship Sanitation Control Certificate - Certificado de control de sanidad a bordo

Áreas inspecionadas (sistemas e serviços)	Evidências encontradas <sup>1</sup> Evidence found <sup>1</sup> Pruebas encontradas <sup>1</sup>	Resultados das amostras <sup>2</sup> Sample results <sup>2</sup> Resultados de las muestras <sup>2</sup>	Documentos examinados Documents reviewed Documentos examinados	Medidas de controle aplicadas Control measures applied Medidas de control aplicadas	Data de re-inspeção Re-inspection date Fecha de reinspección	Comentários Comments regarding conditions found Observaciones
Galley – Galley - Coccina			Registros médicos -Medical log – registro médico			
Despensa – Pantry - Despensa			Registro de bordo - Ship's log - Cuaderno de bitácora			
Porões – Stores - Almacenes			Outros- Other - Otros			
Carga - Hold/cargo - Bodegas						
Camarotes - Quarters - Camarotes						
Tripulantes – crew - tripulación						
Oficiais – officers - oficiales						
Passageiros –passengers - pasajeros						
Deck – deck - cubiertas						
Água potável - Potable water - Agua potable						
Águas residuais – Sewage - Aguas residuales						
Tanques de lastro - Ballast tanks –Depositos de lastre						
Resíduos sólidos e médicos - Solid and medical waste - Desechos sólidos y médicos						
Água acumulada - Standing water - Agua estancada						
Sala de máquinas - Engine room - Sala de máquinas						
Serviços médicos - Medical facilities - Servicios médicos						
Outras áreas especificadas(ver anexo) -Other areas specified (see attached) - Otras áreas especificadas (véase el apéndice)						
Marque as áreas onde não se aplica com N/A. Note areas not applicable, by marking N/A - Indique con N/P las áreas donde no proceda						

Sem evidências encontradas. Embarcação está isenta de medidas de controle - No evidence found. Ship/vessel is exempted from control measures. - No se hallaron pruebas. La embarcación está exenta de medidas de control.

As medidas de controle indicadas foram aplicadas na data abaixo - Control measures indicated were applied on the date below. - Las medidas de control consignadas se aplicaron en la fecha que figura a continuación.

**Nome e Cargo do funcionário:** \_\_\_\_\_ **Assinatura e Matrícula:** \_\_\_\_\_ **Data:** \_\_\_\_\_

Name and designation of issuing officer

Signature and seal

Date:

<sup>1</sup> (a) evidência de infecção ou contaminação, incluindo: vetores em todos estágios de crescimento; reservatórios animais para vetores; roedores ou outras espécies que possam transmitir doenças humanas, riscos microbiológicos, químicos, e outros para a saúde humana; sinais de irregularidades sanitárias. (b) informações referentes a quaisquer casos humanos (a ser incluído na Declaração Marítima de Saúde).

<sup>2</sup> Resultados de amostras coletadas a bordo. Análises a serem fornecidas ao Capitão da embarcação pelo meio mais rápido possível e, se re-inspeção for necessária, ao próximo porto de escala e que coincida com a data especificada para a reinspeção no certificado.

**Validade: 180 dias (este prazo pode ser estendido por 30 dias) - Valid for a maximum of six months, - Validez maxima: seis meses**



Áreas/serviços/sistemas inspecionados (Areas/facilities/systems inspected)	Evidência encontrada (Evidence found)	Resultados das amostras (Sample results)	Documentos analisados (Documents reviewed)	Medidas de controle aplicadas (Control measures applied)	Data de re-inspeção (Re-inspection date)	Comentários sobre condições encontradas
<b>Alimentos (Food):</b>						
Fonte (Source)						
Armazenamento(Storage)						
Preparação(Preparation)						
Área de consumo( Service)						
<b>Água(Water):</b>						
Fonte(Source)						
Armazenamento(Storage)						
Distribuição(Distribution)						
<b>Resíduos Sólidos(Waste):</b>						
Acondicionamento(Holding)						
Armazenamento(Disposal)						
Tratamento (Treatment)						
<b>Piscinas e Spas(Swimming pools/spas):</b>						
Equipamentos(Equipment)						
Operação(Operation)						
<b>Enfermaria ou Hospital de bordo(Medical facilities):</b>						
Equipamentos e dispositivos médicos(Equipment and medical devices)						
Operação(Operation)						
Medicamentos(Medicines)						
<b>Outras áreas inspecionadas(Other areas inspected):</b>						



Porto: \_\_\_\_\_

Data: \_\_\_\_\_

Conforme Solicitação nº. \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_, este Certificado registra a inspeção e 1 ( ) isenção de controle ou 2 ( ) medidas de controle aplicadas:

Nome da embarcação \_\_\_\_\_ Bandeira \_\_\_\_\_ Número de Registro IMO \_\_\_\_\_.

No momento da inspeção os porões estavam descarregados/carregados com \_\_\_\_\_ toneladas de \_\_\_\_\_ (carga).

**CERTIFICADO DE ISENÇÃO DE CONTROLE SANITÁRIO DE BORDO**

**CERTIFICADO DE CONTROLE SANITÁRIO DE BORDO**

Áreas inspecionadas (sistemas e serviços)	Evidências encontradas <sup>1</sup>	Resultados das amostras <sup>2</sup>	Documentos examinados	Medidas de controle aplicadas	Data de re-inspeção	Comentários
Galley			Registros médicos			
Despensa			Registro de bordo			
Porões			Outros			
Carga						
Camarotes						
Tripulantes						
Oficiais						
Passageiros						
Deck						
Água potável						
Águas residuais						
Tanques de lastro						
Resíduos sólidos e médicos						
Água acumulada						
Sala de máquinas						
Serviços médicos						
Outras áreas especificadas(ver anexo)						
Marque as áreas onde não se aplica com N/A.						

Sem evidências encontradas. Embarcação está isenta de medidas de controle

As medidas de controle indicadas foram aplicadas na data abaixo

Nome e Cargo do funcionário: \_\_\_\_\_ Assinatura e Matrícula: \_\_\_\_\_

Data: \_\_\_\_\_

<sup>1</sup> (a) evidência de infecção ou contaminação, incluindo: vetores em todos estágios de crescimento; reservatórios animais para vetores; roedores ou outras espécies que possam transmitir doenças humanas, riscos microbiológicos, químicos, e outros para a saúde humana; sinais de irregularidades sanitárias. (b) informações referentes a quaisquer casos humanos (a ser incluído na Declaração Marítima de Saúde).

