

Assunto: Posse  
Expediente: 001014-1100/10-6  
Nome: NELIANE RODRIGUES ERENO  
RG: 1066805431 UF: RS Cargo/Função:  
ASSESSOR Lotação: SECRETARIA DE ESTADO  
DA CULTURA

DECLARA EMPOSSADA em 14/06/2010, a nomeada através do ato registrado no D.O.E. de 14/06/2010.

Código: 690530

## Secretaria do Meio Ambiente

Secretário de Estado: GIANCARLO TUSI PINTO  
End: Rua Carlos Chagas, 55  
Porto Alegre/RS - 90030-020

Código: 690733

### Gabinete

#### RECURSOS HUMANOS

Assunto: Afastamento  
Expediente: 000494-0561/10-0  
Nome: Claudio Giacomini  
Id.Func.Ninculo: 3011542/01  
Tipo Vínculo: contratado  
Cargo/Função: Técnico Superior - 28  
Lotação: FZB - Afastados

RETIFICA o ato registrado na página 48, D.O.E. de 07/05/2010, referente à autorização para afastamento do servidor, para declarar que o afastamento é com ônus e não como constou.

#### SAÚDE DO MANIPULADOR

Código: 690711

## Secretaria da Saúde

Secretária de Estado: ARITA BERGMANN  
End: Av. Borges de Medeiros, 1501 - 6º Andar  
Porto Alegre/RS - 90119-900

### PORTARIAS

#### ANEXO REFERENTE A PORTARIA 325/2010, PUBLICADA NO DIÁRIO OFICIAL DO ESTADO Nº 115 DE 21 DE JUNHO DE 2010

(Revogado pela Portaria SES Nº 799/2023)

#### Anexo

##### 1. Atacance

##### 1.1 Objetivo

Estabelecer procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênicas-sanitárias da exposição ao consumo do alimento preparado, visando à prevenção da Gripe "A" em serviços de alimentação.

##### 1.2 Âmbito de aplicação

Esta Portaria aplica-se aos serviços de alimentação que expõem ao consumo alimentos preparados, de acordo com o item 1.2 da Resolução 216/04, e do item 1.2 da Portaria Estadual nº 78/09.

##### 2. Definições

**Álcool 70%**: produto comercial ou preparado com álcool etílico diluído com água potável ou água destilada, destinado a ser utilizado somente na área de exposição do serviço de alimentação (Exemplo de preparação: 750mL de álcool etílico comercial - 92,8° INPM adicionado de 250mL de água).

**Ambiente aceitável**: Ambientes livres de contaminantes em concentrações potencialmente perigosas à saúde dos ocupantes ou que apresentem um mínimo de 80% dos ocupantes destes ambientes sem queixas ou sintomatologia de desconforto.

**Anti-sepsia**: Operação que visa a redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros, durante a lavagem das mãos com sabonete anti-séptico ou por uso de agente anti-séptico após a lavagem e secagem das mãos.

**Desinfecção**: Operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

**Manipulação de alimentos**: operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda.

**Protetor salivar**: Anteparo disposto para evitar que partículas provenientes da saliva, espirro, tosse, fios de cabelo e demais objetos dos consumidores contaminem o alimento preparado em balcões de distribuição.

#### Exposição ao Consumo do Alimento Preparado

1. A área de exposição, consumação ou refeitório deve ser ventilado e com circulação de ar capaz de garantir um ambiente aceitável, livre de contaminantes.

2. Quando utilizado equipamento de climatização ou ar condicionado na área de exposição, consumação ou refeitório deve ser adequado ao número de ocupantes por m<sup>2</sup> de área com aumento da renovação de ar.

3. A realização dos procedimentos de limpeza e manutenção dos componentes de equipamento de climatização ou ar condicionado, como troca de filtros e demais procedimentos devem ser realizados de acordo com a legislação específica.

4. O Serviço de Alimentação deve ser dotado de lavatório para os clientes, exclusivo para higiene de mãos, em lugares estratégicos e número suficiente, equipado com torneira preferencialmente com fechamento automático, sabonete líquido ou sabonete bactericida e álcool 70% (em gel ou líquido) ou outro produto próprio para anti-sepsia de mãos que comprovadamente inative o vírus **H1N1**, toalha de papel não reciclado ou outro sistema adequado de secagem de mãos e coletor de papel acionado sem contato manual.

5. O Serviço de Alimentação deve disponibilizar álcool 70%, em gel ou líquido, para serem utilizados pelos clientes, em lugares estratégicos e em quantidade suficiente, como na entrada dos estabelecimentos e antes do "Buffer".

6. O balcão de distribuição do alimento preparado deve ser equipado com protetor salivar, que pode ser de vidro, acrílico ou outro material, liso, resistente e de fácil higienização, disposto de modo a evitar que partículas provenientes da saliva, tosse, espirro, fios de cabelo e objetos dos consumidores contaminem o alimento preparado.

7. Os utensílios utilizados na consumação do alimento preparado, como pratos, copos e talheres de uso coletivo devem ser desinfetados antes da utilização com álcool 70% líquido.

8. Os talheres, como garfos, facas e colheres, assim como outros utensílios utilizados na área de exposição, consumação ou refeitório do alimento preparado devem ser desinfetados antes do uso com álcool 70% líquido.

9. Para realização da desinfecção dos utensílios utilizados na área de exposição, consumação ou refeitório do alimento preparado deve ser utilizado um borrifador para auxiliar na aplicação do álcool 70% líquido.

10. Para os Serviços de Alimentação que manipulam alimentos preparados em "Buffer" ou similares, o conjunto de talheres após desinfecção deve ser embalado e exposto individualmente.

