



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CENTRO DE EDUCAÇÃO
CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL CRIARTE

Vitória-ES, 11 de dezembro de 2020.

Boa tarde, caros/as conselheiros/as!

Recebi com muita preocupação o relatório da visita realizada pelo COE e DAS ao CEI Criarte por nossa solicitação no final de novembro.

Envio em anexo a cópia do relatório encaminhada ao nosso e-mail hoje para os membros do Conselho para ciência e consulta sobre o encaminhamento que sugerem.

Internamente, estávamos enviando um documento com perguntas ao COE, perguntas que foram praticamente todas respondidas no relatório.

Com o recebimento e leitura do relatório, julguei ser urgente o encaminhamento direto ao reitor com cópia ao diretor do CE, dando ciência e pedindo providências urgentes. Informo também que vários pontos destacados no relatório convergem com nossas solicitações realizadas e não atendidas pela Ufes, ou atendidas parcial e paliativamente.

Aguardo retorno, se possível até amanhã pela manhã, ou assim que atingirmos a maioria do retorno dos membros.

Se julgarem melhor, podemos marcar outra reunião extraordinária.

Atenciosamente,

Centro de Educação Infantil Criarte
Av. Fernando Ferrari, 514, Campus Goiabeiras, UFES, Vitória, ES CEP 29075-910
Tel. 4009-2350/2351/2352
Email: ceicriarte.ufes@gmail.com

Em visita ao Centro de Educação Infantil Criarte da UFES no dia 25/11/2020, localizado no Campus Goiabeiras, que funciona em edificação própria, por representantes do Comitê Operativo de Emergência da Ufes - COE e da Diretoria de Atenção à Saúde da UFES - DAS/PROGEP, foram observadas as seguintes questões:

- Má conservação da edificação, e outras observações:
 - Instalações hidrossanitárias defeituosas, em estado de deterioração.
 - Instalações elétricas em estado de precariedade, com fiação exposta, sem canaletas.
 - Poucas tomadas para grande quantidade de equipamento eletroeletrônicos;
 - Portas em estado de deterioração, que permitem a entrada de insetos e animais peçonhentos.
 - Janelas e bacias mal conservadas com problemas de abertura.
 - Pilastra com rachaduras.
 - Presença de rachaduras na alvenaria e revestimento na área de banho das crianças, devendo-se avaliar a integridade/estabilidade da edificação.
 - Revestimento danificado no local de banho das crianças: risco de corte. Também avaliar a necessidade de guarda corpo para evitar queda de crianças e piso anti derrapante íntegro.
 - Chuveiro com instalação elétrica com fiação exposta.
 - Prateleiras com risco de desabamento por excesso de peso, podendo causar queda de materiais em crianças.
 - Extintores de incêndio sem identificação, marcação no piso, data de validade vencida, em desconformidade com as Normas Técnicas do Corpo de Bombeiros Militar do Espírito Santo.
 - Vegetação sem capina e poda, risco de acidente com animais peçonhentos.
 - Piso de algumas salas de aula, embora íntegros, apresentam aspecto bastante poroso, o que pode acarretar prejuízo à higienização e limpeza.
 - Sala de exercícios com aparelho de ar-condicionado danificado, inoperante. Trata-se de local pequeno e mal ventilado, principalmente ao se levar em consideração a necessidade de distanciamento social durante a pandemia de COVID-19.
- Em relação à Cozinha:
 - Tela mosquiteiro em trama que possibilita acesso de vetores e pragas urbanas e que se encontram sujas.

