GOVERNO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

PLANO MUNICIPAL DE PREPARAÇÃO E RESPOSTA A EMERGÊNCIAS EM SAÚDE PÚBLICA (PPR-ESP)

BALNEÁRIO RINCÃO

19 anos

VIGILÂNCIA SANITÁRIA ESTADO DE SANTA CATARINA

SUV Superintendência de Vigilância em Saúde

GOVERNO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

JAIRO CELOY CUSTODIO
Prefeito Municipal

LUIZ GUSTAVO DA LUZ NETO
Vice-Prefeito
Secretário Municipal de Infraestrutura

DAIANE CARDOSO
Secretária Municipal de Saúde

JUCILENE FERNANDES
Secretária de Educação

ANGELITA FERRÃO BARRIQUEL
Secretária Municipal de Assistência Social

MARCELO ESTEVÃO

Ponto focal do VIGIDESASTRES Municipal

VIGILÂNCIA SANITÁRIA
ESTADO DE SANTA CATARINA

SUV
Superintendência de Vigilância em Saúde

GOVERNO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

1. Revisões do PPR-ESP

Revisões	Datas	Alterações	Responsável (eis)
Revisão 0	10/05/2023	Elaboração	Marcelo Estevão Bioesus

2. Compartilhamento do plano via SGPe

Local	Responsável	N° do Processo
Drive DIVE/SC	Marcelo Estevão	

3. Responsáveis pela aplicação do PPR-ESP

Função	Nome	E-mail	Telefone (s)
Secretária Municipal de Saúde	DAIANE CARDOSO	Daiane.cardoso@live.com	048-988453561
Ponto focal municipal do VIGIDESASTRES (Fiscal sanitarista)	Marcelo Estevão Roger Foresta	Marceloestevao1@hotmail.com	48-996-04-82-79

VIGILÂNCIA SANITÁRIA ESTADO DE SANTA CATARINA
SUV Superintendência de Vigilância em Saúde

4. Equipe de elaboração do PPR-ESP

Integrantes	
I.	Marcelo estevão
II.	BIOESUS
Colaboradores	
I.	Tatiana Villain Bitencourt - Coordenação APS.
II.	Renata Leopoldo - Vigilância epidemiológica
III.	Michel Rossi de Jesus - Vigilância ambiental
Revisores	
I.	Filipe Machado Patel
II.	Inês Eulália dos Reis Machado

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

AB Atenção Básica
ACE Agente de Combate às Endemias
ACS Agente comunitário de Saúde
ADR Agência de Desenvolvimento Regional
AIDS Síndrome da Imunodeficiência Adquirida
AIH Autorização de Internação Hospitalar
AMUV Acidente com Múltiplas Vítimas
ANS Agência Nacional de Saúde Suplementar
ANVISA Agência Nacional de Vigilância Sanitária
APAC Autorização de Procedimentos de Alto Custo
APAE Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais
APS Atenção Primária em Saúde
APSUS Qualificação da Atenção Primária no Sistema Único de Saúde
BPA Boletim de Produção Ambulatorial
BPI Boletim de Produção individualizado
CADSUS Sistema de Cadastramento de Usuários do SUS
CAF Cirurgia de Alta Frequência
CAPS Centro de Atenção Psicossocial
CBO Código Brasileiro de Ocupações
CDH Comissão de Direitos Humanos
CEI Centro de Educação Infantil
CEO Centro de Especialidade Odontológico
CES Conselho Estadual de Saúde

CIB Comissão Intergestora Bipartite

CIR Comissão Intergestora Regional

CIT Comissão Intergestora Tripartite

CMDCA Conselho Municipal dos Direitos da Criança e Adolescente

CMI Coeficiente de Mortalidade infantil

CMS Conselho Municipal de Saúde

CNES Cadastro Nacional de Estabelecimentos de Saúde

CNPJ Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica

CNS Conselho Nacional de Saúde

COMSEA Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional

CONASEMS Conselho Nacional de Secretarias Municipais de Saúde

CONASS Conselho Nacional de Secretários de Saúde

CONSEA Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional

COSEMS Conselho das Secretarias Municipais de Saúde

CRAS Centro de Referência de Assistência Social

CREAS Centro de Referência Especializado de Assistência Social

CTA Centro de Testagem e Aconselhamento

DAB Departamento de Atenção Básica

DAE Departamento de Atenção Especializada

DAF Departamento de Assistência Farmacêutica

DAPS Diretoria de Atenção Primária à Saúde

DATASUS Departamento de Informática do Sistema Único de Saúde do Brasil

DCNT Doenças Crônicas não Transmissíveis

DECIT Departamento de Ciência e Tecnologia

DEGES Departamento de Gestão da Educação na Saúde

DENASUS Departamento Nacional de Auditoria do SUS

DGETS Departamento de Gestão do Trabalho e Educação na Saúde

DPOC Doença Pulmonar Obstrutiva Crônica

DST Doença Sexualmente Transmissível

DVS Diretoria de Vigilância em Saúde

EC Emenda Constitucional

EPS Educação Permanente em Saúde

ESB Equipe de Saúde Bucal

ESF Estratégia Saúde da Família

FAEC Fundo de Ações Estratégicas e Compensação

FMS Fundo Municipal de Saúde

FNS Fundo Nacional de Saúde

HST Hospital Santa Teresinha

HIV Vírus da Imunodeficiência Humana

IBGE Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

IML Instituto Médico Legal

INCA Instituto Nacional de Câncer

INSS Instituto Nacional do Seguro Social

IPEA Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada

LACEN Laboratório Central

LDO Lei de Diretrizes Orçamentárias

LIRA Levantamento Rápido do Índice de Infestação do Aedes Aegypti

LOA Lei Orçamentária Anual

MAC Média e Alta Complexidade

MS Ministério da Saúde

NASF Núcleo de Apoio à Saúde da Família

NEU Núcleo de Educação em Urgência

NIM Núcleo de Informação em Mortalidade

NV Nascidos vivos

OMS Organização Mundial de Saúde

OPAS Organização Pan-americana de Saúde

OPMAL Órteses e Próteses e Meios Auxiliares de Locomoção

PACS Programa de Agentes Comunitários

PAS Programação Anual de Saúde

PAVS Programação das Ações de Vigilância em Saúde

PBF Programa Bolsa Família

PCCS Plano de Cargos, Carreiras e Salários.