4. Os manipuladores devem ser afastados quando apresentarem algum sintoma relacionado com gripe como tosse, espirro, coriza, dor de garganta e outros, a fim de não contaminar o alimento preparado.

#### DISPOSIÇÕES GERAIS

4. Os Serviços de Alimentação devem adotar medidas preventivas com relação à Gripe "A", como cartazes, com letras legíveis, em local de fácil visualização e em negrito, com os seguintes dizeres:

- **O contágio da Gripe "A" é dado através do ar, por vias aéreas e através de contato direto com pessoas contaminadas;**
- **Antes de servir se lave bem as mãos com água e sabonete. Em seguida, faça anti-sepsia com álcool 70%;**
- **Evite colocar as mãos nos olhos, boca e nariz e conversar sobre os alimentos;**
- **Ao tossir ou espirrar cubra o nariz e a boca com lenço descartável e higienize as mãos;**

PORTARIA Nº.: 338/2010

cria a comissão de Credenciamento para a avaliação das instituições de Ensino Superior, para a realização de 26 cursos de especialização gerencial, e nomeia os servidores que a compõem, objetivando o Convênio nº 1535/2008.

A SECRETÁRIA DE ESTADO DA SAÚDE, DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL, no uso de suas atribuições legais, e;

CONSIDERANDO a necessidade de criar a Comissão de Credenciamento, para executar o objeto do Convênio nº 1535/2008, firmado entre a UNIÃO FEDERAL, através do Ministério da Saúde, e esta Secretaria da Saúde do ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL, para a capacitação gerencial das equipes municipais e regionais de saúde, visando o fortalecimento do SUS

RESOLVE:

Art. 1º - Criar a Comissão de Credenciamento para a avaliação das Instituições de Ensino Superior, para a realização de 26 cursos de especialização gerencial para equipes municipais e regionais de saúde, objetivando a execução do Convênio 1535/2008.

Art. 2º - Nomear os seguintes servidores para constituírem a referida Comissão:

LISIANE RODRIGUES ALVES (este é o nome correto, e não como constou) ID 2555352

GLADIS TYLLMANN  
ID 1917978

VERA OLIVEIRA  
ID 647772

MARIA LETÍCIA MACHEY DE PELEGINI (confirmar sobrenome)  
ID 2418819

MARA NÍBIA DA SILVA  
ID 2451956

Art. 3º - A presente portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

Porto Alegre, 18 de junho de 2010.

ARITA BERGMANN  
Secretária de Estado da Saúde

Código: 690734

#### RESOLUÇÕES

RESOLUÇÃO Nº 148/10 - CIB/RS

A Comissão Intergestores Bipartite/RS, no uso de suas atribuições legais, e considerando: a Portaria GM/MS nº 1.161, de 7 de julho de 2005, que institui a Política Nacional de Atenção ao Portador de Doença Neurológica; a Portaria SAS/MS nº 756, de 27 de dezembro de 2005, que define as Unidades de Assistência de Alta Complexidade em Neurocirurgia e Centros de Referência de Alta Complexidade em Neurologia; a Resolução nº 32/2009 do COGERE da 8ª CRS, que aprova o pleito do Hospital Caridade e Beneficência de Cachoeira do Sul; a análise técnica da documentação apresentada pela Instituição, preenchendo os requisitos da portaria citada anteriormente.

RESOLVE:

Art. 1º - Aprovar o encaminhamento da documentação do Hospital Caridade e Beneficência de Cachoeira do Sul para compor e Rede Estadual de Assistência ao Paciente Neurológico.

Art. 2º - Inicialmente, este serviço será referência para os municípios da 8ª CRS, podendo ser ampliado nos próximos meses, conforme proposta dos COGERES, na Macrorregião dos Vales, homologada por esta CIB/RS.

Art. 3º - A SES/RS solicita ao Ministério da Saúde aporte de recursos financeiros no valor de R\$ 319.231,40/ano, ou R\$ 26.602,62/mês para a habilitação pretendida.

Art. 4º - Esta Resolução entrará em vigor a partir da data da sua publicação.

Porto Alegre, 24 de maio de 2010.

\*Republicada por alteração.

Código: 690719

RESOLUÇÃO Nº 165/10 - CIB/RS

A Comissão Intergestores Bipartite/RS, no uso de suas atribuições legais, e considerando: o Decreto Estadual nº 42.368, de 29 de julho de 2003, que institui o SALVAR - Programa Integrado de Atendimento Pré-Hospitalar para Urgência e Emergência, alterado pelo Decreto Estadual nº 43.348, de 16 de setembro de 2004; a Portaria GM/MS nº 1863, de 29 de setembro de 2003, que institui a Política Nacional de Atenção às Urgências, a ser implantada em todas as Unidades Federadas, respeitadas as competências das três esferas de Gestão; a Portaria GM/MS nº 1864, de 29 de setembro de 2003, que institui o componente pré-hospitalar móvel da Política Nacional de Atenção às Urgências, por intermédio da implantação de Serviços de Atendimento Móvel de Urgência em Municípios e regiões de todo o território brasileiro: SAMU - 192; a Portaria GM/MS nº 2048, de 5 de novembro de 2002, no seu Capítulo II I, referente ao Atendimento Pré-Hospitalar Fixo (UPAS), necessário para o suporte de toda a rede de Atendimento às Urgências nos seus diferentes níveis de complexidade; a Portaria GM/MS nº 1020, de 13 de maio de 2009, estabelece diretrizes para a implantação do componente Pré-Hospitalar Fixo para organização de redes loco-regionais de Atenção Integral às