

RESOLUÇÃO SMG “N” Nº 624 DE 08 DE JANEIRO DE 2003 (DOM 09-01-03)

O Secretário Municipal de Governo, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor;

Considerando a vigência do Decreto nº 20.562 de 02 de outubro de 2001, que delegou ao Secretário Municipal de Governo competência para as atividades de Vigilância Sanitária Municipal;

Considerando o Decreto “N” nº 19415, de 01 de janeiro de 2001, que instituiu a macrofunção de defesa do cidadão em que está inserida a Vigilância Sanitária;

Considerando que a municipalização é um processo em curso acelerado e inexorável, e
Considerando que o Plano Geral de Vigilância Sanitária é o documento orientador das atividades da Superintendência de Controle de Zoonoses, Vigilância e Fiscalização Sanitária,

RESOLVE:

Artigo 1º - Trazer a público as metas para 2003 da Superintendência de Controle de Zoonoses, Vigilância e Fiscalização Sanitária, conforme anexo.

Artigo 2º - Os servidores ocupantes de cargos de Chefia, Direção e Assessoramento da S/SCZ, reunir-se-ão mensalmente, após fechamento da estatística, a fim de avaliar o cumprimento das metas e necessidades de redirecionamento das ações.

Artigo 3º - Os resultados das metas de 2003, serão publicadas a cada trimestre no D.O. Rio.

Artigo 4º - Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

JUSTIFICATIVA DAS METAS PARA O ANO DE 2003

O campo de atuação da Vigilância Sanitária é definido com clareza pela Constituição Federal de 1988 e toda a legislação infraconstitucional, especificamente a Lei Federal n.º 8.080 de 19/09/1990, que a definiu no âmbito do Sistema Único de Saúde e a Lei Federal n.º 9.782 de 26/01/1999 que regulamentou o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária.

Neste contexto, a autonomia do Município e as diversas demandas sociais advindas da realidade local impõem a necessidade de um adequado planejamento das ações de Vigilância, elencando as prioridades e os objetivos a serem atingidos num espaço de tempo delimitado, bem como a avaliação qualitativa permanente do trabalho desenvolvido, estabelecendo assim uma estreita relação com a população e segmento regulado, buscando intervir, prioritariamente, junto aos problemas de saúde pública decorrentes do consumo de produtos e serviços de interesse sanitário.

A Vigilância Sanitária, ainda que atuando de forma predominantemente reativa, não deve permanecer em atitude passiva diante das transformações da sociedade, nem tampouco deixar de integrar-se à sua revolução.

Visando portanto essa integração, se faz necessário a elaboração de um programa de metas bem definido, com freqüente avaliação e atualização das propostas, com o objetivo maior de proteger e defender a saúde da população carioca, não deixando de conciliar com a necessidade de agilização dos seus processos de trabalho junto ao setor regulado.

METAS DE 2003

	ESTRATÉGIA	META
01	Elaborar sistema de informação para fins de controle e gerenciamento das ações.	Implantar o sistema em um ano.
02	Viabilizar convênios com Instituições Públicas.	Otimizar as ações, propiciar suporte técnico e preencher lacunas de atividades ainda não implantadas
03	Atender reclamações.	Atender 100% das reclamações
04	Implantar Projeto "Massa Crítica". (Grupo de profissionais de elevada capacitação num determinado campo de conhecimento capazes de diagnosticar dificuldades e deficiências num ambiente profissional e, em função de objetivos, promover as transformações dessa realidade).	Aperfeiçoar e especializar os profissionais do quadro efetivo municipal.
05	Ampliar ações emblemáticas e integradas com os demais órgãos.	Realizar ações mensais, abrangendo no mínimo 2 segmentos distintos
06	Criar cadastro de infratores, objetivando conhecer as principais irregularidades sanitárias cometidas.	Cadastrar 100% das firmas infratoras e respectivas infrações. Uso reincidência com agravante. Utilizar os dados obtidos na reformulação de prioridades em saúde pública.

OUVIDORIA

01	Elaborar cadastro de reclamantes junto a Ouvidoria da Vigilância Sanitária.	Cadastrar 100% dos reclamantes, visando estabelecer interação entre a Vigilância e a população e buscar conhecer o perfil do nosso usuário.
02	Sensibilização dos servidores	Palestras mensais
03	Mobilização de Associações de Donas de Casa/ movimento de Defesa do Consumidor.	Palestras mensais

COORDENAÇÃO DE VIGILÂNCIA E FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA

