

NOTA TÉCNICA 01 - SMS/DVS

Unidades de Vigilância Sanitária, Ambiental e Epidemiológica
Centro de Informações Estratégicas de Vigilância em Saúde
Centro de Referência em Saúde do Trabalhador
Vigidesastres Capital



prefeitura de
PORTO ALEGRE
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

RECOMENDAÇÕES PARA A MITIGAÇÃO DE RISCOS SANITÁRIOS, AMBIENTAIS E EPIDEMIOLÓGICOS EM ABRIGOS TEMPORÁRIOS

Porto Alegre, 31 de maio de 2024.

A Secretaria Municipal de Saúde (SMS), por meio da Diretoria de Vigilância em Saúde (DVS), apresenta o documento com medidas sanitárias, necessárias para o funcionamento de locais destinados à abrigagem de pessoas e famílias em decorrência de desastres naturais ou outras situações emergenciais que exijam o deslocamento de grupamentos populacionais para abrigos provisórios, como inundações, enchentes ou incêndios de grandes proporções. Este documento teve a primeira versão produzida a partir da enchente ocorrida em setembro de 2023, que afetou a população do distrito sanitário Ilhas, e sofreu alterações de acordo com os novos cenários vivenciados pela cidade, até a presente versão.

O objetivo é reduzir riscos sanitários decorrentes da aglomeração de pessoas, visando à proteção da saúde de pessoas desabrigadas e trabalhadores em ação nestes locais.

As recomendações estão sujeitas a revisão, de acordo com novos cenários ambientais, sanitários e/ou epidemiológicos.

NOTA TÉCNICA 01 - SMS/DVS

Unidades de Vigilância Sanitária, Ambiental e Epidemiológica
Centro de Informações Estratégicas de Vigilância em Saúde
Centro de Referência em Saúde do Trabalhador
Vigidesastres Capital



prefeitura de
PORTO ALEGRE
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

Roteiro sanitário para instalação de abrigos provisórios

MEDIDAS GERAIS

- Escolher previamente o local:* evitar áreas de risco para alagamentos e/ou desmoronamento, que possam levar à uma evacuação precoce, conforme áreas de risco no mapa do Vigidesastres Capital: [link](#).
- Dar preferência à locais cujas instalações físicas como piso, parede e teto em bom estado de conservação e limpeza, livres de rachaduras, umidade, infiltrações e mofo;
- Rede elétrica:* dar preferência a locais com fiação de rede elétrica embutida, livre de risco de acidentes elétricos e em boas condições de conservação.
- Abastecimento de água:* o local deve ter água potável e preferencialmente reservatório; caso tenha reservatório, verificar se há comprovação do serviço de limpeza anual.
- Saneamento de ambientes:* limpeza e organização do ambiente mediante rotina registrada (Anexo 8). Utilizar produtos saneantes e/ou de higiene pessoal com registro na Anvisa para higiene de ambientes e de pessoas.
- Esgoto sanitário:* número de vasos sanitários, chuveiros com água quente e pias nos banheiros compatíveis com o número de abrigados no local. Prever a instalação imediata de banheiros químicos, considerando o risco aumentado de surtos de doenças diarreicas e vômitos.
- Realizar *manutenção preventiva e corretiva* dos esgotos e caixas de gordura.
- Os *banheiros devem possuir kit de higienização*, com sabonete líquido, álcool gel 70, papel toalha e papel higiênico. A higienização dos banheiros, reposição do kit de higienização e retirada de lixo deve ser periódica, no máximo a cada três horas, e devidamente registrada (Anexo 8). Caso a água tenha odor e/ou coloração, utilizar apenas para descarga do vaso sanitário. Nesse caso, a pia de lavagem de mãos deve ser interdita e outro local deve ser designado para garantir a higienização.
- Dormitórios:* buscar locais com adequada ventilação, iluminação e que permitam distanciamento entre as pessoas. Sempre que possível, separar os espaços por núcleo familiar.
- Camas:* buscar estruturas que mantenham os colchões distantes do chão, evitando umidade extrema e diminuindo risco de acidentes com animais peçonhentos e roedores (ANEXO 1). Na falta de estruturas de camas, utilizar pallets ou estrados, efetuando a limpeza prévia e verificação se há algum animal escondido como aranhas ou escorpiões ou algum prego perfurocortante. Camas e colchões, assim como as roupas de cama, devem estar em bom estado de conservação.
- A *limpeza e higienização do local onde serão instalados colchões e camas* deve ser feita com pano úmido. Evitar varredura a seco para diminuir a formação de poeira no local.
- Manter as áreas internas e externas livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.
- Manter o ambiente livre de produto fumígeno, derivado ou não do tabaco, em recintos coletivos e possuir cartaz orientativo;

