



Subsecretaria de Vigilância e Atenção Primária à Saúde
Superintendência de Vigilância Sanitária

ROTEIRO DE INSPEÇÃO DE ABRIGOS TEMPORÁRIOS

Data da inspeção _____ / _____ / _____ N° Ordem de Serviço: _____

Motivo da inspeção:

Rotina () Reinspeção () Especial ()

Equipe de inspeção:

Nome do Servidor	Cargo	Matrícula

DADOS GERAIS

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Nome:

Endereço:

CEP:

Bairro :

Município:

Telefone:

E-mail contato:

Responsável:

Horário de funcionamento:

TIPO DE ABRIGO

Abrigo Fixo: () Ginásio () Clube () Igrejas ()

Outro () Informar: _____

Abrigo Móvel: Tendas () Barracas ()

Outro () Informar: _____

Representantes da instituição que acompanham a inspeção:

Nome	Cargo/Função	RG ou Registro Profissional

1. LOCALIZAÇÃO	SIM	NÃO
Instalado em local de fácil acesso		
Abastecimento público de água potável		
Abastecimento de coleta de esgoto sanitário à rede pública		
Abastecimento de coleta de resíduos sólidos		
Fornecimento de energia elétrica pública		
Possui serviços de Comunicação		
Afastado de ETE, Aterro Sanitário ou lixão para evitar vetores		
Está em local seguro, isto é, afastado de áreas de potencial crítico, como local distante de curso de água e de áreas de risco de deslizamento e desabamento		
Local próximo a serviços de saúde e de assistência farmacêutica		
Vias de circulação no entorno preservadas e com condições de acesso à edificação durante e após os desastres ambientais, de modo a garantir suporte logístico e prestar os serviços necessários aos abrigados		
2. CAPACIDADE DE ACOLHIMENTO	SIM	NÃO
Número de pessoas acolhidas. Informar _____		
Espaços coletivos exclusivos para pernoite (dormitórios) dispõe de acomodação seguindo a proporção de no mínimo 3 m ² /pessoa		
A acomodação das famílias observa padrão mínimo de privacidade		
As famílias são alojadas mantendo a disposição de parentesco, vizinhança e outras afinidades que tinham em suas comunidades		
O revestimento de pisos, paredes e outras superfícies utiliza materiais resistentes, impermeáveis, laváveis e não escorregadios?		
Banheiros e Sanitários separados por sexo e acesso independente		
Dispõe de BANHEIROS em estado de conservação adequados: Informar quantitativo: _____ Verificar equivalência: CHUVEIROS (1 para cada 25 pessoas), SANITÁRIOS (1 para cada 20 pessoas) E PIAS (1 para cada 10 pessoas)		
Dispõe do equivalente a um mictório para cada 20 pessoas		
Dispõe de insumos para higiene pessoal: Saboneteira com sabonete líquido Sim () Não () papel higiênico Sim () Não () papeleira com papel toalha Sim () Não () lixeira com tampa Sim () Não ()		
Há áreas destinadas a atividades de recreação, promoção de atividades lúdicas, esportivas e de socialização, compatíveis com a demanda, ocupando no mínimo o equivalente a 10% da área total edificada?		
Possui recursos necessários para garantir acessibilidade e mobilidade de usuários idosos, desabrigados em condições de saúde prejudicada ou deficientes? rampas Sim () Não () barras de apoio Sim () Não () portas adaptadas Sim () Não () cadeiras de rodas Sim () Não () outros equipamentos. Informar _____		