- Coifa com defeito de funcionamento, inoperante. Excesso de calor no ambiente de cocção de alimentos.
- Fogão industrial com defeito de funcionamento, parcialmente inoperante.
- Bancadas de preparação de alimentos em pedra, que por sua natureza, possui emendas e rachaduras naturais, propiciando microambiente de desenvolvimento de microrganismos.
- Local inadequado para o preparo de alimentos, sem proteção contra vetores e de utilização comum para outras finalidades, tais como refeição, trânsito de outros usuários da edificação e comunicação direta com vestiário/banheiro.
- Inexistência de local próprio destinado a refeição dos trabalhadores da edificação.
- Em relação ao mobiliário e outros materiais:
 - Colchonete de berçário confeccionado com Material que, embora impermeável, possui textura e reentrâncias, prejudicando sua limpeza.
 - Courino de revestimento de peça utilizada por crianças em práticas recreativas com superfície danificada, propiciando o acúmulo de microrganismos e dificultando a limpeza.
 - Presença de muitos objetos didáticos/recreativos compartilhados (brinquedos, pincéis, lápis, livros, material didático em geral).
 - Cadeiras de auditório e laboratório de informática muito próximas.
 - Aparelhos de informática compartilhados em laboratório de informática.
 - Recepção sem vidro ou outro material transparente de proteção do(a) recepcionista.
 - Cadeiras da recepção sem indicação de local adequado para assento e/ou marcação de assento isolado para distanciamento COVID.
- Ainda, foi relatado pelos usuários:
 - Falta de cobertura na entrada principal, que além da exposição a intempéries, expõe os usuários (pais e crianças), bem como trabalhadores, risco de serem atingidos por galhos e frutos da árvore existente no local.
 - Existência de aparelhos de ar-condicionado que não funcionam.
 - Ausência de banheiros destinados ao público externo, ocasionando a entrada e circulação de pessoas na área interna da edificação que poderia ser evitada, diminuindo contaminações cruzadas. Avaliar de acordo com Portaria Conjunta SESA/SEDU 02-R que diz que “As instituições

devem limitar o acesso às suas dependências somente às pessoas indispensáveis ao seu funcionamento.”

- Ausência de espaço externo próprio da CRIARTE para a prática de educação física.
- Existência de processos administrativos em que a CRIARTE solicita reformas, sem que houvesse atendimento até o presente momento.

Dessa forma, recomenda-se:

- Solicitação de adequação da conservação, manutenção e limpeza da edificação ao setor competente da UFES.
- Solicitação à Superintendência de Infraestrutura vistoria por profissional habilitado acerca da integridade da edificação, visto a ocorrência de rachaduras em diferentes locais, bem como prateleiras com aparente excesso de peso. Avaliar a realização de projeto de área externa para prática de educação física, além de reforma da escola e adequação às normas vigentes.
- Elaboração e implementação de Projeto de Combate à Incêndio e Pânico aprovado, com emissão de Alvará de Licença emitido pelo Corpo de Bombeiros Militar do Espírito Santo.
- Reorganização das atividades didáticas e recreativas em grupo de forma a respeitar o distanciamento e lotação máxima estipulada pela instituição.
- Remoção ou interdição de mobiliário/objetos de uso coletivo com aspecto texturizado ou defeituoso, que prejudicam a limpeza com soluções sanitizantes.
- No que tange ao atendimento de normas e legislação:
 - Adequação da edificação às Normas Técnicas Brasileiras (NBRs) e ANVISA construtivas e de acessibilidade, no que tange a uma edificação pública e de atendimento de saúde;
 - Por se tratar de **Estabelecimentos do ramo de serviços de interesse à saúde, indicamos** o Alvará e habite-se sanitário emitido por autoridade sanitária competente **em cumprimento à Lei Municipal 4.424/1997** – que institui o Código Sanitário do Município de Vitória, estabelecendo normas de ordem pública e interesse social para a proteção, defesa, promoção, prevenção e recuperação da saúde.
 - Atendimento à RDC 216/04 da ANVISA. Em especial chamamos atenção para o item 4.1 - Edificação, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios:
 - 4.1.1 A edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção. O

acesso às instalações deve ser controlado e independente, não comum a outros usos.