NOTA TÉCNICA 01 - SMS/DVS

Unidades de Vigilância Sanitária, Ambiental e Epidemiológica
Centro de Informações Estratégicas de Vigilância em Saúde
Centro de Referência em Saúde do Trabalhador
Vigidesastres Capital



prefeitura de
PORTO ALEGRE
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

- Atender à legislação da Lei da Acessibilidade ou adaptar o espaço para tal, permitindo a entrada, saída e circulação de pessoas com mobilidade reduzida a espaços como sanitário, chuveiro, refeitório e dormitório;

ALIMENTAÇÃO

- Cozinha*: o local para preparação das refeições deve ter condições apropriadas de higiene e organização para que o alimento produzido não se torne fonte de doenças, logo, deve conter pia e balcão para uso exclusivo para o preparo dos alimentos, bem como para a higiene de louças e talheres. Deve haver *kit de higienização de mãos para uso dos manipuladores de alimentos*. Deixar no local apenas objetos que serão usados no preparo das refeições (ANEXO 1). Os equipamentos devem ser adequados, limpos e organizados. Deve-se evitar a circulação de pessoas não envolvidas no preparo da refeição e/ou na higienização do local.
- Manipulação de alimentos*: os manipuladores devem retirar utilizar anéis, pulseiras, brincos e relógios, utilizar roupas limpas, proteger os cabelos e lavar as mãos imediatamente antes de iniciar a atividade com alimentos. Os alimentos devem ser bem cozidos. As superfícies que entram em contato com os alimentos devem estar limpas/higienizadas e ser lisas. Evitar o uso de madeira. Devem ser higienizadas sempre que outro alimento for manipulado. Evitar o contato de alimentos crus (carne, frango e peixe) com alimentos cozidos. No momento do preparo das refeições, quem for fazer a comida não pode estar doente (exemplo: com diarreia, gripe). Deve-se evitar que os manipuladores de alimentos sejam encarregados da limpeza, principalmente, dos banheiros.
- Procurar *servir as refeições* logo após o preparo; Lavar as mãos após manusear alimentos crus (carne, frango).
- Manter *registro das refeições servidas com horário e cardápio*; realizar o controle de temperatura dos alimentos (Anexos 6 e 7) - Atenção: Alimentos frios devem ficar abaixo de 5°C e quentes, acima de 60°C.
- Armazenamento dos alimentos*: armazenar os produtos/ingredientes que serão utilizados na cozinha em local seco e sob abrigo do sol ou refrigerados/congelados. Nunca guarde materiais de limpeza junto aos alimentos. O armazenamento e a conservação devem ser observados e os utensílios mantidos limpos e secos.
- Doação de alimentos*: os produtos doados devem ser observados quanto à qualidade, procedência, embalagem íntegra e prazo de validade.
- Amamentação, Alimentação e Nutrição de crianças pequenas*: buscar espaço adequado para que mulheres continuem amamentando e, no caso da criança estar em alimentação artificial, é necessário garantir condições seguras e adequadas quanto à higiene dos utensílios e recursos necessários para o preparo do alimento (água potável e forma de aquecer). As doações de substitutos do leite materno, mamadeiras, bicos e chupetas devem ser evitadas e nunca devem ser incluídas na distribuição geral de alimentos.
- Refeições preparadas em outro local* devem aplicar as boas práticas de manipulação, realizar a guarda de amostras de todas as refeições e garantir o controle do tempo e temperatura.