PCLH Postos de Coleta de Leite Humano

PDR Plano Diretor de Regionalização

PMGP Programa de Modernização da Gestão Pública

PMS Plano Municipal de Saúde

PNAB Política Nacional de Atenção Básica

PNAN Política Nacional de Alimentação e Nutrição

PNI Programa Nacional de Imunização

PNPIC Política Nacional de Práticas Integrativas e Complementares

POA Plano Operativo Anual

POP Procedimento Operacional Padrão

PPA Plano Plurianual de Governo

PPI Programação Pactuada Integrada

PROESF Programa de Expansão da Saúde da Família

PRÓ-SAÚDE Programa Nacional de Reorientação da Formação Profissional em Saúde

PROVAB Programa de Valorização da Atenção Básica

PSB Programa de Saúde Bucal

PSH Programa Saúde na Hora

PSE Programa Saúde na Escola

RAG Relatório Anual de Gestão

RAPS Rede de Atenção Psicossocial

RAS Redes de Atenção à Saúde

REMUME Relação Municipal de Medicamentos Essenciais

RENAME Relação Nacional de Medicamentos

Sumário

1 APRESENTAÇÃO 11
2 OBJETIVOS 13
2.1 Objetivo Geral 13
2.1.1 Objetivos Específicos 13
3 ETAPAS 13
3.1.1 Estruturar COE municipal 14
4 MARCO LEGAL E NORMATIVO 15
5 CARACTERIZAÇÃO DO MUNICÍPIO 19
5.1 Aspectos Socioeconômicos 19
5.2 Atividades Econômicas 20
5.3 Características físicas 21
5.3.1 Clima 22
5.3.2 Pluviometria 23
5.3.3 Pedologia 24
5.3.4 Hidrografia 24
5.4 SAÚDE 26
5.5 OBRAS 27
5.6 INSTITUIÇÕES DE APOIO 27
6 HISTÓRICO DE DESASTRES NATURAIS E ANTROPOGÊNICOS 28
7 GESTÃO DE RISCO EM DESASTRES 28
8 CONCLUSÕES 42
8.1 Caracterização das etapas da gestão de risco em desastres. 43
9 Classificação do desastre, de acordo com o COBRADE 44
9.1 TABELA COBRADE COMPLETA 45
10 ATUAÇÃO DE GESTÃO DO RISCO 52
10.1 Redução de riscos 52
10.2 Resposta 52
11 ORGANIZAÇÃO DA RESPOSTA ÀS ESP 53

11.1 Centro de Operações de Emergência em Saúde (COES) 53
11.2 Sala de situação 54
11.3 Lista de representantes da SMS. 54
12 INFORMAÇÕES A POPULAÇÃO 54
12.1 AÇÕES ESTRATÉGICAS VOLTADAS PARA A COMUNICAÇÃO 55
13 CAPACITAÇÕES 95
14 AÇÕES A MÉDIO PRAZO 95
15 REFERÊNCIAS 96

1 APRESENTAÇÃO

O processo de preparação e resposta aos desastres no setor saúde deve considerar algumas premissas básicas dos Planos de Preparação e Respostas, assim como alinhar-se aos princípios do SUS como parte integrante de um projeto que assume e consagra os princípios da universalidade, equidade e integralidade da atenção à saúde da população brasileira.

a) Primeira premissa: os Planos de Preparação e Respostas aos Desastres devem considerar não somente os desastres intensivos (aqueles com menor frequência, mas grandes impactos, explosões, deslizamentos de terra e inundações bruscas que resultam em grande número de populações expostas, morbidade e mortalidade), como também os desastres extensivos (aqueles com maior frequência, que acabam sendo considerados como “normais”, os pequenos deslizamentos de terra e as enchentes anuais, que não resultam em grande número de óbitos e morbidade, ainda que envolvam grande número de população exposta).

b) Segunda premissa: os Planos de Preparação e Respostas aos Desastres não são estáticos, mas se transformam em função de contextos e situações concretas de risco, sendo expressão de um processo continuado do planejamento que detalharemos ao longo deste documento.

c) Terceira premissa: os Planos de Preparação e Respostas aos Desastres no setor saúde não podem estar centrados somente na Atenção em Saúde (desde a Rede de Atenção Básica às Redes de Urgência e Emergência) e Vigilância em Saúde para os riscos, danos, doenças e agravos de curto prazo, mas também estruturados

para ações de médio e longo prazos a depender do tipo e magnitude do desastre.

Dentre os princípios bases do SUS, a universalidade, no contexto dos desastres, contempla a atenção a todos os grupos populacionais vulneráveis, expostos e afetados, tanto ocupacional (independentemente da sua forma de inserção no mercado de trabalho) como ambientalmente (em assentamentos humanos legalizados ou não). Da mesma forma, a equidade nos desastres contempla a necessidade de se “tratar desigualmente os desiguais”, compreendendo que os desastres afetam as populações de forma desigual. Desse modo, deve-se intensificar as ações de saúde principalmente em áreas mais necessitadas, de modo a se alcançar a igualdade de oportunidades para todos os grupos sociais e populacionais que apresentam condições desiguais diante do desastre, do adoecer e/ou do morrer, para se garantirem condições de vida e saúde mais iguais para todos. E finalmente a integralidade nos desastres contempla um conjunto de ações que envolvam a vigilância em saúde, a promoção da saúde, a prevenção de riscos e agravos, a assistência e a recuperação em saúde, para os efeitos de curto, médio e longo prazos ocasionados pelos desastres (Teixeira, 2011).

2 OBJETIVOS

2.1 Objetivo Geral

Objetivando manter o acolhimento à população atingida pelos eventos adversos, bem como para intensificar ações de promoção, prevenção e recuperação da saúde, buscando minimizar o impacto e os riscos decorrentes das situações adversas provocados por desastres naturais sobre a saúde pública.

2.1.1 Objetivos Específicos

A preparação inicia-se muito antes de o desastre propriamente dito acontecer. Desta forma, é muito importante prever e sistematizar as ações do setor saúde em um Plano de Preparação e Resposta (PPR). A seguir, apresentamos as seis etapas para elaborar um PPR do setor saúde e posteriormente detalharemos cada uma delas, incluindo subsídios necessários.

3 ETAPAS

a) Estruturar COE municipal;
b) Levantar informações sobre desastres e vulnerabilidades;
c) Levantar capacidade de resposta;
d) Mapear vulnerabilidades e capacidade de resposta;

e) Preparar o setor saúde para responder aos desastres;

f) Capacitar profissionais e realizar exercícios simulados.

3.1.1 Estruturar COE municipal

Os eventos adversos exigem a coordenação e a articulação de profissionais de diferentes setores para ações de preparação e resposta. A coordenação intersetorial é feita pelo Comitê Operativo de Emergências Geral (COE-GERAL), que, com seu caráter multidisciplinar e multissetorial, agrupa diversos setores governamentais. Dentre os numerosos atores institucionais, podemos citar Defesa Civil, Assistência Social, Segurança Pública, Órgãos de Meio Ambiente.

O COE deve ser organizado em nível municipal, podendo ser acionados os níveis estadual, regional ou ainda federal, de acordo com a gravidade da situação, o número de municípios envolvidos e indivíduos ameaçados, a capacidade de resposta local a uma emergência em saúde ou desastre e a probabilidade de mortalidade e emergência.

No caso do setor saúde, a coordenação intrassetorial é feita pelo COE-Saúde, que é uma estrutura de coordenação que envolve todas as áreas com responsabilidade na resposta aos desastres e se articula com o COE-Geral. Assim, o primeiro passo na etapa de preparação para a resposta aos desastres é a constituição de um COE do setor saúde (o COE-Saúde), ou seja, uma comissão, comitê ou coordenação de operação de emergência que envolve todas as áreas com responsabilidade na resposta aos desastres (vigilância, atenção, logística, entre outras). No COE-Saúde será feita toda a gestão da emergência ou desastre pelo setor saúde (desde a etapa de preparação até a recuperação), tendo como base o monitoramento cuidadoso da evolução dos efeitos produzidos por ele para o planejamento das ações necessárias a uma resposta efetiva e oportuna. Assim, os profissionais do

COE-Saúde devem articular com o COE-Geral os processos de trabalho, funções e responsabilidades integrados e articulados de tal forma que possam estabelecer trocas permanentes de informação.