<sup>2</sup> Resultados de amostras coletadas a bordo. Análises a serem fornecidas ao Capitão da embarcação pelo meio mais rápido possível e, se re-inspeção for necessária, ao próximo porto de escala e que coincida com a data especificada para a reinspeção no certificado.

**Validade: 180 dias**



Áreas/serviços/sistemas inspecionados	Evidência encontrada	Resultados das amostras	Documentos analisados	Medidas de controle aplicadas	Data de re-inspeção	Comentários sobre condições encontradas
<b>Alimentos:</b>						
Fonte						
Armazenamento						
Preparação						
Área de consumo						
<b>Água:</b>						
Fonte						
Armazenamento						
Distribuição						
<b>Resíduos Sólidos:</b>						
Acondicionamento						
Armazenamento						
Tratamento						
<b>Piscinas e Spas:</b>						
Equipamentos						
Operação						
<b>Enfermaria ou Hospital de bordo:</b>						
Equipamentos e dispositivos médicos						
Operação						
Medicamentos						
<b>Outras áreas inspecionadas:</b>						



**DECLARAÇÃO MARÍTIMA DE SAÚDE**  
 Maritime Declarations of Health

CVPAF/ _____ PP _____ N°. _____
------------------------------------

**Para ser preenchida e entregue às autoridades pertinentes pelos comandantes das embarcações provenientes de portos estrangeiros.**

To be completed and submitted to the competent authorities by the masters of ships arriving from foreign ports.

<b>Entregue no porto de/ Submitted at the port of</b>		<b>Data/ Date</b>
<b>Nome da embarcação marítima ou de navegação interior/ Name of ship or inland navigation vessel</b>		
<b>Registro/No IMO/ Registration/IMO No</b>	<b>(Nacionalidade)(Bandeira da embarcação) (Nationality)(Flag of vessel)</b>	
<b>Comandante da embarcação /Master's name</b>		
<b>chegando de /arriving from</b>	<b>indo para/ sailing to</b>	
<b>Tonelagem bruta (embarcação marítima) /Gross tonnage (ship)</b>	<b>Tonelagem (embarcação de navegação interior) /Tonnage (inland navigation vessel)</b>	
<b>Certificado de Isenção de Controle/ Certificado de Controle Sanitário válido a bordo? Valid Sanitation Control Exemption/Control Certificate carried on board?</b> <input type="checkbox"/> <b>Sim/Yes</b> <input type="checkbox"/> <b>Não/No</b>		
<b>Emitido em /Issued at</b>	<b>Data Date</b>	<b>Exigência de reinspeção? Re-inspection required?</b> <input type="checkbox"/> <b>Sim/Yes</b> <input type="checkbox"/> <b>Não/No</b>
<b>A embarcação esteve numa área afetada identificada pela Organização Mundial da Saúde? Has ship/vessel visited an affected area identified by the World Health Organization?</b> <input type="checkbox"/> <b>Sim/Yes</b> <input type="checkbox"/> <b>Não/No</b>		
<b>Porto e data da visita à área afetada /Port and date of visit</b> <hr/> <hr/> <hr/>		
<b>Lista de portos de escala a partir do início da viagem internacional ou nos últimos trinta dias, se este período for mais curto, com as datas de saída: /List ports of call from commencement of voyage with dates of departure, or within past thirty days, whichever is shorter:</b> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>		

# QUESTÕES DE SAÚDE

## Health questions

<p>(1) <b>Houve a bordo algum óbito que não tenha sido causado por acidente?</b> Has any person died on board during the voyage otherwise than as a result of accident?</p> <p>( ) <b>Sim/Yes</b> ( ) <b>* Não/No</b></p> <p><b>*Se houve, coloque os detalhes na planilha anexa./</b>*If yes, state particulars in attached schedule</p> <p><b>Número total de mortes /</b>Total no. of deaths: _____</p>
<p>(2) <b>Há a bordo, ou houve durante a viagem internacional algum caso de doença com suspeita de ser infecciosa?</b> Is there on board or has there been during the international voyage any case of disease which you suspect to be of an infectious nature?</p> <p>( ) <b>*Sim/Yes</b> ( ) <b>Não/No</b></p> <p><b>*Se houve, coloque os detalhes na planilha anexa./</b>*If yes, state particulars in attached schedule.</p>
<p>(3) <b>O número total de passageiros doentes durante a viagem foi maior do que o normal/esperado?</b> Has the total number of ill passengers during the voyage been greater than normal/expected?</p> <p>( ) <b>Sim/Yes</b> ( ) <b>Não/No</b></p> <p><b>Quantos doentes?</b> How many ill persons? _____</p>
<p>(4) <b>Há, no momento, alguma pessoa doente a bordo?</b> Is there any ill person on board now? <b>Sim/Yes</b>* <b>Não/No</b> <b>*Se sim, coloque os detalhes na planilha anexa.</b> *If yes, state particulars in attached schedule.</p>
<p>(5) <b>Um médico foi consultado?</b> Was a medical practitioner consulted?</p> <p>( ) <b>* Sim/Yes</b> ( ) <b>Não/No</b></p> <p><b>*Se sim, coloque os detalhes do tratamento ou orientação médica recebida na planilha anexa./</b>*If yes, state particulars of medical treatment or advice provided in attached schedule.</p>
<p>(6) <b>Você tem conhecimento de alguma condição existente a bordo que possa levar a infecção ou disseminação de doenças?</b> Are you aware of any condition on board which may lead to infection or spread of disease?</p> <p>( ) <b>*Sim/Yes</b> ( ) <b>Não/No</b></p> <p><b>*Se sim, coloque os detalhes na planilha anexa./</b>*If yes, state particulars in attached schedule.</p>
<p>(7) <b>Foi aplicada alguma medida sanitária a bordo (p.ex. quarentena, isolamento, desinfecção ou descontaminação)?</b> Has any sanitary measure (e.g. quarantine, isolation, disinfection or decontamination) been applied on board?</p> <p>( ) <b>*Sim/Yes</b> ( ) <b>Não/No</b></p> <p><b>* Se sim, especificar o tipo, o lugar e a data./</b> * If yes, specify type, place and date:</p> <p>_____</p>
<p>(8) <b>Algum clandestino foi encontrado a bordo?</b> Have any stowaways been found on board?</p> <p>( ) <b>*Sim/Yes</b> ( ) <b>Não/No</b></p> <p><b>Se sim, onde eles embarcaram (se for conhecido)?</b>* If yes, where did they join the ship (if known)?</p> <p>_____</p>
<p>(9) <b>Há algum animal doente a bordo?</b> Is there a sick animal or pet on board?</p> <p>( ) <b>Sim/Yes</b> ( ) <b>Não/No</b></p>
<p>Nota: Na falta de um médico, o comandante deve considerar os seguintes sintomas como base suficiente para suspeitar a presença de uma doença infecciosa:</p> <p>(a) <b>Febre, persistente por vários dias ou acompanhadas por:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>(i) <b>prostração;</b></li><li>(ii) <b>diminuição do nível de consciência;</b></li><li>(iii) <b>inflamação dos gânglios;</b></li><li>(iv) <b>icterícia;</b></li><li>(v) <b>tosse ou dispnéia;</b></li></ul>

(vi) hemorragia não usual; ou

(vii) paralisia.