NOTA TÉCNICA 01 - SMS/DVS

Unidades de Vigilância Sanitária, Ambiental e Epidemiológica
Centro de Informações Estratégicas de Vigilância em Saúde
Centro de Referência em Saúde do Trabalhador
Vigidesastres Capital



prefeitura de
PORTO ALEGRE
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

- As *mesas das refeições* devem ser de material de fácil higienização. Após cada refeição, são recomendadas limpeza e higienização da superfície com álcool líquido 70 ou outro desinfetante.
- Caso seja contratado serviço externo para fornecimento de alimentação, o contrato deve ser assinado mediante apresentação do alvará de saúde próprio para essa atividade. A logística deve prever transporte para o local do abrigo, com identificação do responsável. O transporte deve garantir controle de tempo e temperatura, higiene, condições do veículo.

ASSISTÊNCIA EM SAÚDE

- Identificar serviços de saúde próximos para encaminhamento, se necessário (geosaúde: [link](#)).
- Se houver *equipe de saúde no local do abrigo*, reservar local para atendimento com: *pia* próxima ao local do posto de saúde com *kit de higienização de mãos para uso da equipe de saúde* e, se possível, sanitários completos; dividir o espaço para contemplar a guarda de insumos e medicamentos indispensáveis aos atendimentos, o atendimento dos pacientes e a espera por atendimentos.
- Se houver medicamentos no abrigo, mantê-los em local adequado, protegido e sem excesso de estoque. Medicamentos controlados deverão estar armazenados em armário fechado, obedecendo às boas práticas farmacêuticas. Monitorar e informar continuamente níveis de estoques de medicamentos e insumos.
- Reservar local para separar, se necessário, *pessoas com sintomas*, suspeita ou confirmação de doenças transmitidas por gotículas/pelo ar. Registrar a triagem no momento da chegada das pessoas ao abrigo e também o monitoramento de sinais e sintomas (Anexos 3 e 4).
- Promover escuta acolhedora para os primeiros socorros psicológicos.
- Identificar sintomas compatíveis com doenças relacionadas ao desastre e orientar quanto aos cuidados em caso de lesões na pele, provocadas pelo contato acidental com entulhos ou destroços.
- Identificar doenças pré-existentes e fornecer aos pacientes medicamentos de uso contínuo já prescritos para as mesmas.
- Verificar a situação vacinal dos abrigados e estimular a atualização do calendário vacinal, especialmente das vacinas relacionadas ao evento.
- Em caso de suspeita de qualquer *surto de doenças* no local, informar imediatamente a Secretaria Municipal da Saúde (SMS), pelo telefone (51) 32892472 ou email: epidemio@portoalegre.rs.gov.br. A equipe de saúde responsável pelo abrigo pode contatar o plantão epidemiológico fora do horário comercial. Registrar imediatamente os sinais e sintomas das pessoas envolvidas no surto (Anexo 5) e comunicar a SMS.
- Reforçar junto à equipe de saúde responsável pelo atendimento nos abrigos, sinais de alerta para encaminhamento de assistência médica imediata.

NOTA TÉCNICA 01 - SMS/DVS

Unidades de Vigilância Sanitária, Ambiental e Epidemiológica
Centro de Informações Estratégicas de Vigilância em Saúde
Centro de Referência em Saúde do Trabalhador
Vigidesastres Capital



prefeitura de
PORTO ALEGRE
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

- Situações de violência*: ficar atento a possíveis locais de maior risco a violências (ex: locais de menor visualização ou escuros e banheiros e chuveiros coletivos) principalmente em relação às crianças, meninas e às mulheres. Sugere-se disposição de camas/colchões em formato de U - crianças e idosos ao centro e familiares no entorno; as violências devem ser notificadas já na suspeição.