4 MARCO LEGAL E NORMATIVO

Para embasamento das ações propostas neste PPR-ESP, foi realizada pesquisa exploratória sobre o arcabouço legal vigente, contendo as ações coordenadas de gerenciamento dos riscos e dos impactos dos desastres. Diante disso, o arcabouço legal está apresentado a seguir:

- Lei n° 8.080 do SUS (1990): Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências.

✔ Portaria n° 1.172 (2004): Competências da União, Estados, Municípios e Distrito Federal na área de Vigilância em Saúde; Política Nacional de Atenção às Urgências (2006).

✔ Lei n° 12.187 (2009): Regulamentado pelo Decreto nº 7.390, de 09 de dezembro de 2010, institui a Política Nacional sobre Mudança do Clima.

✔ Portaria n° 4.279 (2010): Estabelece diretrizes para a organização da Rede de Atenção à Saúde no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS).

✔ Decreto nº 7.257(2010): Inclui o Setor Saúde na composição do Sistema Nacional de Defesa Civil, sob articulação, coordenação e supervisão

técnica da Secretaria Nacional de Defesa Civil do Ministério da Integração Nacional.

✔ Decreto n° 7.616 (2011): “Dispõe sobre a declaração de Emergência em Saúde Pública de Importância Nacional – ESPIN e institui a Força Nacional do Sistema Único de Saúde – FN/SUS”.

✔ Portaria n° 2.952 (2011): Regulamenta no âmbito do SUS o Decreto n°7.616, de 17 de novembro de 2011, que dispõe sobre a declaração de Emergência em Saúde Pública de Importância Nacional (ESPIN) e institui a Força Nacional do Sistema Único de Saúde (FN/SUS).

✔ Decreto n° 7.535 (2011): Institui o Programa Nacional de Universalização do Acesso e Uso da Água - “ÁGUA PARA TODOS”.

✔ Portaria GM/MS nº 888 (2021): Altera o Anexo XX da Portaria de Consolidação GM/MS nº 5, de 28 de setembro de 2017, para dispor sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade.

✔ Lei n° 12.608 (2012): Institui a Política Nacional de Proteção e Defesa Civil - PNPDEC; dispõe sobre o Sistema Nacional de Proteção e Defesa Civil - SINPDEC e o Conselho Nacional de Proteção e Defesa Civil - CONPDEC; autoriza a criação de sistema de informações e monitoramento de desastres; altera as Leis n.º 12.340, de 1º de dezembro de 2010, 10.257, de 10 de julho de 2001, 6.766, de 19 de

dezembro de 1979, 8.239, de 4 de outubro de 1991, e 9.394, de 20 de dezembro de 1996; e dá outras providências.

✔ Decreto n° 7.508 (2011): Regulamenta a Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990, para dispor sobre a organização do Sistema Único de Saúde - SUS, o planejamento da saúde, a assistência à saúde e a articulação Inter federativa, e dá outras providências.

✔ Portaria nº 1.378 (2013): Regulamenta as responsabilidades e define diretrizes para a execução e financiamento das ações de Vigilância em Saúde pela União, Estados, Distrito Federal e Municípios, relativos ao Sistema Nacional de Vigilância em Saúde e Sistema Nacional de Vigilância Sanitária.

✔ Portaria nº 2.436 (2017): Aprova a Política Nacional de Atenção Básica, estabelecendo a revisão de diretrizes para a organização da Atenção Básica, no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS).

✔ Resolução nº 588 (2018): Estabelece a Política Nacional de Vigilância em Saúde (PNVS).

✔ Portaria nº 188 (2020): “Declara Emergência em Saúde Pública de importância Nacional (ESPIN) em decorrência da Infecção Humana pelo novo Corona vírus (2019-nCoV) ”.

✔ Decreto nº 10.212 (2020): “Promulga o texto revisado do Regulamento Sanitário Internacional, acordado na 58ª Assembleia Geral da Organização Mundial de Saúde, em 23 de maio de 2005”. No documento “Implementação do Regulamento Sanitário Internacional (RSI) ” referente

à 72ª Sessão do Comitê Regional da OMS para as Américas, “a pandemia de COVID-19 materializa o evento agudo de saúde pública com repercussões internacionais para o qual o mundo vem se preparando, ou tentando se preparar, durante as duas últimas décadas”.

✔ Portaria SES nº 614 (2021): visa “instituir o Centro de Operações de Emergência em Saúde (COES), destinado a integrar as ações e serviços de saúde”.

✔ Portaria SES nº 615 (2021): visa “aprovar o Regimento Interno do Centro de Operações de Emergência em Saúde (COES) ”.

✔ Portaria Nº 260 (2022): Estabelece procedimentos e critérios para o reconhecimento federal e para a declaração de situação de emergência ou estado de calamidade pública pelos Municípios, Estados e Distrito Federal.

✔ A Portaria GM/MS Nº 874 (2021), dispõe sobre o kit de medicamentos e insumos estratégicos para a assistência farmacêutica às Unidades da Federação atingidas por desastres.

✔ A Nota Técnica Conjunta nº 06/2022 DIVS/DIAF/SES/SC, estabelece o fluxo de distribuição do kit de medicamentos e insumos estratégicos aos municípios de Santa Catarina atingidos por desastres.

✔ A Lei Municipal 005/2013 e seus regulamentos.

5 CARACTERIZAÇÃO DO MUNICÍPIO

O Município de Balneário Rincão possuí Área de 63,420 Km², com 12.946Hab, pertence a região de saúde CARBONÍFERA, ao Sul de Santa Catarina.

5.1 Aspectos Socioeconômicos

TRABALHO E RENDIMENTO	
Salário médio mensal dos trabalhadores formais [2020]	**1,8** salários mínimos
Pessoal ocupado [2020]	**2.202** pessoas
População ocupada [2020]	**17,0** %
Percentual da população com rendimento nominal mensal per capita de até 1/2 salário mínimo [2010]	-

SAÚDE

Mortalidade Infantil [2020]	**5,13** óbitos por mil nascidos vivos
Internações por diarreia [2016]	**0,2** internações por mil habitantes
Estabelecimentos de Saúde SUS [2009]	-

EDUCAÇÃO

Taxa de escolarização de 6 a 14 anos de idade [2010]	-
IDEB – Anos iniciais do ensino fundamental (Rede pública) [2021]	**6,0**
IDEB – Anos finais do ensino fundamental (Rede pública) [2021]	**4,9**
Matrículas no ensino fundamental [2021]	**1.833** matrículas
Matrículas no ensino médio [2021]	**260** matrículas
Docentes no ensino fundamental [2021]	**163** docentes
Docentes no ensino médio [2021]	**106** docentes
Número de estabelecimentos de ensino fundamental [2021]	**5** escolas
Número de estabelecimentos de ensino médio [2021]	**1** escolas

5.2 Atividades Econômicas

ECONOMIA

PIB per capita [2019]	**19.007,78** R$
Percentual das receitas oriundas de fontes externas [2015]	**50,3** %
Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (IDHM) [2010]	-
Total de receitas realizadas [2017]	**42.067,45** R$ (×1000)
Total de despesas empenhadas [2017]	**35.955,44** R$ (×1000)