(b) Com ou sem febre:

(i) qualquer erupção cutânea ou eritema agudo;

(ii) vômitos intensos (não devido a náusea marítima);

(iii) diarreia intensa; ou

(iv) convulsões recorrentes.

Note: In the absence of a surgeon, the master should regard the following symptoms as grounds for suspecting the existence of a disease of an infectious nature: (a) Fever, persisting for several days or accompanied by (i) prostration; (ii) decreased consciousness; (iii) glandular swelling; (iv) jaundice; (v) cough or shortness of breath; (vi) unusual bleeding; or (vii) paralysis. (b) With or without fever: (i) any acute skin rash or eruption; (ii) severe vomiting (other than sea sickness); (iii) severe diarrhoea; or (iv) recurrent convulsions.

**Declaro que as informações e respostas às questões fornecidas na Declaração de Saúde (incluindo a planilha) são verdadeiras e corretas, segundo meu conhecimento e entendimento. /I hereby declare that the particulars and answers to the questions given in this Declaration of Health (including the schedule) are true and correct to the best of my knowledge and belief.**

**Data/Date:** \_\_\_\_\_

**Assinatura – Comandante/Signed – Máster:** \_\_\_\_\_

**Confirmação - Médico de bordo (se houver) /Countersigned – Ship’s Surgeon (if carried):** \_\_\_\_\_

## PLANILHA ANEXA AO MODELO DA DECLARAÇÃO MARÍTIMA DE SAÚDE

Attachment to Model of Maritime Declaration of Health

Nome Name	Classe ou nível Class or rating	Idade Age	Sexo Sex	Nacionalidade Nationality	Porto e data de embarque Port, date joined ship/ vessel	Natureza da doença Nature of illness	Data do início dos sintomas Date of onset of symptoms	Houve notificação a um médico de um porto? Reported to a port Medical officer?	Resolução do caso * Disposal of case*	Medicamentos administrados ao paciente Drugs medicines or other treatment given to patient Issue*	Comentários Comments

\* Indicar: (1) Se a pessoa se recuperou, continua doente ou morreu e (2) se a pessoa continua a bordo, foi removida (incluindo o nome do porto ou aeroporto), ou foi sepultada no mar.

\* State: (1) whether the person recovered, is still ill or died; and (2) whether the person is still on board, was evacuated (including the name of the port or airport), or was buried at sea.



CVPAF/ \_\_\_\_\_ PP \_\_\_\_\_  
 N°. \_\_\_\_\_

01	<input type="checkbox"/> Livre Prática	<input type="checkbox"/> Controle Sanitário de Bordo	<input type="checkbox"/> Nacional de Controle Sanitário de Bordo
----	--	--	--

02	<b>2. Identificação do responsável Direto ou Representante Legal da Embarcação</b>		
	2.1 Nome:		
	2.2 CNPJ/CPF/N.º Passaporte:	2.3 N.º AFE/ANVISA:	
	2.4 Endereço:	2.4.1 CEP:	
	2.4.2 Bairro:	2.4.3 Município	2.4.4 UF:
	2.5 Telefone:( )	2.5.1 Fax:( )	2.5.2 E-mail:

03	<b>3. Cadastro da Embarcação</b>		
	3.1 Nome:	3.2 Bandeira:	
	3.3 N.º Identificação:	3.4 Arqueação Líquida:	3.5 Arqueação Bruta:
	3.6 Finalidade da Embarcação:		
	<input type="checkbox"/> Carga, inclusive embarcações pesqueiras		<input type="checkbox"/> Mista (carga e passageiros)
	<input type="checkbox"/> Passageiros		<input type="checkbox"/> Outros
	3.7. Se carga, apontar qual é peso (toneladas):		
	3.8 Possui diretrizes IMO? <input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO		

04	<b>4. Informações sobre a viagem</b>		
	4.1 Data de Chegada: / /	4.2 Hora Estimada da Chegada (E.T.A.):	
	4.3 Data Estimada da Saída: / /		
	4.4 Porto de Destino:	4.4.1 País:	4.4.2 UF:
	4.5 N.º de Tripulantes:	4.6 N.º de Passageiros:	
	4.7 Escalas, em ordem cronológica decrescente, dos últimos trinta dias, contendo nome do porto, país, estado/província e data de partida:		
	4.8 Nome do Comandante:	4.8.1 Nacionalidade:	
	4.9 Ocorrência de óbito a bordo? <input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO		
	4.10 Houve sepultamento em alto mar? <input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO		
	4.11 Ocorrência de doença a bordo? <input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO		
	4.11.1 Com sinais de febre e ou hemorragia? <input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO		
	4.11.2 Com sinais de icterícia? <input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO		
	4.11.3 Com sinais de diarreia? <input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO		
	4.11.4 Com sinais de disfunções neurológicas? <input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO		
4.11.5 Com sinais de tosse ou dificuldade respiratória? <input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO			
4.12 Ocorrência de acidente a bordo: <input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO			
4.13 Ocorrência de mortandade de roedores a bordo: <input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO			
4.13.1 Caso afirmativo, especificar qual(is) compartimento(s):			
4.14 Ocorrência de consumo de medicamento(s) durante a viagem: <input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO			
4.14.1 Caso afirmativo, especificar o nome do(s) medicamento(s):			

05	<b>5. Informações sanitárias</b>		
	5.1 Produz água potável a bordo? <input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO		
	5.2 Porto onde ocorreu o último abastecimento de água potável:		
	5.3 Possui sistema de tratamento de água potável? <input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO		
	5.4 Capacidade máxima de armazenamento de água potável (litro(s) m³):		
	5.5 Possui água de lastro a bordo? <input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO		
	5.5.1 Foi efetuada substituição da água de lastro? <input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO		
	5.5.2 Local da substituição:		
	Latitude:		Longitude:
	5.5.3 Haverá deslastro neste porto? <input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO		
5.6 Possui tanque de retenção ou tratamento de efluentes sanitários? <input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO			
5.6.1 Capacidade Máxima de armazenamento dos efluentes sanitários (m³):			