3. ESTRUTURA FÍSICA	SIM	NÃO
Pisos, paredes e teto íntegros (pintura, limpeza, conservação)		
Iluminação adequada		
Instalações elétricas adequadas		
Ventilação natural Sim () Não () artificial Sim () Não ()		
Insolação Satisfatória		
4. SEGURANÇA DO ABRIGADO	SIM	NÃO
Há medidas protetivas da edificação contra incêndios, como: () rotas de fugas pré-definidas e desobstruídas, () orientações para evacuação da estrutura de forma ordenada () extintores () Hidrante () mangueiras () Outras. Informar _____		
Há instalação de geradores ou outras fontes alternativas de produção de energia, em caso de interrupção da rede elétrica		
Há medidas de proteção e acolhimento diferenciadas para coibir abusos e violência sexual contra mulheres e menores de idade		
5. ABASTECIMENTO DE ÁGUA	SIM	NÃO
Ligado à rede pública de abastecimento de água		
Há uso de soluções alternativas de abastecimento de água, para uso em caso de eventual interrupção do fornecimento do produto pela rede pública.		
No caso de existência de soluções alternativas, existe monitoramento da potabilidade da água captada		
Possui Caixa d'água () Cisterna () – Capacidade: _____ (Recomenda-se uma capacidade de armazenamento equivalente a 150 litros por pessoa abrigada)		
Caixa d'água com tampa e tela		
Os reservatórios são vedados e protegidos contra a presença de vetores e inundações		
A limpeza dos reservatórios é feita por empresa habilitada?		
O local dispõe de bebedouros nas áreas comuns?		
Há regularidade de limpeza e desinfecção dos reservatórios (caixas-d'água). Informar periodicidade: _____		
Laudo de potabilidade atualizado. Informar data da emissão: _____		
Caso o abastecimento de água do local seja por caminhões transportadores, a empresa fornecedora é licenciada pela vigilância sanitária municipal e atende aos requisitos para garantir a potabilidade		

da água		
No caso de fornecimento de água envasada (galões, garrafas e copos) os produtos estão protegidos do sol e estocados corretamente, oriundos de empresas licenciadas pela Vigilância Sanitária Municipal		
6. ESGOTAMENTO SANITÁRIO	SIM	NÃO
Os resíduos líquidos são eliminados na rede coletora de esgotos?		
Há algum dispositivo para o tratamento do esgoto sanitário		
Foi observado durante a inspeção algum vazamento e/ou entupimento na rede de esgoto?		
7. GERENCIAMENTO DO ABRIGO	SIM	NÃO
Gerenciamento do abrigo pela Defesa Civil		
Gerenciamento do abrigo pela Secretaria de Assistência Social		
Policiamento presente durante 24 horas por dia		
8. ATUAÇÃO DAS INSTITUIÇÕES PÚBLICAS NOS ABRIGOS	SIM	NÃO
Atuação regular da Vigilância Sanitária Municipal		
Atuação regular da Vigilância Epidemiológica Municipal		
Atuação regular da Vigilância Ambiental Municipal		
Atuação diária de equipe de Atenção Primária à Saúde		
Atuação de equipe de Atenção Psicossocial		
Atuação regular da Secretaria de Assistência Social		
Atuação regular de equipes de Educação Física		
Atuação de equipe de Medicina Veterinária, no caso de abrigo de animais contíguo ou conjunto		
Atuação de outros órgãos. Informar: _____		
9. GERENCIAMENTO DA COZINHA E ALIMENTOS	SIM	NÃO
A manipulação de alimentos é feita, preferencialmente, sob a supervisão de nutricionista?		
São voluntários que manipulam os alimentos ou profissionais?		
A área para armazenamento, preparo e distribuição de alimentos possui revestimentos (piso, parede e bancadas de apoio) laváveis, impermeáveis e resistentes?		
Os sanitários estão afastados da área de alimentação ?		
A cozinha, despensas de alimentos e sanitários possuem proteção contra a entrada de insetos e roedores, como vedação das portas, telagem milimétrica das janelas e ralos com tampas escamoteáveis?		
Há verificação da origem, qualidade e estado de conservação dos alimentos adquiridos, fornecidos ou doados?		
O armazenamento dos alimentos é em local limpo, organizado, ventilado, sem a influência de luz solar direta, livre de entulho ou material tóxico e afastados do contato direto com o piso?		
Os alimentos são armazenados em temperaturas compatíveis com as indicadas em seus rótulos?		
Os produtos para realizar a higienização dos equipamentos e utensílios utilizados no preparo das refeições estão em vasilhames identificados e os produtos têm registro da Anvisa?		
Os produtos para realizar a higienização dos equipamentos e utensílios utilizados estão afastados dos alimentos?		
Os utensílios estão em satisfatório estado de conservação e limpeza?		