CUIDADO COM OS ANIMAIS

- Abrigagem de pequenos animais*: os locais devem ser secos, tranquilos, com sombra e também incidência solar, com ventilação porém sem vento direto nos animais.
- Pisos e paredes devem ser de fácil higienização.
- Delimitar os espaços por espécies (caninos, felinos, aves, etc). Priorizar locais individualizados por animal e com cercamento, de tamanho suficiente evitando o livre trânsito e/ou possíveis atritos por dominância e territorialismo.
- Disponibilizar água fresca e alimentação em recipientes íntegros e de fácil higienização.
- Saúde animal*: Os animais devem ser analisados quanto à presença de sintomas de adoecimento, bem como verificados os atestados de vacinação (se houver). Caso não possuam, devem receber as vacinas polivalente (cinomose, hepatite infecciosa, parvovirose e leptospirose) e antirrábica devendo ficar, se possível, 15 dias separados dos demais animais. Solicitar o apoio do [Gabinete da Causa](#) Animal para demais condutas e orientações sobre saúde e bem estar dos animais abrigados.

Referência:

https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_preparacao_respostas_emergencia_saude_publica_inundacao.pdf

NOTA TÉCNICA 01 - SMS/DVS

Unidades de Vigilância Sanitária, Ambiental e Epidemiológica
Centro de Informações Estratégicas de Vigilância em Saúde
Centro de Referência em Saúde do Trabalhador
Vigidesastres Capital



prefeitura de
PORTO ALEGRE
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

ANEXO 1 - Materiais permanentes

Local destinado a dormitórios:

- Preferencialmente, estrutura rígida (como pallets em módulos de 1m x 90 cm x 15 cm ou estrados) - para melhor proteção dos colchões, evitar a umidade e facilitar a higiene do local.
- Uso de ventiladores - para melhorar a qualidade do ar interno quando em grandes locais como ginásios/salões paroquiais, quando necessário.

Local destinado a convivência/uso comum:

- Livre acesso à água para consumo humano - por meio de torneira ligada diretamente ao sistema de água potável (tratada) no município ou galões com água mineral
 - Atenção: O uso de bebedouros com filtro e de bombonas deve ser evitado devido ao risco de contaminação e surtos de doenças de veiculação hídrica.

Local destinado a higiene pessoal:

- Sanitários - em quantidade suficiente para evitar constrangimentos e condições degradantes/subumanas;
- Box com chuveiros individualizados, preferencialmente.

Local destinado à cozinha e refeitórios

Para qualificar a organização e armazenagem dos alimentos, o fornecimento de alimentação e a produção e manipulação de alimentos, utilizar utensílios de fácil higienização.

- Pratos e talheres de metal ou descartáveis;
- Preferencialmente, cubas de aço inox (para Buffet) – vários tamanhos, com e sem tampa – são duráveis, fáceis de higienizar e podem armazenar os alimentos já preparados;
- Preferencialmente, prateleiras desmontáveis de metal, para organização e armazenagem dos alimentos;
- Detergente líquido, papel toalha, toucas, avental e álcool líquido 70 produtos para higienização das mãos dos manipuladores de alimentos;
- Ambiente limpo, iluminado e arejado.