5.3 Características físicas

TERRITÓRIO E AMBIENTE	
Área da unidade territorial [2021]	63,420 km²
Área urbanizada [2019]	9,94 km²
Esgotamento sanitário adequado [2010]	-
Arborização de vias públicas [2010]	-
Urbanização de vias públicas [2010]	-
População exposta ao risco [2010]	Sem dados
Bioma [2019]	Mata Atlântica
Sistema Costeiro-Marinho [2019]	Pertence
Hierarquia urbana [2018]	Centro Local (5)
Região de Influência [2018]	Arranjo Populacional de Criciúma/SC -...
Região intermediária [2021]	Criciúma
Região imediata [2021]	Criciúma
Mesorregião [2021]	Sul Catarinense
Microrregião [2021]	Criciúma

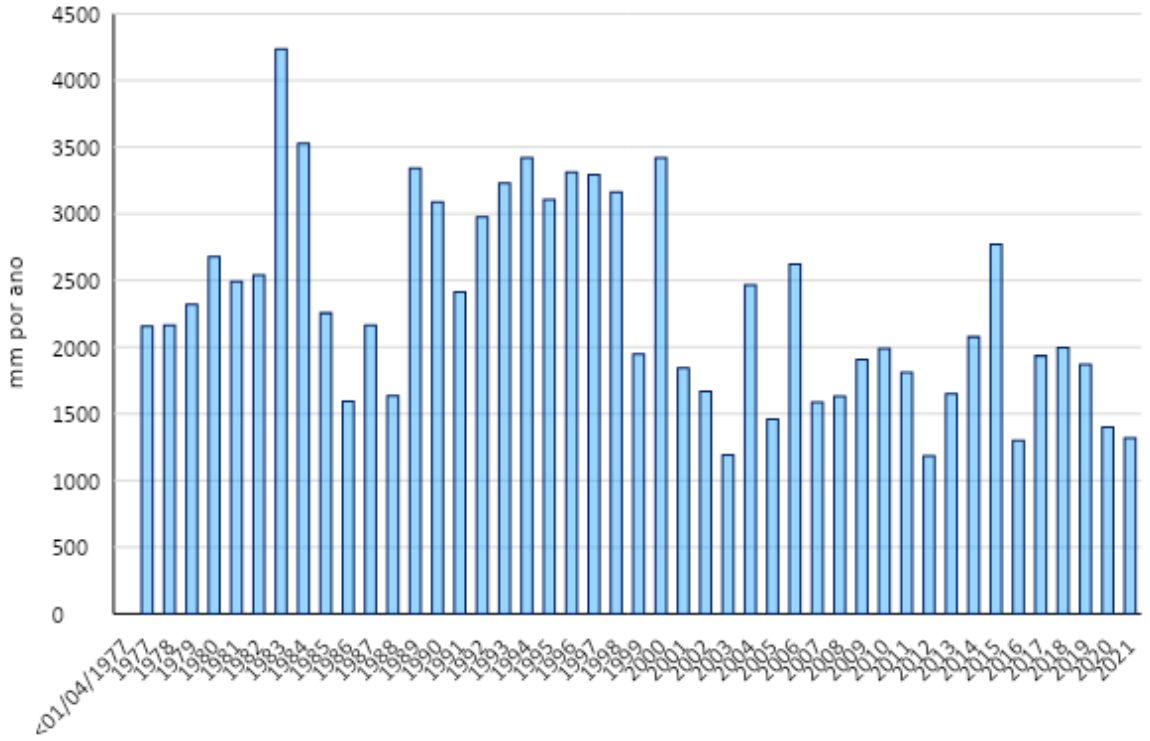
Figura 2 Divisão geográfica com o Balneário Rincão/SC.

5.3.1 Clima

Balneário Rincão apresenta um clima classificado como subtropical. A temperatura média anual da cidade é de 19.5 °C. No mês mais frio a temperatura média é de 15.2 °C.

5.3.2 Pluviometria

Chuva em mm por ano nos últimos 46 anos



5.3.3 Pedologia

De acordo com EMBRAPA (2004), a RH10 apresenta 11 (onze) variedades de solos dentro de seu domínio, além de afloramentos rochosos, dunas de areias e outros tipos de unidades de mapeamento que incluem áreas urbanas e corpos d'água.

A variedade de solo mais abundante é o Gleissolo Háplico, que cobre cerca de 24% da área total da RH10 (aproximadamente 1.198 km2), seguido pelo Cambissolo Háplico (16,54% ou 826 km2), Argissolo Vermelho-Amarelo Húmico (15,26% ou 762 km2) e Neossolo Litólico (14,89% ou 743 km2).

5.3.4 Hidrografia

Segundo o PLANO ESTADUAL DE RECURSOS HÍDRICOSDE SANTA CATARINA - PERH/SC de janeiro de 2017. A **Região Hidrográfica do Extremo Sul Catarinense (RH10)** está localizada entre as coordenadas 28,436° Sul 49,0156° Oeste e 29,355° Sul 50,167° Oeste, abrangendo a área de três bacias hidrográficas do Estado de Santa Catarina, a Bacia Hidrográfica do Urussanga, a Bacia Hidrográfica do Rio Araranguá e a Bacia Hidrográfica dos Afluentes do Rio Mampituba. A RH10 possuí uma área total de aproximadamente 4.992 km2 e um perímetro de 702 km, englobando a área, total ou parcial, de 29 municípios catarinenses.

GOVERNO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Mapa de localização da RH10, bem como o limite das bacias hidrográficas que a compõe.