- 4.1.2 O dimensionamento da edificação e das instalações deve ser compatível com todas as operações. Deve existir separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.
- 4.1.3 As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.
- 4.1.4 As portas e as janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de fechamento automático. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica.
- 4.1.5 As instalações devem ser abastecidas de água corrente e dispor de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica. Quando presentes, os ralos devem ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivo que permitam seu fechamento.
- 4.1.6 As caixas de gordura e de esgoto devem possuir dimensão compatível ao volume de resíduos, devendo estar localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos e apresentar adequado estado de conservação e funcionamento.
- 4.1.7 As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais.
- 4.1.8 A iluminação da área de preparação deve proporcionar a visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos. As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos devem ser apropriadas e estar protegidas contra explosão e quedas acidentais.
- 4.1.9 As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.
- 4.1.10 A ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento. O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos.
- 4.1.11 Os equipamentos e os filtros para climatização devem estar conservados. A limpeza dos componentes do sistema de climatização, a troca de filtros e a manutenção programada e periódica destes equipamentos devem ser registradas e realizadas conforme legislação específica.

- 4.1.12 As instalações sanitárias e os vestiários não devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios, devendo ser mantidos organizados e em adequado estado de conservação. As portas externas devem ser dotadas de fechamento automático.
 - 4.1.13 As instalações sanitárias devem possuir lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual.
 - 4.1.14 Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual.
 - 4.1.15 Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.
 - 4.1.16 Devem ser realizadas manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição, mantendo registro da realização dessas operações.
 - 4.1.17 As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos.
- Sugerimos uma inspeção conjunta feita por profissional de Nutrição da UFES e setor da Superintendência de Infraestrutura para adequação de espaços por meio de projeto de reforma e manutenção dos espaços.
 - Deve-se organizar local apropriado para lavagem das mãos e do rosto e guarda de pertences pessoais de todos os funcionários. A instituição deve recomendar a lavagem das mãos e do rosto antes do início da jornada de trabalho aos funcionários, especialmente aqueles que trabalham diretamente com as crianças.
 - Atendimento às Portarias Conjuntas SESA/SEDU N° 01-R e 02-R.
 - Atendimento a demais normas construtivas e necessárias que se fizerem pertinentes para o funcionamento da Escola de Educação Infantil CRIARTE.

Outrossim, também encaminhamos recomendações gerais de prevenção, controle ou mitigação de riscos das atividades do setor quanto o retorno das atividades presenciais, que poderão ser revistas em consonância com futuras descobertas e orientações dos órgãos competentes. Devem ser verificadas também as recomendações do Plano de Biossegurança da UFES, Protocolo de Biossegurança para Retorno das Atividades nas Instituições de Ensino do Ministério da Educação, orientações das autoridades sanitárias competentes, recomendações e demais atos normativos do Ministério da Saúde e das autoridades locais, e demais medidas que possam ser aplicadas no setor.

1. Medidas administrativas e coletivas nos locais de trabalho

- Evitar compartilhamento de mesa e materiais (canetas, tesouras, materiais de escritório, etc.);
- Realizar rotina para higienização, em intervalos regulares, das áreas de uso comum, tais como: elevadores, corrimões, maçanetas, bebedouros, pias, lavabos, etc., conforme previsto pela instituição. Além disso, higienizar regularmente e constantemente mesas, computadores, telefones, objetos de trabalho e de uso pessoal habitual, seguir o procedimento de limpeza e desinfecção padronizado pela UFES e em atendimento aos Decretos Estaduais que regulamentam os critérios da abertura de escolas e creches no períodos da pandemia de COVID-19;
- Facilitar o acesso aos materiais necessários para higienização, a exemplo de água, sabão e álcool em gel 70% ou outro produto devidamente aprovado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA;
- Aplicar o distanciamento social de, no mínimo, 1,5 metro dentro do ambiente de trabalho, conforme recomendação do Ministério da Educação, com indicação de marcações com o uso de fitas adesivas, incluindo os locais e espaços para filas e esperas, além de observar a redução da capacidade máxima de ocupação do local;
- Priorizar o atendimento ao público de forma on-line ou via telefone, devendo-se realizar prévio agendamento para atendimento presencial.
- Garantir que as unidades mantenham-se abastecidas com materiais de limpeza, higiene pessoal, máscaras faciais e álcool gel 70%, além dos EPI's necessários para os profissionais do setor, quando aplicável;
- Manter os ambientes ventilados (ar-condicionado com exaustão, que garanta as trocas de ar, ou manter as janelas abertas);
- Solicitar, ao setor responsável pelo sistema de climatização, o Plano de Manutenção, Operação e Controle dos aparelhos de ar condicionado e avaliação de adequações no sistema de climatização e ventilação existentes (dentre outros parâmetros de projeto e manutenção preventiva/corretiva), conforme legislação pertinente e contemplando as especificidades da condição da pandemia e serviço de interesse à saúde.