NOTA TÉCNICA 01 - SMS/DVS

Unidades de Vigilância Sanitária, Ambiental e Epidemiológica
Centro de Informações Estratégicas de Vigilância em Saúde
Centro de Referência em Saúde do Trabalhador
Vigidesastres Capital



prefeitura de
PORTO ALEGRE
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

ANEXO 2 - Doações de materiais de uso pessoal e/ou domiciliar

1) Para distribuição na chegada dos abrigados

> Kit de higiene pessoal

- Pasta de dente
- Escova de dente
- Toalha de banho
- 01 Sabonete
- 01 pote pequeno de xampu

> Kit de dormitório

- Jogo de lençóis
- Cobertor (se estiver frio)
- Travesseiro (se houver)

2) Para distribuição no retorno ao domicílio, após a enchente

> Kit de limpeza da casa

- Água Sanitária
- Panos de limpeza e panos de prato
- Sacos de Lixo
- Vassoura/rodo
- Luvas
- Botas de borracha

> Os Kits de dormitório e de higiene pessoal podem ser levados para casa para auxiliar até que a pessoa tenha condições de adquirir novos itens

NOTA TÉCNICA 01 - SMS/DVS

Unidades de Vigilância Sanitária, Ambiental e Epidemiológica
Centro de Informações Estratégicas de Vigilância em Saúde
Centro de Referência em Saúde do Trabalhador
Vigidesastres Capital



prefeitura de
PORTO ALEGRE
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

ANEXO 3 - Verificação de sinais e sintomas no momento da chegada ao abrigo

Data:

Local/Nome e endereço do abrigo:

Nome completo	Se menor de idade e/ou dependente, nome completo do responsável	Telefone para contato	Temperatura axilar (°C)	Pressão arterial	Doenças relatadas (p.ex. HAS, diabetes, esquizofrenia)	Sinais e sintomas referidos com localização e tempo aproximado (p.ex.: dor de cabeça a 2 dias, dor em abdômen a 6 horas)

NOTA TÉCNICA 01 - SMS/DVS

Unidades de Vigilância Sanitária, Ambiental e Epidemiológica
Centro de Informações Estratégicas de Vigilância em Saúde
Centro de Referência em Saúde do Trabalhador
Vigidesastres Capital



prefeitura de
PORTO ALEGRE
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

ANEXO 4 - Monitoramento de sinais e sintomas aos abrigados com situações crônicas e que exijam cuidados de saúde

Nome completo:

Se menor de idade e/ou dependente, nome completo do responsável:

Telefone para contato:

Doenças relatadas:

Data	Horário da verificação	Temperatura axilar (°C)	Pressão arterial	Sinais e sintomas referidos com localização e tempo aproximado (p.ex.: dor de cabeça a 2 dias, dor em abdômen a 6 horas)	Conduta assistencial da saúde	Nome do profissional de saúde assistente

NOTA TÉCNICA 01 - SMS/DVS

Unidades de Vigilância Sanitária, Ambiental e Epidemiológica
Centro de Informações Estratégicas de Vigilância em Saúde
Centro de Referência em Saúde do Trabalhador
Vigidesastres Capital



prefeitura de
PORTO ALEGRE
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

ANEXO 5 - Planilha para preenchimento de dados de suspeita de surtos*

Data:

Local/Nome e endereço do abrigo:

NOME	Localização do dormitório/convivência	Sexo	Data de nascimento	CPF ou Cartão SUS	Município de moradia	Telefone	Data de início dos sintomas	Sinais e Sintomas	Data Coleta exame	Resultado/Observação

*Surto: presença de sinais e sintomas de doenças transmitidas entre pessoas ou por veiculação hídrica e/ou alimentar com risco potencial de disseminação rápida.

NOTA TÉCNICA 01 - SMS/DVS

Unidades de Vigilância Sanitária, Ambiental e Epidemiológica
Centro de Informações Estratégicas de Vigilância em Saúde
Centro de Referência em Saúde do Trabalhador
Vigidesastres Capital



prefeitura de
PORTO ALEGRE
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

ANEXO 6 - Planilha de controle de temperatura de alimentos

Data:

Local/Nome e endereço do abrigo:

Data	Horário da verificação	Temperatura dos alimentos (°C)	Foi realizado de manejo alimentos impróprios para consumo (S/N)	Qual o tipo de alimento e a quantidade descartada