	<p>5.6.2 Autonomia de retenção, em função do n.º de viajantes a bordo (dias):</p> <p>5.7 Transporta carga perigosa?</p> <p>5.8 Ocorrência a bordo de desinsetização/fumigação de carga:</p> <p>5.8.1 Caso afirmativo especificar o produto utilizado e data do procedimento:          Produto: _____ Data: _____</p> <p>5.8.2 Haverá retirada de resíduos sólidos neste porto? ( ) SIM ( ) NÃO</p> <p>5.9 Taxa de Fiscalização Sanitária:          ( ) Certificado de Livre Prática ( ) Certificado de Controle Sanitário de Bordo ( ) Certificado Nacional de Controle Sanitário de Bordo</p> <p>5.9.1 Data do depósito: _____</p> <p>5.9.2 Posto Portuário: _____</p>
--	---

06	<p><b>6. Termo de Responsabilidade</b></p> <p>Assumo a veracidade das informações acima prestadas comprometendo-me a cumprir as demais exigências estabelecidas na legislação sanitária federal pertinente e ainda a responsabilidade pelo pagamento de qualquer taxa de Fiscalização Sanitária e multa, relacionada à infração sanitária em decorrência da entrada, permanência, operação e saída da embarcação do Porto de Controle Sanitário.</p>
----	--

07	<p><b>7. Identificação do Requerente ou seu Representante Legal</b></p> <p>7.1 Local: _____ 7.2 Data: _____ 7.3 CPF/Passaporte: _____</p> <p>7.4 Nome: _____ 7.5 Assinatura e carimbo: _____</p>
----	--

08	<p><b>8. Recebimento pela Autoridade Sanitária:</b></p> <p>8.1 N.º da Solicitação: _____</p> <p>8.2 Data : ____/____/____</p> <p>8.3 Hora: _____</p> <p>8.4 Assinatura _____</p> <p>8.5 Nome: _____</p> <p>8.6 Matrícula: _____</p>
----	---



Conforme Solicitação de Certificado n.º \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_, informamos que a embarcação \_\_\_\_\_ de bandeira \_\_\_\_\_, inscrita sob n.º de identificação \_\_\_\_\_, deverá aguardar inspeção sanitária:

(a) Atracada,

(b) Em local designado ou fundeadouro, com vistas à concessão de:

( ) Livre Prática a bordo

( ) Certificado de Isenção/Controle Sanitário de Bordo, ficando sujeita à inspeção e ou reinspeção sanitária. Qualquer alteração nas condições sanitárias de bordo ou ocorrência clínica em seus viajantes deverá ser comunicada à autoridade sanitária imediatamente.

**1** ( ) Certificado Nacional de Isenção/Controle Sanitário de Bordo, ficando sujeita à inspeção e ou reinspeção sanitária. Qualquer alteração nas condições sanitárias de bordo ou ocorrência clínica em seus viajantes deverá ser comunicada à autoridade sanitária imediatamente.

1.1 Posto Emissor: \_\_\_\_\_

1.2 Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ 1.3 Hora: \_\_\_\_\_

**AUTORIDADE SANITÁRIA**

1.4 Assinatura: \_\_\_\_\_

1.5 Nome: \_\_\_\_\_

1.6 Matrícula: \_\_\_\_\_

CVPAF/\_\_\_\_ PP \_\_\_\_\_  
Nº. \_\_\_\_\_

**RECIBO**

2.1 Notificação de Inspeção Sanitária referente à Solicitação de Certificado n.º: \_\_\_\_\_

2.2 Embarcação: \_\_\_\_\_, n.º de identificação: \_\_\_\_\_

**2** 2.3 Data \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ Hora: \_\_\_\_\_

2.4 Responsável Direto ou Representante Legal pela Embarcação

2.5 Assinatura: \_\_\_\_\_

2.6 Nome: \_\_\_\_\_



CVPAF/ \_\_\_\_\_ PP \_\_\_\_\_  
Nº. \_\_\_\_\_

Conforme Solicitação nº. \_\_\_\_\_ de \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_\_, e Termo de Inspeção Sanitária de Embarcação – TISEM, nº. \_\_\_\_\_, de \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_\_, concedemos a Livre Prática \_\_\_\_\_, à embarcação \_\_\_\_\_, de bandeira \_\_\_\_\_, identificada sob o nº. (matrícula/nº. IMO) \_\_\_\_\_, estando autorizada a operar embarque e desembarque de cargas e ou viajantes e sujeita à inspeção ou reinspeção sanitária. Qualquer alteração nas condições sanitárias de bordo ou ocorrência clínica em seus viajantes deverá ser imediatamente, comunicada à autoridade.

**Validade:** Válida por 90 dias, a contar desta data, exceto para o caso previsto no Artigo 18 da Resolução Anvisa que dispõe sobre a Vigilância Sanitária e Epidemiológica nos Portos de Controle Sanitário instalados no território nacional, e embarcações que operem transportes de cargas e ou viajantes.

**Resíduos Sólidos:**

- ( ) 1. Com autorização para a retirada de resíduos sólidos no Porto de Controle Sanitário.
- ( ) 2. Sem autorização para a retirada de resíduos sólidos no Porto de Controle Sanitário.

**Saída:**

- ( ) 1. Autorizada à saída da embarcação, sem exigência(s) sanitária(s) a cumprir neste Porto de Controle Sanitário.
- ( ) 2. Autorizada à saída da embarcação, com exigência(s) sanitária(s) a cumprir no próximo Porto de Controle Sanitário.

Posto Emissor: \_\_\_\_\_.