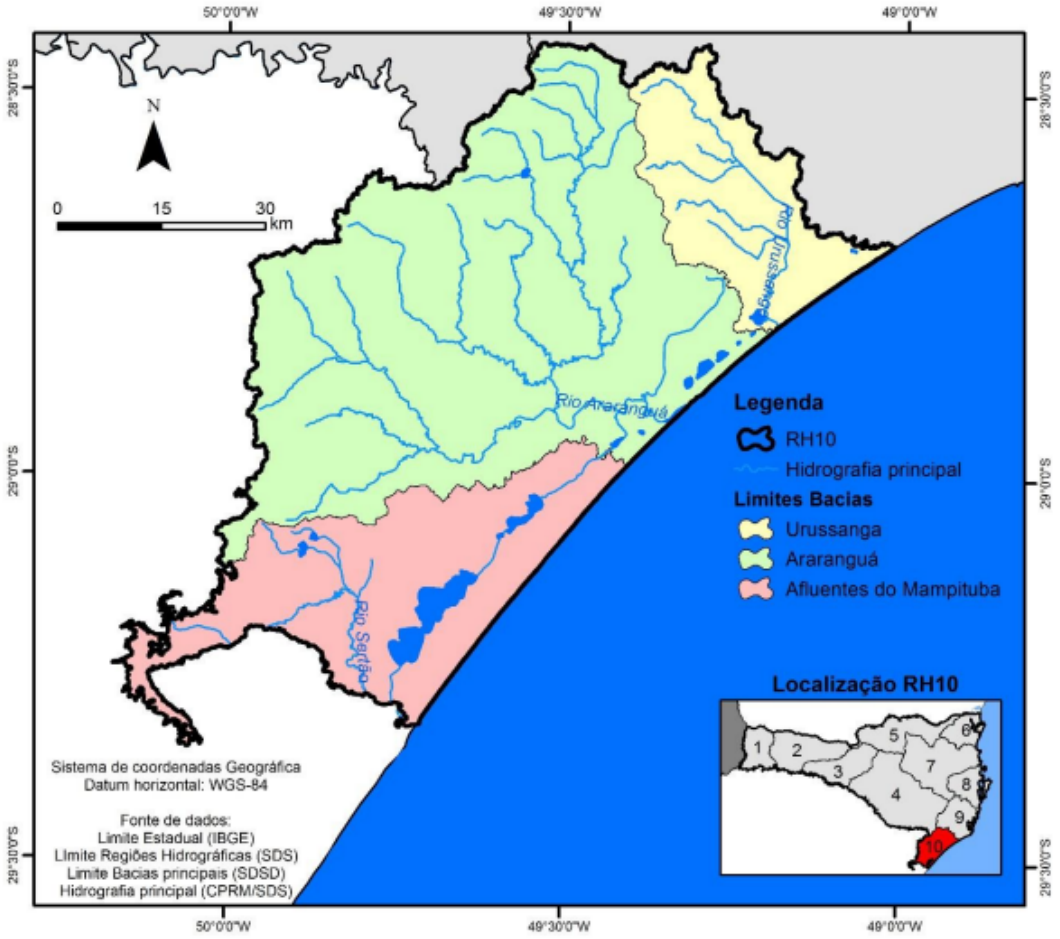
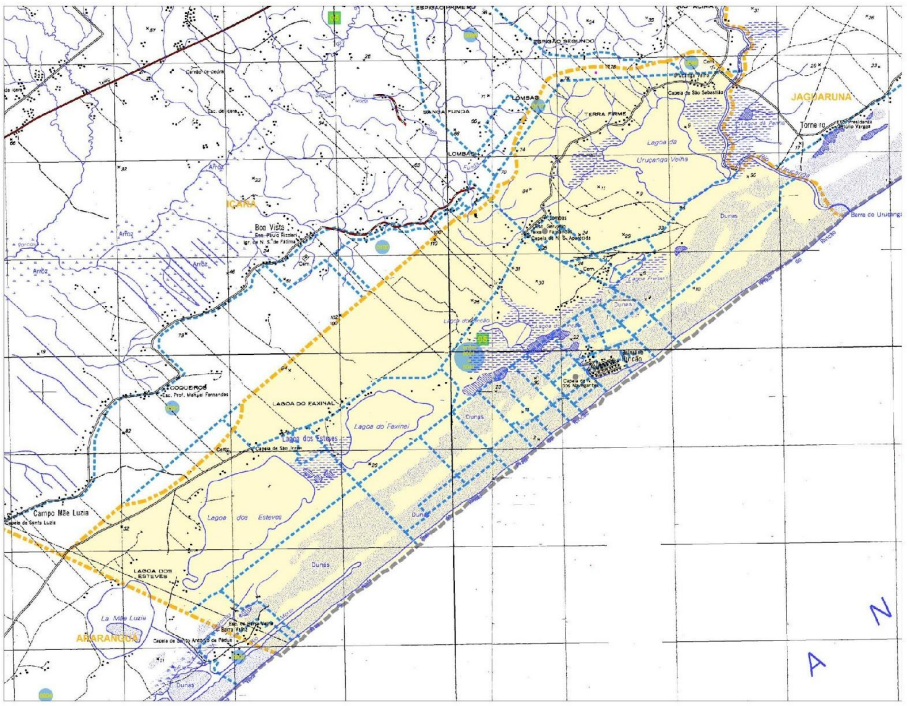


Tabela 1.15. Resumo da abrangência municipal da RH10 e das bacias que a compõe.

Município	Área do município (km²)	Área do município na Bacia do Rio Urussanga (%)	Área do município na Bacia do Rio Araranguá (%)	Área do município na Bacia dos Afluentes do Rio Mampituba (%)	Área do município na RH10 (%)
Araranguá[1,3]	302.65	0.00	74.59	25.41	100.00
Balneário Arroio do Silva[1,4]	95.23	0.00	17.03	82.97	100.00
Balneário Gaivota[1,4]	145.71	0.00	0.00	100.00	100.00
Balneário Rincão[1,3]	64.58	26.20	73.80	0.00	100.00
Cocal do Sul[1,2]	71.12	100.00	0.00	0.00	100.00
Criciúma[1,3]	235.66	19.58	80.42	0.00	100.00
Ermo[1,3]	63.42	0.00	96.96	3.04	100.00

IBGE

BALNEARIO RINCAO-SC 4220000



VIGILÂNCIA SANITÁRIA ESTADO DE SANTA CATARINA

SUV Superintendência de Vigilância em Saúde

5.4 SAÚDE

O município tem na ATENÇÃO BÁSICA sua principal organização em saúde pública municipal, com Unidades Básicas de Saúde em cinco pontos estratégicos, atendendo as necessidades em saúde da população de seu território, sendo a UBS de Pedreiras a com maior número de população com vulnerabilidades, seguida da UBS do Centro que faz horário estendido até as 22 horas, priorizando os atendimentos a saúde do trabalhador, Zona Sul, lagoa dos Freitas e a nova ESF de Barra Velha.

Quanto ao número de pessoas cobertas por ACS, o número absoluto e percentual de cada ESF sendo Pedreiras a apresentar maior número de pessoas cadastradas (4.476) e percentual (32%). É importante ressaltar que existe uma divergência entre a população atual coberta por ACS (14.195) e o dado objetivo que consta no IBGE para população municipal (12.946), essa diferença de 1.249 pessoas, reforça a importância no planejamento e alocação de recursos, do censo atualizado e o número de população flutuante atendidos no município.

5.5 OBRAS

Equipamento/ Máquina	Quantidade	Localização
RETRO ESCAVADEIRA	02	CENTRO
CAMINHAO CAÇAMBA	02	CENTRO
BOB CAT	02	CENTRO
TRATOR	01	CENTRO

ROÇADEIRAS	03	CENTRO

5.6 INSTITUIÇÕES DE APOIO

Instituições	Nome	Contatos (Telefone institucional e/ou Celular)
Polícia Militar	Sag. Rzatki	48-98475-41-32
Corpo de Bombeiros		3468-72-81 3468-72-92
Assistência social	Angelita Ferrão Barriquel	48-3468-72-25 48-99166-58-14
Defesa civil	Paulo Amboni	48-98801-03-93
Sec. Educação	Jucilene Fernandes	48-988-28-88-14

6 HISTÓRICO DE DESASTRES NATURAIS E ANTROPOGÊNICOS

Desastres Naturais e Antropogênicos ocorridos nos últimos dez anos:

O município apresenta histórico de inundações e alagamentos associados à proximidade do lençol freático (em média 50 cm de profundidade).

GOVERNO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

DESASTRE	ANO	COBRADE	LOCAL
Doença viral infecciosa	2021	1.5.1.1.0	
Ciclone – Maré de tempestade	2020	1.3.1.1.2	
Ciclone – Maré de tempestade	2020	1.3.1.1.2	
Doença viral infecciosa	2020	1.5.1.1.0	
Tempestade Local/Convectiva	2016	1.3.2.1	
Ciclone – Maré de tempestade	2016	1.3.1.1.2	
Alagamentos	2016	1.2.3.0.0	
Alagamentos	2015	1.2.3.0.0	
Colapso de Edificações	2015	2.4.1.0.0	
Alagamentos	2015	1.2.3.0.0	
Alagamentos	2014	1.2.3.0.0	

7 GESTÃO DE RISCO EM DESASTRES

Para desenvolver as atividades da gestão de risco, foi criado pelo Ministério da Saúde, no âmbito da Vigilância em Saúde Ambiental, o programa VIGIDESASTRES que tem como objetivo o desenvolvimento de um conjunto de ações, de forma contínua, pelas autoridades de saúde pública, para reduzir o risco da exposição da população e dos profissionais de saúde, reduzir doenças e agravos secundários à exposição e reduzir os danos à infraestrutura de saúde.

