



NOTA INFORMATIVA Nº 001/23 CEVS/SES-RS

Porto Alegre, 02 de março de 2023.

Assunto: Orienta os critérios técnicos de instalação e funcionamento dos alojamentos de trabalhadores em condições salubres a serem fiscalizados pela Vigilância em Saúde, conforme legislação vigente.

Objetivo: Orientar medidas de proteção e prevenção para evitar ou reduzir a ocorrência de doenças e acidentes relacionados ao trabalho.

Contextualização: Considerando a necessidade de proteger a saúde dos trabalhadores alojados, há necessidade de intensificar a fiscalização da Vigilância em Saúde do Trabalhador, Vigilância Sanitária e Vigilância Epidemiológica, e para isso estamos editando esta Nota.

Análise: A Vigilância em Saúde tem por finalidade promover a detecção e prevenção de doenças e agravos transmissíveis e não transmissíveis à saúde e seus fatores de risco. O conhecimento dos riscos e agravos à saúde, nos ambientes de trabalho, é de fundamental importância para o planejamento das ações de assistência, de vigilância e de intervenção.

Recomendações para Fiscalização de Alojamentos de Trabalhadores

Todos os itens deverão ser observados durante as fiscalizações, sendo obrigação do empregador a sua observância e cumprimento.

1. Infraestrutura

1.1 Para fins desta Nota Informativa, considera-se alojamento o conjunto de espaços ou edificações ou instalações, composto de, no mínimo, dormitório, instalações sanitárias e local para lavagem e secagem de roupas.

1.2 Os alojamentos devem atender às Normas construtivas e de segurança relativas a questões de ventilação, iluminação, conforto térmico e acústico.

1.3 Os materiais utilizados para a construção da edificação e/ou revestimento de paredes e coberturas devem atender as necessidades de resistência, isolamento térmico, acústico, impermeabilidade e segurança contra incêndio de acordo com as normas vigentes.

1.4 As edificações destinadas ao alojamento dos trabalhadores devem ser abastecidas por água potável através da rede pública ou privada e/ou soluções alternativas, possuir reservatório de água potável com capacidade compatível com sua demanda, de material adequado, mantido tampado e higienizado periodicamente, conforme critérios estabelecidos pelo Anexo XX da Portaria de Consolidação GM/MS nº 05/2017 e demais normas vigentes.

1.5 O esgotamento sanitário deve ser feito por meio de rede de esgoto ou disposição no solo por meio de fossa sépticas de acordo com as normas vigentes.

1.6 Os ambientes dos alojamentos devem ser mantidas em boas condições de organização, conservação, higiene e limpeza.

1.7 Possuir instalações sanitárias, com chuveiro (água quente e fria), separadas por sexo e compatível com o número de trabalhadores.



1.8 Os resíduos sólidos (lixo) devem ter acondicionamento adequado, objetivando a higiene da edificação, impedindo o acesso de vetores e demais animais nocivos a saúde humana.

1.9 Na ausência de sistema público de coleta de resíduos sólidos (lixo) o responsável pelo alojamento deverá dar destinação e tratamento adequado conforme legislação vigente.

1.10 O entorno das instalações destinadas ao alojamento de trabalhadores deve ser mantido limpo e livre de entulho ou qualquer outro fator que propicie o acúmulo de água.

1.11 Em todos os ambientes, deverá haver ventilação natural ou mecânica e iluminação natural ou artificial. No caso de haver iluminação natural, deverá ser previsto também artificial.

1.12 Os dormitórios devem ser separados por sexo, com circulação que permita ao trabalhador movimentação com segurança, fechamentos que impeçam a entrada de vetores e pequenos animais, armários e camas de uso pessoal, dotadas de colchões, roupas de cama limpas, adequadas às condições climáticas e correspondente ao número de trabalhadores alojados no quarto.