Data: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_\_ Hora: \_\_\_\_\_

**Autoridade Sanitária:**

Assinatura: \_\_\_\_\_  
Nome: \_\_\_\_\_  
Matrícula: \_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_  
Nome: \_\_\_\_\_  
Matrícula: \_\_\_\_\_

-----  
Recorte aqui

**RECIBO**

Certificado de Livre Prática n.º \_\_\_\_\_ Data \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_\_ Hora \_\_\_\_\_

Responsável Direto ou Representante Legal pela Embarcação

Assinatura: \_\_\_\_\_

Nome: \_\_\_\_\_



CVPAF/\_\_\_\_\_ PP \_\_\_\_\_  
Nº. \_\_\_\_\_

01	<p>Comunicamos a chegada da embarcação _____, identificada sob nº _____, na data de ____/____/____, no Porto _____, E.T.A. _____.</p> <p><sup>1</sup> Informamos que possuí o Certificado de Livre Prática nº _____, válido até ____/____/____, emitido pelo Posto Portuário _____, em ____/____/____.</p> <p><sup>2</sup> Informamos que possuí o Certificado de Isenção de Controle Sanitário de Bordo (CICSB) ou de Controle Sanitário de Bordo (CCSB) nº _____, válido até ____/____/____, emitido pelo Posto Portuário _____, em ____/____/____.</p> <p>Informamos que possuí o Certificado Nacional de Isenção de Controle Sanitário de Bordo (CNICSB) ou Nacional de Controle Sanitário de Bordo (CNCSB) nº _____, válido até ____/____/____, emitido pelo Posto Portuário _____, em ____/____/____.</p> <p>Há medidas sanitárias, previstas nos CICSB/CCSB ou nos CNICSB/CNCSB, pendentes? ( ) Sim ( ) Não</p> <p>Todas as informações prestadas nos itens 4 e 5 do Formulário de Solicitação de Certificado (Anexo IV) se mantiveram ao longo de toda viagem? ( ) Sim ( ) Não</p> <p>Se não, especificar eventos ocorridos: _____</p> <p>_____</p> <p>1 - Aplicável apenas se a embarcação procedente ou realizou escala em Porto de Controle Sanitário, em território nacional. 2 - Aplicável apenas se a embarcação procedente ou realizou escala em Porto de Controle Sanitário, em território nacional.</p>
02	<p><b>Termo de Responsabilidade</b></p> <p>Assumo a veracidade das informações acima prestadas comprometendo-me a cumprir as demais exigências estabelecidas na legislação sanitária federal pertinente e ainda a responsabilidade pelo pagamento de qualquer taxa de Fiscalização Sanitária e multa, relacionada à infração sanitária em decorrência da entrada, permanência, operação e saída da embarcação do Porto de Controle Sanitário.</p>
03	<p><b>Identificação do Responsável Direto ou Representante Legal da Embarcação</b></p> <p>3.1 Local: _____ 3.2 Data: ____/____/____</p> <p>3.3 Nome: _____</p> <p>3.4 Assinatura: _____</p>
04	<p><b>Recebimento pela Autoridade Sanitária</b></p> <p>4.1. N.º do Comunicado: _____ 4.2. Data: ____/____/____ 4.3 Hora: _____</p> <p>4.4. Nome da Embarcação: _____</p> <p>4.5. ( ) Com inspeção agendada para ____/____/____ às _____ h</p> <p>4.6. ( ) Sem agendamento, podendo ser inspecionada a qualquer momento, a critério da autoridade sanitária.</p> <p>4.7 Nome: _____</p> <p>4.8 Matrícula: _____</p> <p>4.9 Assinatura e Carimbo: _____</p>



CVPAF/ \_\_\_\_\_ PP \_\_\_\_\_  
Nº. \_\_\_\_\_

Planilha de Controle de Abastecimento de Água potável					
Data	Hora	Porto de Abastecimento	Teor de cloro ativo (ppm ou mg/l)	Identificação do hidrante ou do veículo de apoio	Identificação e assinatura do responsável

Pontos de oferta de água	Níveis residuais mínimos de cloro ativo (ppm ou mg/l)
Hidrantes	0,5 a 2,0
Veículos Abastecedores	0,5 a 2,0
Demais pontos de oferta de água potável	0,2 a 0,5
Piscinas	0,8 a 3,0

Planilha de Controle e Desinfecção do Sistema de oferta de água potável							
Local	Data	Produto utilizado			Volume tratado (l)	Empresa responsável pelo tratamento	Assinatura do responsável
		Nome comercial	Concentração ativo (%)	Quantidade utilizada (Kg ou l)			

OBS: A concentração de ativo (%) deve ser expressa em (p/p), (p/v) ou (v/v)



CVPAF/ \_\_\_\_\_ PP \_\_\_\_\_  
Nº. \_\_\_\_\_

### 1. EMBARCAÇÃO

1.1 Nome: \_\_\_\_\_ 1.2 Bandeira: \_\_\_\_\_  
1.3 Nº Identificação: \_\_\_\_\_

### 2. INSPEÇÃO SANITÁRIA

2.1 Início: \_\_\_\_\_ 2.2 Término: \_\_\_\_\_  
2.3 Local da Inspeção: (a) Atracada (b) Em local designado ou fundeadouro  
2.4 Propósito da Inspeção:  
( ) Programa de Fiscalização Contínua  
( ) Emissão de Certificação de Livre Prática

### 3. DOCUMENTAÇÃO

- 3.1 Entrega de Documentos Obrigatórios: (marcar com "x")
- ( ) Declaração Marítima de Saúde
  - ( ) Lista de Tripulantes e de Passageiros, com local e data de embarque
  - ( ) Formulário de Informações sobre a Água de Lastro
- 3.2 Entrega de Documentos Complementares: (especificar) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- 3.3 Verificação de Documentos Complementares (marcar com "x")
- ( ) Certificado de Controle Sanitário de Bordo
  - ( ) Certificado Internacional de Vacinação e Profilaxia ou atestado ou documento oficial, justificando a contra indicação à vacina.
  - ( ) Lista de psicotrópicos e ou entorpecentes
  - ( ) Certificado de Livre Prática (CLP) do último Porto de Controle Sanitário.
  - ( ) Comprovante do pagamento da Taxa de Fiscalização Sanitária referente ao CLP, quando for o caso.
  - ( ) Informações referentes ao sistema de água potável
  - ( ) Informações referentes ao sistema de tratamento de efluentes sanitários – Informações cadastrais que devem ser checadas de vez em quando a bordo da embarcação – durante a fiscalização
  - ( ) Informações referentes ao gerenciamento de resíduos sólidos
  - ( ) Manifesto de Carga

#### 4. AVALIAÇÃO DA INSPEÇÃO: S ( Satisfatória ) - I ( Insatisfatória ) - marcar com "x"

<b>4.1 Áreas Inspeccionadas:</b> ( S ) ( I ) ( N/A ) Convés ( S ) ( I ) ( N/A ) Armazenamento, preparo e consumo de alimentos ( S ) ( I ) ( N/A ) Lazer ( S ) ( I ) ( N/A ) Circulação, administrativas e de comando ( S ) ( I ) ( N/A ) Alojamentos, sanitários e salas de banho ( S ) ( I ) ( N/A ) Enfermaria e ou hospital ( S ) ( I ) ( N/A ) Casa de máquinas ( S ) ( I ) ( N/A ) Compartimentos de cargas	Observações: _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____
--	---