Os setores delimitados no município de Balneário Rincão apresentaram alto risco a inundações, sendo que os setores apresentam risco de inundação por marés de tempestades, devido ao município encontrar-se muito próximo ao nível do mar. O setor SC_BALNEAR_SR_1_CPRM apresentou risco de inundação associado a maré e ao córrego afluente da lagoa do Jacaré.

O setor SC_BALNEAR_SR_4_CPRM apresenta risco alto a inundações e alagamentos, pois não há escoamento das águas das chuvas, a região possui pouca diferença de declividade e os canais de drenagem artificiais estão parcialmente obstruídos.

Estes setores apresentam histórico de recorrência de inundações e alagamentos, pois o lençol freático encontra-se muito próximo da superfície do terreno, com no máximo 50 cm de profundidade. Isso dificulta a construção de drenagens pluviais eficientes

Em 2016 foi registrado o evento mais grave, causado pela soma da maré alta com tempestades em alto mar, onde várias moradias foram atingidas pelas águas do mar, como ilustrado na figura 6.

Os movimentos gravitacionais de massa estudados são os rastejo, deslizamentos, quedas, tombamentos e corridas, cujas principais características são mostradas no quadro 1.

As feições erosivas identificadas em campo (Figura 2) são aquelas que têm como principal agente atuante a água, formando sulcos no terreno que dão origem às ravinas e voçorocas.

Quadro 1. Tipos de movimentos gravitacionais de massa (modificado de Augusto Filho, 1992).

Processos	Características do movimento, material e geometria
Rastejo	Vários planos de deslocamento (internos); Velocidades muito baixas (cm/ano) a baixas e decrescentes com a profundidade; Movimentos constantes, sazonais ou intermitentes; Solo, depósitos, rocha alterada/fraturada; Geometria indefinida.
Escorregamentos	Poucos planos de deslocamento (externos); Velocidades de médias (m/h) a altas (m/s); Pequenos a grandes volumes de material; Geometria e materiais variáveis; Planares: solos pouco espessos, solos e rochas com um plano de fraqueza; Circulares: solos espessos homogêneos e rochas muito fraturadas;

	Em cunha: solos e rochas com dois planos de fraqueza.
Quedas	Sem planos de deslocamento; Movimentos tipo queda livre ou em plano inclinado; Velocidades muito altas (vários m/s); Material rochoso; Pequenos e médios volumes; Geometria variável: lascas, placas, blocos, etc.; Rolamento de matacão; Tombamento.
Corridas	Muitas superfícies de deslocamento (internas e externas à massa em movimentação); Movimento semelhante ao de um líquido viscoso; Desenvolvimento ao longo das drenagens; Velocidades médias a altas; Mobilização de solo, rocha, detritos e água; Grandes volumes de material; Extenso raio de alcance, mesmo em áreas planas.

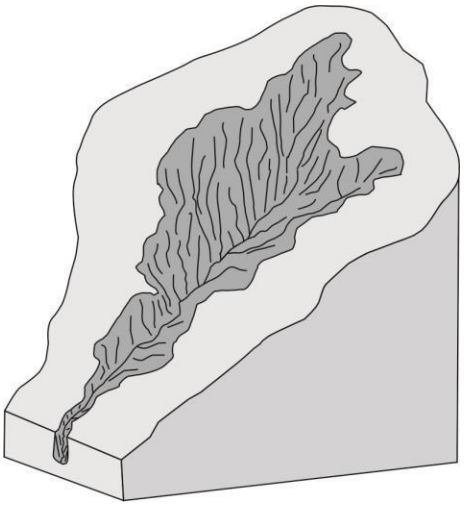


Figura 2. Representação de feição erosiva em encosta.

A seguir estão listados alguns conceitos importantes sobre o tema, cujas definições se encontram no livro intitulado “Mapeamento de Risco em Encostas e Margens de Rios”, do Ministério das Cidades.

- Risco[1]: Relação entre a possibilidade de ocorrência de um dado processo ou fenômeno, e a magnitude de danos ou consequência sociais e/ou econômicas sobre um dado elemento, grupo ou comunidade. Quanto maior a vulnerabilidade maior o risco;

- Vulnerabilidade: Grau de perda para um dado elemento, grupo ou comunidade dentro de uma determinada área passível de ser afetada por um fenômeno ou processo;

- Suscetibilidade: Indica a potencialidade de ocorrência de processos naturais e induzidos em uma dada área, expressando-se segundo classes de probabilidade de ocorrência;

- Talude natural: Encostas de maciços terrosos, rochosos ou mistos, de solo e/ou rocha, de superfície não horizontal, originados por agentes naturais;

- Talude de corte: Talude resultante de algum processo de escavação executado pelo homem;

- Enchente ou cheia[2]: Elevação temporária do nível d’água em um canal de drenagem devida ao aumento da vazão ou descarga;

- Inundação[3]: Processo de extravasamento das águas do canal de drenagem para as áreas marginais (planície de inundação, várzea ou leito maior do rio) quando a enchente atinge cota acima do nível da calha principal do rio;

- Alagamento: Acúmulo momentâneo de águas em uma dada área decorrente de deficiência do sistema de drenagem;

- Enxurrada: Escoamento superficial concentrado e com alta energia de transporte;

- Solapamento[4]: Ruptura de taludes marginais do rio por erosão e ação instabilizada a das águas durante ou logo após processos de enchente ou inundação;

Quadro 2. Classificação dos graus de risco para deslizamentos (Ministério das Cidades e Instituto de Pesquisas Tecnológicas, 2007).

Grau de risco	Descrição
R1 Baixo	Não há indícios de desenvolvimento de processos destrutivos em encostas e margens de drenagens. Mantidas as condições existentes, não se espera a ocorrência de eventos destrutivos.
R2 Médio	Observa-se a presença de alguma (s) evidência (s) de instabilidade (encostas e margens de drenagens), porém incipiente (s). Mantidas as condições existentes, é reduzida a possibilidade

	de ocorrência de eventos destrutivos durante episódios de chuvas intensas e prolongadas.
R3 Alto	Observa-se a presença de significativa (s) evidência (s) de instabilidade (trincas no solo, degraus de abatimento em taludes, etc.). Mantidas as condições existentes, é perfeitamente possível a ocorrência de eventos destrutivos durante episódios de chuvas intensas e prolongadas.
R4 Muito Alto	As evidências de instabilidades (trincas no solo, degraus de abatimento em taludes, trincas em moradias ou em muros de contenção, árvores ou postes inclinados, cicatrizes de escorregamento, feições erosivas, proximidade da moradia em relação ao córrego, etc.) são expressivas e estão presentes em grande número e/ou magnitude. Mantidas as condições existentes, é muito provável a ocorrência de eventos destrutivos durante episódios de chuvas e prolongadas.

Quadro 3. Classificação dos graus de risco para enchentes e inundações (Ministério das Cidades e Instituto de Pesquisas Tecnológicas, 2007).