Os equipamentos (fogão/geladeira/forno/fritadeira) apresentam condições adequadas de conservação e limpeza?		
Adotam medidas para o controle de tempo/temperatura das refeições produzidas (estabelecer um tempo menor possível entre o fim do preparo e a distribuição)?		
Há lavatório com água e sabonete líquido para higienização das mãos dos abrigados antes das refeições?		
São repassadas orientações sobre higienização das mãos antes das refeições?		
Há local limpo para que os abrigado se alimentem?		
Há lixeiras com tampas para descarte de todo lixo produzido na cozinha?		
Há instalação de bebedouros de fácil acesso ao público? (sugere-se uma proporção de 1 para cada 100 abrigados).		
No caso de recebimento de refeições prontas, as condições sanitárias dos estabelecimentos fornecedores e dos veículos transportadores foram avaliadas pela Vigilância sanitária?		
Os alimentos transportados são acondicionados em recipientes em bom estado de conservação e protegidos?		
O transporte do alimento é realizado considerando o intervalo de tempo de preparo e entrega aos abrigados e temperatura que impeçam a contaminação e o desenvolvimento de microrganismos patogênicos?		
No caso dos alimentos provenientes de doação, estão avaliando suas origens e condições de conservação, prazos de validade e integridade das embalagens; atentando, especialmente, para os produtos mais perecíveis, que requerem refrigeração e congelamento, como os lácteos e os carnesos?		
As doações com prazos de validade vencidos, ou que por quaisquer outros motivos foram identificadas como impróprias para consumo, estão sendo recusadas e retornando ao remetente ou naimpossibilidade da devolução, os alimentos impróprios devem ser assim identificados, armazenados separadamente até destinação final adequada.		
10. MEDICAMENTOS	SIM	NÃO
Há disponibilidade de medicamentos e esses encontram-se dentro dos respectivos prazos de validade, são mantidos em locais adequados a sua conservação e armazenamento, em ambientes ventilados e em perfeitas condições de higiene?		
Há verificação e controle no recebimento de medicamentos da integridade das embalagens e das rotulagens, data de validade, condições de armazenamento, controle de manuseio?		
Há verificação do transporte adequado com controle de temperatura, utilizado para entrega dos medicamentos termossensíveis?		
Há equipamento de refrigeração exclusivo e com controle de temperatura para o armazenamento de medicamentos termossensíveis?		
Os medicamentos são mantidos sob estrita guarda e somente dispensados após recomendado por profissional habilitado?		
11. LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DO AMBIENTE	SIM	NÃO
Há controle da entrada dos materiais de limpeza, higiene e desinfecção (integridade das embalagens e rotulagens, data de validade e controle		

no manuseio?		
Os materiais de limpeza, higiene, desinfecção e outros são armazenados e distribuídos regularmente à população abrigada?		
Os materiais de limpeza, higiene, desinfecção e congêneres são armazenados de maneira a mitigar riscos de incêndio, explosão ou intoxicação dos abrigados?		
Disponibilidade de produtos de limpeza e desinfetantes?		
Disponibilidade de água para limpeza do ambiente?		
Disponibilidade de utensílios de limpeza (vassouras, rodos, pá etc.)?		
Espaço físico designado para armazenamento, preparação e cuidados com materiais e equipamento de limpeza?		
Produtos de limpeza devidamente rotulados, armazenados em local adequado e isolados dos gêneros alimentícios?		
Utilização de EPI na limpeza do ambiente (ex.: luvas de borracha)?		
Há equipe destinada a limpeza do ambiente?		
A higiene e a limpeza das áreas de circulação são satisfatórias?		
Existe uma rotina diária de limpeza do ambiente?		
Existe sistema de drenagem de águas residuais (por exemplo, sistema de drenagem) ou a um sistema de esgotos em funcionamento?		
12. VIGILÂNCIA E CONTROLE DE DOENÇAS TRANSMISSÍVEIS	SIM	NÃO
Há vigilância e controle de doenças transmissíveis (DDA, Leptospirose, Hepatite A, Doenças de transmissão respiratória, Tétano acidental, Doenças transmitidas por vetores?).		
Profissionais e voluntários encontram-se imunizados contra hepatite A e B; rubéola, varicela (catapora), sarampo, influenza, vírus da caxumba e tétano?		
Ambiente possui condições adequadas de higiene nas instalações físicas?		
Há registro de ações de desratização e desinsetização nas instalações, por pessoal qualificado?		
Ambiente possui condições adequadas de higiene de utensílios e/ou equipamentos?		
Ambiente oferece condições térmicas (ventilação/climatização) adequadas e que garantem conforto térmico?		
Condições adequadas de armazenamento e preparação de alimentos?		
Utilização de água potável na preparação de alimentos?		
Há lavatórios para higienização das mãos?		
Há saboneteira com sabonete líquido para higienização das mãos?		
Há porta papel toalha para secagem das mãos?		
Disponibilidade de preparação alcoólica no local?		
Há porta papel toalha para secagem das mãos?		
Há animais no local?		
Animais encontram-se vacinados (Antirrábica em cães e gatos) ?		
Animais permanecem cercados a uma distância mínima de 10 a 30 metros das fontes de água?		
Realiza controle de vetores e roedores?		
O abrigo é mantido em condições higiênico-sanitárias satisfatórias?		
No caso de abrigado com doença de transmissão respiratória (gotícula ou aerossol) ou de transmissão por contato, há viabilidade de realização de coorte/ isolamento?		