<b>4.2 Sistemas Inspeccionados:</b> <b>4.2.1 Sistema de água potável</b> ( S ) ( I ) ( N/A ) Abastecimento ( S ) ( I ) ( N/A ) Tratamento ( S ) ( I ) ( N/A ) Limpeza e desinfecção dos reservatórios <b>4.2.2 Sistema de efluentes sanitários</b> ( S ) ( I ) ( N/A ) Armazenamento ( S ) ( I ) ( N/A ) Tratamento ( S ) ( I ) ( N/A ) Descarga	Observações: _____ _____ _____ _____ _____ _____
--	--

<b>4.2.3 Sistema de resíduos sólidos</b> ( S ) ( I ) ( N/A ) Segregação ( S ) ( I ) ( N/A ) Acondicionamento ( S ) ( I ) ( N/A ) Armazenamento ( S ) ( I ) ( N/A ) Coleta ( S ) ( I ) ( N/A ) Destino Final	Observações: _____ _____ _____ _____
--	--

<b>4.2.4 Outros sistemas</b> ( S ) ( I ) ( N/A )	Observações: _____
---	-----------------------

<b>4.3 Controle de Vetores</b> ( S ) ( I ) ( N/A )	Observações: _____
---	-----------------------

#### 5. OBSERVAÇÕES COMPLEMENTARES:

_____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____
--

## 6. CONCLUSÃO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA (marcar com “x”)

- Embarcação em Condições Higiênicas Sanitárias Satisfatórias.
- Embarcação sujeita à reinspeção sanitária no próximo porto nacional, onde deverá ser verificado o cumprimento da(s) notificação(ões) emitida(s) neste Porto de Controle Sanitário.
- Embarcação sujeita à reinspeção sanitária, antes da sua saída deste Porto de Controle Sanitário após o cumprimento da(s) notificação(ões) emitida(s).
- Embarcação em Condições Higiênicas Sanitárias Insatisfatórias, que impede a concessão ou manutenção da Livre Prática, até que seja(m) atendida(s) a(s) exigência(s) sanitária(s), conforme notificação(ões) emitida(s).

## 7. TERMOS LEGAIS EMITIDOS:

Termo de Apreensão ( ), Interdição ( ) ou Desinterdição ( ):

de matérias primas de produtos sob Vigilância Sanitária: N° \_\_\_\_\_ N° \_\_\_\_\_ N° \_\_\_\_\_

de Meios de Transporte e Estabelecimentos sob Vigilância Sanitária: N° \_\_\_\_\_ N° \_\_\_\_\_ N° \_\_\_\_\_

Termo de Inutilização : N° \_\_\_\_\_ N° \_\_\_\_\_ N° \_\_\_\_\_

Termo de Colheita de Amostra : N° \_\_\_\_\_ N° \_\_\_\_\_ N° \_\_\_\_\_

Notificação: N° \_\_\_\_\_ N° \_\_\_\_\_ N° \_\_\_\_\_

Auto de Infração: N° \_\_\_\_\_ N° \_\_\_\_\_ N° \_\_\_\_\_

## 8. IDENTIFICAÇÃO DA EQUIPE DE INSPEÇÃO

8.1 Autoridade Sanitária:

8.1.1 Nome: \_\_\_\_\_ 8.1.2. Matrícula: \_\_\_\_\_

8.1.3. Assinatura e Carimbo: \_\_\_\_\_

8.2 Autoridade Sanitária:

8.2.1 Nome: \_\_\_\_\_ 8.2.2. Matrícula: \_\_\_\_\_

8.2.3. Assinatura e Carimbo: \_\_\_\_\_

8.3 Autoridade Sanitária:

8.3.1 Nome: \_\_\_\_\_ 8.3.2. Matrícula: \_\_\_\_\_

8.3.3 Assinatura e Carimbo: \_\_\_\_\_

## 9. RECIBO

**Responsável Direto ou Representante Legal**

9.1 Data: \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_ 9.2 Hora: \_\_\_\_\_

9.3 Nome: \_\_\_\_\_

9.4 Assinatura: \_\_\_\_\_



FORMULÁRIO PARA INFORMAÇÕES RELATIVAS À ÁGUA  
 UTILIZADA COMO LASTRO

1. INFORMAÇÕES RELATIVAS AO NAVIO

Nome do Navio	Tipo:	Nº IMO	Especificar as Unidades: m <sup>3</sup> , MT, LT, ST
Proprietário	AB:	Indicativo de chamada:	Total de Água de Lastro a Bordo
Bandeira:	Data de Chegada:	Agente:	
Último Porto:	Porto de Chegada		Capacidade Total de Água de Lastro
Próximo Porto:			

2. ÁGUA UTILIZADA COMO LASTRO

3. TANQUES DE ÁGUA DE LASTRO EXISTE PLANO DE GERENCIAMENTO DE ÁGUA DE LASTRO A BORDO? SIM  NÃO  , FOI IMPLEMENTADO? SIM  NÃO   
 Nº TOTAL DE TANQUES A BORDO      Nº DE TANQUES EM LASTRO      SE NENHUM EM LASTRO, PASSE PARA Nº 5  
 Nº DE TANQUES COM TROCA DE ÁGUA      Nº DE TANQUES SEM TROCA DE ÁGUA

4. HISTÓRICO DA ÁGUA DE LASTRO: REGISTRAR TODOS OS TANQUES QUE SERÃO DESLASTRADOS NO PORTO DE CHEGADA. SE NENHUM, PASSE PARA O Nº 5

Tanques/Porões (liste separadamente as diversas fontes/tanques)	ORIGEM DA ÁGUA DE LASTRO					TROCA DA ÁGUA DE LASTRO diluição (1) ,fluxo contínuo(2), seqüencial (3)						DESCARGA DA ÁGUA DE LASTRO			
	DATA DDMMAA	Porto ou Lat/Long *	Volume (unidades)	Temp (unidades)	Salinidade (unidades)	DATA DDMMAA	Ponto Final Lat/Long.	Volume unidades	% de troca	Prof. (m)	Método de troca (1/2/3)	DATA DDMMAA	Porto ou Lat/Long. *	Volume unidades	Salinidade Unidades