Grau de risco	Descrição
R1 Baixo	Drenagem ou compartimentos de drenagem sujeitos a processos com baixo potencial de causar danos. Baixa frequência de ocorrência (sem registros de ocorrências nos últimos cinco anos).
R2 Médio	Drenagem ou compartimentos de drenagem sujeitos a processos com médio potencial de causar danos. Média frequência de ocorrência (registro de uma ocorrência significativa nos últimos cinco anos).
R3 Alto	Drenagem ou compartimentos de drenagem sujeitos a processos com alto potencial de causar danos. Média frequência de ocorrência (registro de uma ocorrência significativa nos últimos cinco anos) e envolvendo moradias de alta vulnerabilidade.
R4 Muito Alto	Drenagem ou compartimentos de drenagem sujeitos a processos com alto potencial de causar danos. Alta frequência de ocorrência (pelo menos três eventos significativos em cinco anos) e envolvendo moradias com alta vulnerabilidade.

Essa descrição de áreas de risco geológico alto e muito alto, tendo como base análises dos dados de campo e imagens de satélite do *Google Earth*. Cada uma dessas áreas é denominada setor de risco, e para cada um

desses setores é confeccionada uma prancha. A prancha é identificada por um código, possuindo uma breve descrição, os nomes do bairro e rua(s) que compõem o setor, o mês e ano de sua conclusão, a coordenada GPS de um ponto do local, a tipologia do movimento de massa ou informação da ocorrência de enchente ou inundação, número aproximado de construções e habitantes no interior do polígono delimitado, sugestões de medidas estruturais e não-estruturais, o grau de risco, os nomes da equipe executora da prancha e imagens que representam o setor de risco.

Em cada prancha há uma figura central do local obtida no *Google Earth* com a delimitação do setor circundada por fotografias menores retiradas em campo. Tais fotografias são representadas por números sequenciais cuja localização é inserida na imagem central.

Neste município foram delimitados cinco setores de risco alto na área urbana, apresentados no quadro 04, onde também estão delimitados os bairros/distritos, trechos de ruas ou avenidas e tipologia dos eventos identificados e/ou que podem ocorrer em cada setor. As pranchas de cada um dos setores se encontram no apêndice I.

Quadro 4. Síntese dos setores de risco alto e muito alto.

BAIRRO ou DISTRITO	RUA ou AVENIDA	SETOR	TIPOLOGIA
Morada do Sol	Av. Valdemar Carlos Petrine	SC_BALNEAR_SR_1_CPRM	Inundação por maré e erosão costeira.
Centro	Av. Valdemar Carlos Petrine	SC_BALNEAR_SR_2_CPRM	Inundação por maré e do córrego, e erosão costeira.
Zona Nova	Av. Valdemar Carlos Petrine	SC_BALNEAR_SR_3_CPRM	Inundação por maré e erosão costeira.
Zona Sul	Rua Antônio Pagani	SC_BALNEAR_SR_4_CPRM	Inundação por maré e erosão costeira.
Barra Velha	Av. Dois	SC_BALNEAR_SR_5_CPRM	Inundação e alagamento

A **figura 4** Demonstra a mancha urbana do município de Balneário Rincão com os setores de risco delimitados em campo.

Figura 4. Setores com risco geológico do município de Balneário Rincão. (Imagem: *Google Earth*).

No município de Balneário Rincão, devido ao seu relevo plano na área urbana do município, não foram observados indícios de processos desestabilizadores em maciços rochosos, ou áreas com risco geológico a movimentos de massa. Os setores de risco delimitados apresentaram processos hidrológicos associados, como inundação e alagamentos. Também

é importante alertar que todo o litoral do município apresenta feições de erosão costeira, entretanto até o momento não foram atingidas nenhuma moradia, pois toda a orla está protegida pelo campo de dunas. A extensão do campo de dunas tem diminuído ao longo dos anos devido a recorrência dos eventos de erosão marinha. O campo de dunas servir de anteparo para diminuir a velocidade e a força da onda de tempestade que atingiu o município em outubro de 2016.

Figura 5. Alagamentos causados pelas águas

Figura 6. Invasão do mar pela soma da maré das chuvas alta com tempestades em alto mar.

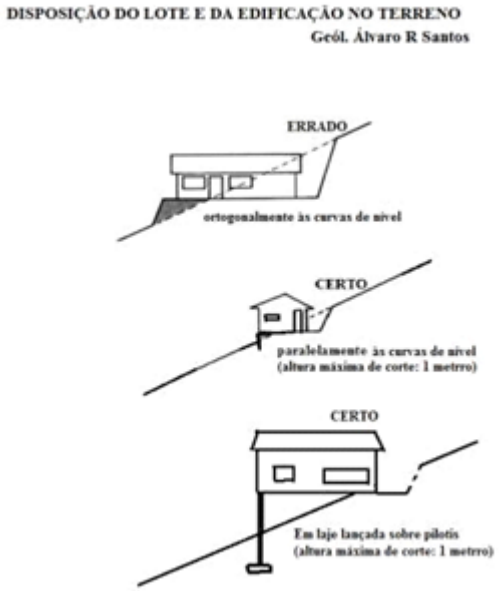
Neste capítulo são apresentadas sugestões gerais baseadas nas situações verificadas durante os trabalhos de vistoria no município de Balneário Rincão (SC). As sugestões apresentadas são válidas para cada caso apresentado neste relatório de setorização de risco alto e muito alto, ou seja, cada caso deve ser avaliado separadamente para a adoção das medidas mais adequadas. As sugestões são:

1. Remoção temporária dos moradores situados em áreas de risco durante períodos de eventos pluviométricos elevados e em situações em que a maré alta coincide com tempestades em alto mar;
2. Fiscalização e proibição de construções em áreas de APP segundo normas estabelecidas por lei;
3. Implantação de projeto de recuperação das matas ciliares para os rios e córregos do município;
4. Instalação de sistema de alerta para as áreas de risco, através de meios de veiculação pública (mídia, sirenes, celulares), permitindo a remoção eficaz dos moradores em caso de alertas de chuvas intensas ou contínuas;

5. Realização de programas de educação voltados para as crianças em idade escolar e para os adultos em seus centros comunitários, orientando a evitar a ocupação de áreas impróprias para construção devido ao risco geológico e também a conscientização da questão do lixo, muitas vezes descartado nos rios e córregos;
6. Elaboração de um plano de contingência, para aumentar a capacidade de resposta e prevenção a desastres no município;
7. Fiscalizar e exigir que novos loteamentos apresentem projetos urbanísticos respaldados por profissionais competentes;
8. Projetar e implantar sistemas de drenagem pluvial e fluvial eficientes no município;
9. Executar manutenção periódica das drenagens pluviais e canais de córregos, a fim de evitar que o acúmulo de resíduos impeça o escoamento das águas durante períodos de pluviosidade intensa;
10. A Defesa Civil deve agir mais de modo preventivo e, nos períodos de seca, aproveitar a baixa no número de ocorrências para percorrer e vistoriar todas as áreas de risco conhecidas e já adotar as medidas preventivas cabíveis.