01	Atualizar cadastro geral de estabelecimentos de gêneros alimentícios.	Manter atualizado o cadastro de todos os estabelecimentos.
02	Manter e ampliar as ações de inspeção de VISA em estabelecimentos que comercializam alimentos.	Inspecionar 100% dos estabelecimentos cadastrados.
03	Manter e ampliar as ações de inspeção nas indústrias de alimentos.	- Inspecionar 100% das indústrias cadastradas pelo Serviço de Registro de Alimentos. - Avaliar o manual de boas práticas de fabricação das indústrias vistoriadas.
04	Manter e ampliar os procedimentos com fins de legalização dos Estabelecimentos de Gêneros Alimentícios.	- Inspecionar para fins de licenciamento 100% dos processos constituídos em 2003.
05	Dar continuidade ao programa de inspeção nos hospitais de grande e médio porte da rede municipal de saúde.	Realizar inspeção nas áreas de produção de alimentos das unidades de saúde, atingindo 100% dos estabelecimentos.
06	Implantar programa de vigilância sanitária nas escolas e creches da rede municipal, objetivando a avaliação da qualidade dos alimentos e da água de consumo.	- Inspecionar 100% das escolas. - Inspecionar 60% das creches, com avaliação também do atendimento profissional e estrutura física.
07	Intensificar Coleta de Produtos para fins de análises laboratoriais (alimentos, domissanitários, medicamentos, embalagens e outros).	Coletar 700 amostras.
08	Manter e ampliar o atendimento aos surtos notificados de toxinfecção alimentar e de doenças de veiculação hídrica.	- Atender a 100% das notificações.
09	Participar das ações de controle a vetores e pragas.	Inspecionar 100% dos locais denunciados pela população.
10	Implantar programa de avaliação higiênico-sanitária dos ambulantes que comercializam alimentos nas estações do Metrô-Rio	Inspecionar 100% dos ambulantes.
11	Implantar programa de monitoramento da cadeia de frio dos estabelecimentos pertencentes às grandes redes de supermercados do Município do Rio de Janeiro.	Fiscalizar e monitorar 50% das unidades
12	Implementar o uso do roteiro de inspeção para os estabelecimentos de gêneros alimentícios.	Elaborar durante o ano, no mínimo, dois roteiros de inspeção por cada estabelecimento cadastrado.
13	Divulgar e incentivar a legalização de veículos de transporte de alimentos.	Levantar quantitativo de veículos que circulam diariamente nas grandes centrais de abastecimento (CEASA, CADEG, MERCADO SÃO SEBASTIÃO). Cadastrar e licenciar 50% dos veículos.

EQUIPE DE FISCALIZAÇÃO DE SERVIÇOS E ESTABELECIMENTOS DE SAÚDE (MUNICIPALIZAÇÃO)

01	Descentralizar as ações de fiscalização e inspeção dos serviços e estabelecimentos de assistência à saúde	Implantar 01 equipe na área da AP-1, com gradativa ampliação para as demais Aps
02	Concluir cadastro dos estabelecimentos e serviços de saúde, incluindo farmácias com e sem manipulação, drogarias, distribuidores de medicamentos e dispensários de medicamentos sem internação	Atualizar e manter o cadastro de todos os estabelecimentos.

03	Manter e ampliar as ações de fiscalização e inspeção nas farmácias de manipulação, farmácias e drogarias e distribuidoras de medicamentos.	Inspeccionar: 80% das Farmácias de Manipulação 50% das Farmácias e Drogarias 80% das Distribuidoras de Medicamentos
04	Manter e ampliar as ações de fiscalização aos demais estabelecimentos e serviços de saúde.	Inspeccionar 35% dos demais estabelecimentos e serviços de saúde de baixa e média complexidade.
05	Manter e ampliar os procedimentos com fins de legalização dos Estabelecimentos Assistenciais à Saúde (EAS).	-Licenciar todos os estabelecimentos que atenderem os requisitos legais.
06	Implantar programa de Farmacovigilância quanto às reações adversas causadas por medicamentos (RAM).	Divulgar a sugestão de implantação da rede de informação das RAM em 100% dos segmentos envolvidos com posterior pactuação para desenvolvimento do programa.