Código para Tanques de Água de Lastro: Tanque de Colisão AV = FP, Tanque de Colisão AR = AP, Duplo Fundo = DB, Lateral = WT, Lateral Sup.= TS, Porão = CH, Outros = O

SE NÃO HOUVE TROCA DA ÁGUA DE LASTRO, INDICAR OUTRA(S) AÇÃO(ÕES) DE CONTROLE EFETUADA(S)  
 SE NÃO TIVER SIDO EFETUADA NENHUMA, INDICAR PORQUE NÃO

5. EXISTE A BORDO A CONVENÇÃO INTERNACIONAL SOBRE CONTROLE E GESTÃO DA ÁGUA DE LASTRO E SEDIMENTOS DE NAVIOS, adotada em fevereiro de 2004? SIM  NÃO  E A RESOLUÇÃO DA IMO A.868(20)? SIM  NÃO

NOME E POSTO DO OFICIAL RESPONSÁVEL (LETRA DE IMPRENSA) E ASSINATURA

\*Nos campos PORTO ou LAT. LONG., preencher preferencialmente com o nome do PORTO.







Operacionalização de procedimentos de limpeza, desinfecção e descontaminação de superfícies e aplicação de produtos saneantes domissanitários.

## A) MÉTODOS PARA APLICAÇÃO DE PRODUTOS SANEANTES DOMISSANITÁRIOS

### MÉTODO I: Limpeza

- retirar os resíduos e descartar adequadamente;
- friccionar pano e/ou escova embebida com água e detergente nas superfícies, retirando os resíduos deixados após operação;
- enxaguar com água limpa e ou passar pano úmido, até que todos os resíduos sejam retirados;
- secar com pano limpo;
- promover o descarte dos panos utilizados na operação ou quando reaproveitáveis acondicioná-los em recipientes ou sacos plásticos, para posterior limpeza e desinfecção.

### MÉTODO II: Desinfecção

- executar os procedimentos descritos no Método I;
- aplicar sobre a área atingida o produto indicado;
- aguardar tempo de ação, conforme indicação do fabricante, que deve estar de acordo com normas regulamentares;
- enxaguar com água limpa e ou passar pano úmido, até que todos os resíduos sejam retirados;
- secar com pano limpo;
- promover o descarte dos panos utilizados na operação.

### MÉTODO III: Descontaminação

Situações em que são constatadas contaminações por sangue, fezes, urina, vômitos ou outros fluidos orgânicos, quando não for possível a retirada prévia do excesso desses resíduos, e com suspeita de contaminação por agentes biológicos de alto risco:

- interditar, isolar a área suspeita e aguardar a liberação do local pela autoridade sanitária competente;
- recolher o material suspeito com pano ou papel toalha, dependendo da quantidade;
- descartar adequadamente;
- friccionar pano e/ou escova embebida com água e detergente nas superfícies, retirando os resíduos deixados após operação;
- enxaguar com água limpa e ou passar pano úmido, até que todos os resíduos sejam retirados;
- secar com pano limpo;
- promover o descarte dos panos utilizados na operação ou quando reaproveitáveis acondicioná-los em recipientes ou sacos plásticos, para posterior limpeza e desinfecção;
- aplicar sobre a área atingida o produto indicado;
- aguardar tempo de ação, conforme indicação do fabricante, que deve estar de acordo com normas regulamentares;
- enxaguar com água limpa e ou passar pano úmido, até que todos os resíduos sejam retirados;
- secar com pano limpo;
- promover o descarte dos panos utilizados na operação;
- descartar equipamentos e EPI que não possam ser desinfetados com segurança.

### Observações:

1. A eleição dos produtos a serem empregados na operacionalização do PLD, ficará sob a responsabilidade da administração dos estabelecimentos ou das Empresas Prestadoras de Serviços de Limpeza e Desinfecção, devendo os mesmos estarem em conformidade com a legislação sanitária pertinente.
2. No caso de reaproveitamento dos equipamentos utilizados nos procedimentos de limpeza e desinfecção, os mesmos devem ser submetidos a processo de desinfecção por imersão (obedecido o tempo de contato e diluição recomendados pelo fabricante); seguido de enxágue com água potável, secagem e disposição em local apropriado. Esses procedimentos deverão ser submetidos à aprovação da autoridade sanitária competente.
3. Os equipamentos de limpeza (vassouras, escovas, rodos, etc.) deverão sofrer desinfecção por imersão com soluções indicadas, após cada jornada de trabalho.
4. Quando do fracionamento, os produtos deverão ser identificados e acondicionados de acordo com a natureza e características do produto original.
5. As embalagens de formulações à base de hipoclorito de sódio deverão ser opacas, estar vedadas e protegidas de fontes de luz e calor.

6. Sempre que a autoridade sanitária encontrar materiais suspeitos de contaminação, deverá proceder ao isolamento da área, utilizar EPI e adotar as medidas sanitárias específicas.
7. Os procedimentos descritos no PLD, a serem realizados após cada jornada de trabalho, deverão considerar o período de oito horas de atividade.

## **B) GRUPOS DE PRODUTOS SANEANTES**

### **1. GRUPO I**

**Método I:** DETERGENTES e DESINCRUSTANTES

Classificação dos Detergentes quanto ao pH:

**Altamente alcalinos:** Contêm hidróxido de sódio ou soda cáustica e outros como ingrediente ativo primário. Possuem rápido poder de ação, não são prejudiciais à borracha, mas são corrosivos ao alumínio e “atacam” rapidamente vidros.

**Moderadamente alcalinos:** São mais satisfatórios para a limpeza em geral, uma vez que são menos corrosivos, mas também podem “atacar” o alumínio e o vidro.

**Neutros:** Os detergentes domésticos constituem exemplos dessa classificação visto que os produtos possuem pH neutro ou próximo ao pH 7.

**Ácido-orgânicos:** Possuem pH abaixo de 7. Suas características ácidas são obtidas pela incorporação de ingrediente de caráter ácido. Apresentam baixa produção de espuma e são úteis para o tratamento de materiais com resíduos minerais.

### **2. GRUPO II**

**Método II:** QUATERNÁRIO DE AMÔNIO

**Método II e III:** HIPOCLORITO DE SÓDIO e HIPOCLORITO DE CÁLCIO

### **3. GRUPO III**

**Método III:** COMPOSTO ORGÂNICO LIBERADORES DE CLORO ATIVO

Obs: Outros princípios ativos não relacionados nesses grupos poderão ser utilizados nos procedimentos de limpeza, desinfecção e descontaminação, desde que aprovados pela autoridade sanitária competente, considerando as finalidades e instruções de uso indicadas pelo fabricante.