- Realizar a manutenção e conservação predial de forma a manter:
 - Janelas com funcionamento e abertura corretos;
 - Piso lavável íntegro e em boas condições para higienização e limpeza e evitar quedas de mesmo nível;
 - Mobiliário íntegro e em boas condições para higienização e limpeza.
- Priorizar reuniões e eventos virtuais para evitar aglomerações;
- Adotar, sempre que possível, a reorganização dos processos de trabalho;
- Devem ser adotados procedimentos para que, na medida do possível, os trabalhadores evitem tocar superfícies com alta frequência de contato;
- Garantir adequada comunicação visual de proteção e prevenção de risco à Covid-19. O Plano de Contingência da UFES prevê que a organização de campanhas educativas que visem à prevenção da contaminação pela COVID-19 serão desenvolvidas pela Superintendência de Comunicação – SUPEC;
- Orientar quanto à necessidade do uso da máscara, higienização das mãos e de proibição de aglomerações;
- Permitir somente a entrada de pessoas no estabelecimento com a utilização de máscara de proteção;

Recepção ou similar

- Seguir as medidas coletivas nos locais de trabalho supracitadas;
- Instalação de dispensadores de álcool 70%;
- Nos locais onde não há barreira física de material transparente, providenciar a instalação de barreiras físicas de material acrílico transparente ou similar com uma abertura para entrega de documento (tal ação não elimina a necessidade de utilização de máscara pela recepcionista). Até que a barreira física seja instalada, utilizar fita zebra com a utilização concomitante de protetor facial (face shield) pela recepcionista;
- Remover da sala de espera revistas, outros materiais de leitura, brinquedos, enfeites e outros objetos que possam ser tocados por outras pessoas e que não possam ser facilmente desinfetados;
- Sinalização de cadeiras interditadas, respeitando distanciamento de 1,5 m;
- Lixeira com acionamento de pedal;
- Afixar avisos quanto ao número de lotação de atendimentos presenciais, quanto à ocupação e solicitação de aguardo do lado externo, bem como, a necessidade de agendamento prévio nos setores previamente determinados;

- Afixar avisos quanto a orientações de etiqueta respiratória e demais avisos que Gestor julgar necessário;
- Afixar cartaz com informe de utilização OBRIGATÓRIA de máscara para o acesso à edificação;
- Realizar entrega/retirada de documentos pela recepção de forma agendada. Priorizar atendimento via telefone e e-mail.

Áreas de convivência/ locais de refeição e similares

- Seguir as medidas coletivas nos locais de trabalho supracitadas;
- Afixar avisos quanto ao número de lotação de ocupação do ambiente;
- Realizar marcações de locais que devem ter cadeiras/bancos, conforme o distanciamento de 1,5 metros.
- Estabelecer rotina de limpeza da bancada ou local de apoio de alimentos após a utilização de usuário do ambiente;
- Não compartilhar objetos de uso pessoal, como copos, talheres, e de uso coletivo, como garrafas térmicas, etc;
- Em bebedouros:
 - Sinalizar para que não haja ingestão diretamente dos bebedouros para evitar contato da boca do usuário com o equipamento;
 - A retirada da água deverá ser feita com copos ou canecas reutilizáveis e de uso próprio do usuário;
 - Higienizar diariamente esses equipamentos.