1.13 O local para lavagem de roupas dos trabalhadores deve estar dimensionado e possuir equipamentos para a lavagem e secagem de roupa para a quantidade de usuários, e instalada em local coberto, de fácil acesso protegido das intempéries, possuir tanques individuais ou coletivos, de material liso, impermeável e fácil higienização, equipados com torneiras, abastecidos de água potável e ligados à rede de esgoto.

2. Alimentação

2.1. É vedado o preparo de qualquer tipo de alimento dentro dos quartos.

2.2 Quando houver local de alimentação no alojamento, deverá observar os critérios estabelecidos na Portaria SES/RS nº 78/2009, que aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas para Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências – ou outra que vier a substituí-la.

2.3 O local de alimentação – quando presente - deve possuir assentos e mesas, balcões ou similares suficientes para os trabalhadores, meios para conservação e aquecimento das refeições, local e material para lavagem de utensílios usados na refeição e água potável para produção e consumo.

2.4 Caso a alimentação seja fornecida por empresa terceirizada, esta deverá cumprir os critérios da Portaria SES/RS nº 78/2009, que aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas para Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências – ou outra que vier a substituí-la.

3. Condições de saúde dos trabalhadores

3.1 Orienta-se que o trabalhador com manifestações clínicas seja avaliado em um serviço de saúde, evitando possível disseminação entre outros trabalhadores. Em especial atenção as doenças respiratórias, aquelas transmitidas por água e alimentos e intoxicações exógenas, doenças e agravos relacionados ao trabalho as quais devem ser reportadas, de forma imediata, à vigilância em saúde municipal.

3.2 Recomenda-se ao empregador fomentar a atualização da situação vacinal dos trabalhadores, junto a um serviço de saúde, no momento de sua admissão, bem como de forma periódica, em conformidade com o calendário vacinal e considerando a atividade laboral.

Atualmente, estão recomendados os seguintes imunobiológicos – disponível em: <https://www.cevs.rs.gov.br/upload/arquivos/202211/01075835-calendario-nacional-de-vacinacao-2022.pdf>:

- Hepatite B: esquema com 3 doses.



- Difteria e Tétano (dT): esquema com 3 doses e reforço a cada 10 anos, ou 5 após ferimentos graves.
- Febre amarela: dose única.
- Sarampo, Caxumba e Rubéola (Tríplice viral): esquema com 2 doses (até 29 anos) e esquema com 1 dose (de 30 a 59 anos).
- Influenza (Gripe): anualmente, em campanha, para população de grupos prioritários.
- Raiva humana: a profilaxia pré-exposição deverá ser indicada para pessoas cuja profissão apresenta risco de exposição permanente ao vírus da raiva, durante suas atividades ocupacionais (ex.: médicos veterinários, prestadores de apoio no campo em captura, vacinação, manutenção e pesquisa de mamíferos, funcionários de zoológicos, profissionais de banho e tosa de animais).
- Covid-19: esquemas vacinais conforme faixa etária e grupo.

Obs: É fundamental lembrar que para o programa de imunizações o indivíduo que não apresentar o registro vacinal é considerado não vacinado e, portanto, deverá iniciar o esquema vacinal, conforme preconizado pelo calendário vacinal vigente.

3.3 É vedada a permanência de pessoas com doença infectocontagiosa no alojamento.

3.4 O empregador deve manter e disponibilizar, quando necessário os documentos da situação de saúde dos trabalhadores, conforme legislação

Referências Normativas:

Lei Estadual nº 6503/1972

Decreto Estadual nº 23.430/1974

Portaria de Consolidação GM/MS nº 04/2017

Portaria de Consolidação GM/MS nº 05/2017

Portaria SES/RS nº 78/2009

Portaria GM/MS Nº 3.418/2022

Instrução Normativa Ministério da Saúde – Calendário Nacional de Vacinação 2022 – 09/2022

Instrução Normativa Núcleo de Imunizações/DVE/CEVS/SES – Calendário Nacional de Vacinação – 10/2022

Plano Nacional de Operacionalização da Vacinação contra a COVID-19 – 2ª edição com ISBN