Compatibilidade quanto à natureza do material a ser tratado:

**Quanto ao pH:** de uma maneira geral pode-se dizer que produtos altamente alcalinos são corrosivos ao alumínio e “atacam” rapidamente vidros. Os produtos moderadamente alcalinos podem “atacar” o alumínio e o vidro.

**Quaternário de amônio:** Têm como vantagem a baixa toxicidade. Incompatível com substâncias oxidantes. Podem danificar borrachas sintéticas e alumínio. São desativados por uma variedade de materiais naturais e sintéticos e por detergentes não-iônicos e sabões.

**Hipoclorito de Sódio:** é corrosivo para metais, destrói tecidos de fibra de algodão, degrada plásticos e borrachas, são incompatíveis com detergentes catiônicos. Podem formar produtos tóxicos com o contato com ácido ou formaldeído.

**Desinfetantes a base de álcool etílico a 70%:** Deforma, endurece e descolore material de borracha com o uso repetido. Descolore alguns plásticos.

**Desinfetantes a base de iodo (Iodóforos):** sob a ação da luz, pode alterar a cor de certas superfícies. São desativados por detergentes não iônicos, pela água dura e pelo álcool. Não são indicados para metais não resistentes à oxidação (cromo, ferro, alumínio e outros) e para materiais que absorvem o iodo e mancham como os plásticos.

Obs. Não é recomendado o uso do formaldeído, classificado recentemente pela International Agency for Research on Cancer – IARC/OMS como carcinogênico para humanos.



EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO  
INDIVIDUAL - EPI

ÁREAS DE ATUAÇÃO				
MÉTODOS	INTERIOR DO MEIO DE TRANSPORTE			
	Cabine de comando e passageiro	Sanitário	Área de manipulação de alimentos	Porão de cargas
LIMPEZA	1; 3; 5	1; 2; 4; 7; 9	1; 3; 5	1; 3; 5; 7
DESINFECÇÃO/DESCONTAMINAÇÃO	1; 2; 5	1; 2; 4; 7; 9	1; 2; 5	1; 2; 5; 7
MÉTODOS	EDIFICAÇÕES			
	Sanitários	Serviços assistenciais de saúde e Sala de vacina	Área de circulação de pessoas	Área de manipulação de alimentos
LIMPEZA	1; 3; 4; 9	1; 3; 5	1; 3; 5	1; 3; 5; 6
DESINFECÇÃO/DESCONTAMINAÇÃO	1; 2; 4; 9	1; 2; 5	1; 2; 5	1; 2; 5; 6
MÉTODOS	ÁREA DE PARQUEAMENTO			
	Pátio	ETE / ETA / Cloaca	Unidade de tratamento de resíduos	Área de armazenamento intermediário
LIMPEZA	1; 3; 5;	1; 2; 5; 7; 8; 9	1; 2; 5; 7; 8	1; 2; 4; 7; 8; 9
DESINFECÇÃO/DESCONTAMINAÇÃO	1; 2; 5;	1; 2; 5; 7; 8; 9	1; 2; 5; 7; 8	1; 2; 4; 7; 8; 9

EPI	
Uniforme: Calça comprida e camisa com manga de tecido resistente, específico para o uso de funcionário do serviço, de forma a identificá-lo de acordo com a sua função	1
Luva de PVC, impermeáveis, resistentes, anti-derrapantes e de cano longo	2
Luva látex	3
Botas de PVC, impermeáveis, resistentes, de solado anti-derrapantes e com cano 3/4	4
Sapatos ou botas: impermeáveis e resistentes	5
Gorro de cor branca de forma a proteger os cabelos	6
Máscara respiratória, tipo semifacial e impermeável	7
Avental de PVC impermeável de médio comprimento	8
Protetor auricular (exclusivo em aeroportos)	9

**Nota:**

1. Todos os EPI utilizados por pessoas que lidam com resíduos devem ser lavados e desinfetados diariamente; Sempre que ocorrer contaminação por contato com material infectante, os EPI devem ser substituídos imediatamente e enviados para limpeza e higienização.
2. Todos os EPI deverão ser utilizados somente durante o expediente de trabalho.
3. Nem todos os itens são considerados EPI por conta do Certificado de Aprovação, instituído pelo Ministério do Trabalho.



**INFORMAÇÕES MÍNIMAS QUE DEVEM  
CONSTAR NO PROGRAMA INTEGRADO DE  
CONTROLE E MONITORAMENTO DE FAUNA  
SINANTRÓPICA NOCIVA.**

1. Dados da administração portuária, consignatários, locatários ou arrendatários:
  - Nome do(s) responsável(is) pelo acompanhamento das atividades de controle;
  - Dados cadastrais da empresa responsável pela execução das atividades de controle e monitoramento (razão social, nome de fantasia, CNPJ, endereço, alvará, licença e autorização de funcionamento da empresa emitido pela anvisa e outros registros legais);
  - Dados do responsável técnico da empresa (deverá ter nível superior e estar devidamente registrado em conselho profissional: biólogos, bioquímicos, engenheiros agrônomos, florestais, engenheiro químico, farmacêuticos, médicos veterinários e químicos ver norma).;
2. Legislação
  - Listar Legislação pertinente utilizada
3. Descrição do Local onde será desenvolvido o programa
  - Identificação do local: Garagem, galpão, depósito, área de circulação de viajantes, lanchonete, restaurantes, banheiros, meios de transporte e outros;
  - Área total aproximada do local que deve incluir áreas construídas e não construídas.
  - Descrição da área externa do imóvel, incluindo as características das áreas vicinais (existência de matas, rios, aterros, etc.);
  - Descrição da área interna do imóvel (nº. de salas, total de cômodos, por finalidade, etc.);
4. Dados da fauna sinantrópica nociva
  - Identificação de espécies de animais a serem controladas (nome científico e vulgar, biologia e comportamento);
5. Material e Métodos utilizados
  - Descrição das técnicas e procedimentos operacionais de controle incluindo o manejo ambiental;
  - Descrição das técnicas e indicadores de monitoramento; descrição dos produtos utilizados com princípios ativos, concentração inicial e diluições de uso;
  - Descrição dos equipamentos utilizados;
  - Frequência com que cada atividade de controle e monitoramento será realizada;
  - No caso de armazenamento de produto químico no local, descrição da área e procedimentos de armazenagem;

Obs. Para a descrição dos produtos domissanitários a serem empregados, deverão ser especificados de acordo com cada coluna do quadro abaixo.