Banheiros

- Pias, preferencialmente, com torneira de fechamento automático;
- Instalação de dispensadores de sabonete líquido;
- Porta toalhas de papel;
- Lixeiras sem acionamento manual;
- Garantir a disponibilidade de sabonete líquido e papel toalha para assepsia das mãos e antebraços.
- Disponibilizar álcool gel a 70% ou álcool glicerinado para os usuários em local sinalizado e indicar, com informações visíveis, sobre a higienização de mãos.

2. Medidas individuais

- Não compartilhar objetos de uso pessoal, como copos e talheres, materiais de escritórios, livros e afins;
- Os funcionários devem utilizar trajes (incluindo o calçado) limpos e exclusivos para o ambiente interno da instituição, não devendo ser utilizados no trajeto casa-escola e vice-versa. As roupas utilizadas no ambiente interno pelos funcionários devem ser trocadas e lavadas diariamente, sendo transportados para casa ou para o trabalho protegidos em sacos plásticos ou outra proteção adequada.
- Reforçar a determinação de retirada de todos os objetos de adorno pessoal que possam acumular sujeiras nas mãos, como anéis, brincos, pulseiras e relógios, além da garantia do uso de unhas curtas e limpas.
- Adotar as recomendações de uso, higienização, acondicionamento e descarte dos Equipamentos de Proteção Individual - EPI, com os devidos Certificados de Aprovação (CA), e outros equipamentos de proteção, de acordo com cada atividade, considerando também os riscos gerados pela COVID-19, conforme segue:
 - a. **PROFISSIONAIS DE EDUCAÇÃO** (em práticas que requeiram o contato com crianças)
 - avental descartável;
 - óculos de segurança com proteção lateral;
 - máscara cirúrgica;
 - proteção para os pés (propé);
 - b. **PROFISSIONAIS DE APOIO: RECEPÇÃO E SEGURANÇAS**
 - máscara cirúrgica;
 - fornecimento ao trabalhador, além de máscara, protetor Face Shield quando o atendimento for realizado em distância inferior a 1,5m (um metro e cinquenta centímetros), sem a existência de barreira física.
 - c. **PROFISSIONAIS ADMINISTRATIVOS (TAES E PROFESSORES NÃO EXPOSTOS A RISCOS BIOLÓGICOS)**
 - máscaras de tecido, conforme especificação do Ministério da Saúde e OMS.

OBSERVAÇÃO: apenas as máscaras não são suficientes para evitar a disseminação do coronavírus. O uso delas deve ser acompanhado de outras medidas de saúde pública, como manter o ambiente ventilado, distanciamento social e lavar as mãos com frequência.

INFORMAÇÕES SOBRE A MÁSCARA CIRÚRGICA E A MÁSCARA DE TECIDO

- Conforme Cartilha de proteção respiratória contra agentes biológicos para trabalhadores de saúde - Anvisa, a máscara cirúrgica é uma barreira de uso individual que cobre o nariz e a boca. É indicada para:
 - proteger o Trabalhador de infecções por inalação de gotículas transmitidas à curta distância e pela projeção de sangue ou outros fluidos corpóreos que possam atingir suas vias respiratórias;
 - minimizar a contaminação do ambiente com secreções respiratórias geradas pelo próprio trabalhador.
- Substituir as máscaras cirúrgicas, a cada quatro horas de uso, ou de tecido, a cada três horas de uso, ou quando estiverem sujas ou úmidas.
- Nos casos de uso de máscara de tecido, confeccionar e higienizar as máscaras de tecido de acordo com as recomendações do Ministério da Saúde e OMS.

3. Relatório Fotográfico



Material de informática de uso compartilhado. Necessidade de aumentar distanciamento entre os equipamentos e seguir protocolo de desinfecção a cada troca de usuário.



Necessidade de aumentar o distanciamento entre as cadeiras do auditório.

...