Há disponibilidade de EPI – Equipamentos de Proteção Individual como máscaras, óculos de proteção ou protetor facial tipo face shield, luvas de borracha, botas de borracha de cano alto?		
Possui área coberta com tanques, varais e outros equipamentos para a lavagem de roupas?		
Local adequado para a lavagem de roupas?		
A lavagem das roupas é feita em tanque?		
Existe um tanque para cada 40 pessoas?		
Existe compartilhamento de objetos de uso pessoal?		
Há controle vacinal das famílias abrigadas?		
Realiza campanha de vacinação para os abrigados?		
13. ATIVIDADES DE ROTINA NO ABRIGO	SIM	NÃO
Há organização dos horários para lavanderia e banho?		
Há distribuição de tarefas junto aos abrigados para limpeza e higienização das instalações		
Os funcionários e voluntários envolvidos na gestão do Abrigo Temporário recebem atenção e cuidados apropriados relativos aos turnos de trabalho, uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), alimentação e assistência psicológica?		
14. GERENCIAMENTO DOS RESÍDUOS SÓLIDOS	SIM	NÃO
Disponibilidade de lixeiras em quantidade adequada?		
Os recipientes de armazenamento interno são compatíveis com o tipo de resíduos e estão protegidos contra insetos e roedores?		
Há controle que impeça o acesso e eventual reaproveitamento dos resíduos por parte dos abrigados		
Resíduos sólidos são acondicionados em sacos plásticos resistentes e devidamente fechados?		
A coleta externa de resíduos é realizada pela empresa de transporte de lixo municipal e tem periodicidade rigorosamente cumprida?		
Correta segregação e descarte de resíduos não aproveitáveis?		
Reciclagem de produtos reaproveitáveis?		
Acondicionamento adequado dos resíduos?		
Existem coletores diferenciados por tipo de resíduo nos locais de geração?		
Lixeiras com tampa e acionamento por pedal, lixo em sacos plásticos apropriados?		
Lixeiras em quantidades adequadas?		
Há local específico para o armazenamento externo dos resíduos?		
O local de armazenamento externo dos resíduos é construído de material que permita sua lavagem?		
O local de armazenamento externo dos resíduos é protegido e dificulta a presença de animais e vetores?		
Há coleta externa diferenciada de recicláveis?		
Há coleta de óleo vegetal usado?		
15. MATERIAL INFORMATIVO/EDUCATIVO	SIM	NÃO
É distribuído material informativo à população abrigada sobre limpeza das habitações, limpeza e desinfecção das caixas d'água		
A população abrigada recebe informações sobre os procedimentos a serem adotados na volta à casa, como cuidados com choques		

elétricos, animais peçonhentos, contato com água e lama dos alagamentos e inundações, cuidado com acidentes com materiais cortante, quedas etc.)?		
Os gestores do abrigo informam aos abrigados o regulamento com as regras de convivência e orientações para a estadia e boa conduta dos abrigados?		
16. DESMOBILIZAÇÃO DO ABRIGO	SIM	NÃO
É prevista a realização de limpeza geral no abrigo ao final da ocupação?		