DIVISÃO DE ENGENHARIA SANITÁRIA

01	Manter as ações de Vigilância Habitacional em estabelecimentos de qualquer natureza.	Atender aproximadamente 7000 processos de infiltração e vazamento.
02	Manter o Programa de Controle da Água das unidades de saúde da rede municipal, nos Centros de Hemodiálise e nos locais com suspeita de contaminação da água.	Coletar 1000 amostras de água para análise microbiológica.
03	Manter o monitoramento da água da rede de distribuição e cadastrar as fontes alternativas de abastecimento - Programação pactuada e Integrada e Epidemiologia - PPI - ECD.	Coletar 80 amostras de água da rede de distribuição mensalmente para fins de vigilância da qualidade e do teor de flúor e implementar o monitoramento das fontes alternativas.
04	Investigar mananciais que apresentam floração de cianobactérias.	Implementar Programa de controle da floração de cianobactéria e de cianotoxina.
05	Manter e ampliar o Programa de Piscina de Uso Coletivo em clubes e academias	Realizar em conjunto com as demais equipes de fiscalização, pelo menos duas inspeções em cada um dos estabelecimentos, visando: avaliar a estrutura física do local, verificar adequação de equipamentos e aparelhos, identificar a regularidade do profissional junto ao conselho e coletar amostras de água em 30% deles.
06	Cadastrar todas as farmácias de manipulação, identificando tipo de produção, porte e bairro.	Implementar Programa Piloto para avaliação da água utilizada na fabricação de medicamentos nesses estabelecimentos, estabelecendo convênio com o INCQS - inspecionar 10% dos estabelecimentos
07	Elaborar cadastro de estabelecimentos de uso coletivo que tenham ambientes climatizados, por tipo de atividade, concentração de pessoas e bairro	Fiscalizar casas de máquinas de ar condicionado central em estabelecimentos de uso coletivo. Implementar Programa Piloto de Avaliação da Qualidade do Ar, coletando amostras para avaliação da qualidade do ar em estabelecimentos de maior concentração de pessoas em ambientes fechados e climatizados (shopping center, cinemas, teatros)
08	Fiscalizar, através de programas, os EAS	Inspeccionar 800 estabelecimentos.
09	Fiscalizar, através de programas, os Estabelecimentos Comerciais e Industriais de Gêneros Alimentícios.	Inspeccionar 1650 estabelecimentos a partir de processos constituídos.
10	Avaliar projetos em processos constituídos de licenciamento.	Analisar 1100 projetos relacionados à concessão de Certificado de Inspeção Sanitária e 450 projetos relativos ao licenciamento de estabelecimentos de interesse à saúde.
11	Elaborar programa para verificar instalações físicas já aprovadas.	Inspeccionar 150 estabelecimentos de interesse à saúde e 240 de gêneros alimentícios.
12	Implantar sistema de informação geográfica (programa de geoprocessamento).	Trabalhar especialmente os dados dos diversos programas, gerando mapas temáticos para auxiliar na tomada de decisões. Criar curso de capacitação de pessoal para viabilizar o sistema. Treinar 20 servidores que irão alimentar o sistema.

CENTRO DE ESTUDOS

01	Selecionar artigos escritos por profissionais de diversas áreas de saúde; elaborar sua publicação, imprimir e divulgar.	Elaborar e publicar trimestralmente o Boletim de Divulgação Científica e Técnica do Centro de Estudos da S/SCZ.
02	Montar grupos de trabalho compostos por profissionais específicos para realizar revisão bibliográfica sobre os assuntos tratados nos manuais, guias, folders etc.	Elaborar manuais, guias e folders orientativos sobre serviços e estabelecimentos de saúde, higiene habitacional e ambiental e de interesse a saúde e zoonoses.
03	Identificar a necessidade de realização de eventos educacionais, elaborando programação e contatando o instrutor/palestrante especializado no assunto.	Realizar 10 eventos, incluindo seminário sobre zoonoses, curso de vigilância epidemiológica em doenças transmitidas por alimentos e fórum de vigilância sanitária.
04	Dar continuidade às ações relacionadas à educação sanitária, promovendo palestras e cursos para consumidores e profissionais ligados à manipulação de alimentos. Reformular os métodos pedagógicos, visando padronizar conteúdos e material didático utilizado.	Realizar 240 eventos.

DESAFIOS1. Criar a carreira de Fiscal de Vigilância Sanitária. (proc. 10/00615/2001), unificando as diversas categorias profissionais.

2. Ampliar quadro profissional e adquirir equipamentos específicos para implantação do Programa de Avaliação da Qualidade do Ar Interior em Ambientes Climatizados.

3. Montagem de uma biblioteca e uma videoteca, realizadas por profissionais da VISA, para utilização em cursos, palestras, etc., para uso dos servidores.

4. Sede Própria da Vigilância Sanitária – ofício 395/01 (16/04/01). – processo 10/000061/02 – Aquisição ou locação.

5. Reestruturar a S/SCZ com organograma compatível com suas diferentes e novas atribuições.

6. Criar um Sistema Municipal de Vigilância Sanitária com autonomia de ação e planejamento, desenvolvendo sistemas de informações adequados à elaboração e acompanhamento dos Programas de atuação, transformando a informação em efetiva ferramenta diferencial.

7. Normatizar as atividades de aplicação de tatuagens permanentes e adereços conhecidos como “piercing”.

8. Ampliação do Laboratório de Análise Fiscal de Alimentos.