É importante ressaltar que os terrenos naturais, quando estáveis, podem ser entendidos como um sistema em equilíbrio, de maneira que qualquer modificação ou inserção de elementos externos, sem o devido acompanhamento técnico, pode causar sua instabilização. Dessa maneira, pode-se afirmar que os projetos de engenharia deveriam ser ajustados em função da morfologia do terreno natural, de maneira a minimizar as intervenções externas na superfície, como supressão da vegetação natural, cortes subverticalizados, aterros mal adensados, lançamento de águas servidas, entre outros (Figura 9).

Figura 9. Exemplos de intervenções em terrenos inclinados (Santos, 2012).



8 CONCLUSÕES

Foram delimitados cinco setores de risco alto a inundações no Município de Balneário Rincão. Tal fato é resultado da expansão da área urbana da cidade combinada com a geomorfologia da região. A expansão urbana do município vem ocorrendo em áreas topograficamente muito baixas, sem o estudo prévio da dinâmica das bacias hidrográficas. Dessa forma, futuramente, os problemas tendem a se agravarem, caso o poder público não coloque em prática programas de fiscalização que dificultem o avanço da urbanização em áreas impróprias e que verifiquem os procedimentos de construção de novas moradias.

Na área urbana deste município não foi observado áreas com risco a movimentos de massa.

Em alguns pontos das áreas visitadas foi constatado o lançamento de lixo em local inapropriado, muitas vezes dentro dos rios e córregos. Dessa forma a população do município deve ser conscientizada desse problema, além, claro da situação das áreas de risco.

É importante ressaltar que o presente relatório é de caráter informativo, sendo necessária a revisão constante destas áreas e de outras não indicadas, que podem ter seu grau de risco modificado. Isso significa que o grau de risco de determinada área delimitada (risco alto e muito alto) ou não (risco baixo e médio) em campo nesse momento pode se alterar no futuro. Uma área de grau de risco médio, por exemplo, que não foi alvo desse mapeamento, pode evoluir para grau de risco alto e muito alto a depender das transformações efetuadas sobre as encostas do município.

8.1 Caracterização das etapas da gestão de risco em desastres.

Etapa	Fase	Objetivo
Redução Elementos da Gestão de risco para evitar ou limitar o impacto adverso de ameaças.	Prevenção	Atividades para evitar o evento ou para impedir a emergência.
	Mitigação	Medidas para limitar o impacto adverso.
	Preparação	Medidas para identificar e reduzir as vulnerabilidades e os riscos.

Manejo Ações que devem ser provenientes do sinal de alerta, intensificação das atividades de rotina e execução de ações necessárias.	Alerta	Divulgação sobre a proximidade de uma emergência ou desastres e sobre ações que instituições e a população devem realizar para minimizar os efeitos ao risco.
	Resposta	Atividades para gerir os efeitos de um evento.
Recuperação Compreende a reabilitação de atividades e serviços e a Reconstrução.	Reabilitação	Período de transição que se inicia ao final da resposta em se restabelecem, de forma transitória, os serviços básicos indispensáveis.
	Reconstrução	Nova infraestrutura física, com medidas para redução das vulnerabilidades e riscos.

Fonte: CGVAM/DSAST/SVS/MS

9 Classificação do desastre, de acordo com o COBRADE

De acordo com a tabela COBRADE os principais riscos de desastres naturais de possível ocorrência em Balneário Rincão SC são:

a. Erosão costeira/marinha – COBRADE 1.1.4.1.0

b. Inundações – COBRADE 1.2.1.0.0

9.1 TABELA COBRADE COMPLETA

Classificação e Codificação Brasileira de Desastres (Cobrade)

	GRUPO	SUBGRUPO	TIPO	SUBTIPO	DEFINIÇÃO	COBRADE	SIMBOLOGIA
1. NATURAIS	1. Geológico	1. Terremoto	1. Tremor de terra	0	Vibrações do terreno que provocam oscilações verticais e horizontais na superfície da Terra (ondas sísmicas). Pode ser natural (tectônica) ou induzido (explosões, injeção profunda de líquidos e gás, extração de fluidos, alívio de carga de minas, enchimento de lagos artificiais).	1.1.1.1.0	
			2. Tsunami	0	Série de ondas geradas por deslocamento de um grande volume de água causado geralmente por terremotos, erupções vulcânicas ou movimentos de massa.	1.1.1.2.0	
		2. Emanação vulcânica	0	0	Produtos/materiais vulcânicos lançados na atmosfera a partir de erupções vulcânicas.	1.1.2.0.0	
		3. Movimento de massa	1. Quedas, tombamentos e rolamentos	1. Blocos	As quedas de blocos são movimentos rápidos e acontecem quando materiais rochosos diversos e de volumes variáveis se destacam de encostas muito íngremes, num movimento tipo queda livre. Os tombamentos de blocos são movimentos de massa em que ocorre rotação de um bloco de solo ou rocha em torno de um ponto ou abaixo do centro de gravidade da massa desprendida. Rolamentos de blocos são movimentos de blocos rochosos ao longo de encostas, que ocorrem geralmente pela perda de apoio (descalçamento).	1.1.3.1.1	
				2. Lascas	As quedas de lascas são movimentos rápidos e acontecem quando fatias delgadas formadas pelos fragmentos de rochas se destacam de encostas muito íngremes, num movimento tipo queda livre.	1.1.3.1.2	
				3. Matacães	Os rolamentos de matacães são caracterizados por movimentos rápidos e acontecem quando materiais rochosos diversos e de volumes variáveis se destacam de encostas e movimentam-se num plano inclinado.	1.1.3.1.3	
				4. Lajes	As quedas de lajes são movimentos rápidos e acontecem quando fragmentos de rochas extensas de superfície mais ou menos plana e de pouca espessura se destacam de encostas muito íngremes, num movimento tipo queda livre.	1.1.3.1.4	
			2. Deslizamentos	1. Deslizamentos de solo e/ou rocha	São movimentos rápidos de solo ou rocha, apresentando superfície de ruptura bem definida, de duração relativamente curta, de massas de terreno geralmente bem definidas quanto ao seu volume, cujo centro de gravidade se desloca para baixo e para fora do talude. Frequentemente, os primeiros sinais desses movimentos são a presença de fissuras.	1.1.3.2.1	

	GRUPO	SUBGRUPO	TIPO	SUBTIPO	DEFINIÇÃO	COBRADE	SIMBOLOGIA
1. NATURAIS	1. Geológico		3. Corridas de massa	1. Solo/Lama	Ocorrem quando, por índices pluviométricos excepcionais, o solo/lama, misturado com a água, tem comportamento de líquido viscoso, de extenso raio de ação e alto poder destrutivo.	1.1.3.3.1	
				2. Rocha/ Detrito	Ocorrem quando, por índices pluviométricos excepcionais, rocha/detrito, misturado com a água, tem comportamento de líquido viscoso, de extenso raio de ação e alto poder destrutivo.	1.1.3.3.2	
			4. Subsidências e colapsos	0	Afundamento rápido ou gradual do terreno devido ao colapso de cavidades, redução da porosidade do solo ou deformação de material argiloso.	1.1.3.4.0	
		4. Erosão	1. Erosão costeira/Marinha	0	Processo de desgaste (mecânico ou químico) que ocorre ao longo da linha da costa (rochosa ou praia) e se deve à ação das ondas, correntes marinhas e marés.	1.1.4.1.0	
			2. Erosão de margem fluvial	0	Desgaste das encostas dos rios que provoca desmoronamento de barrancos.	1.1.4.2.0	
			3. Erosão continental	1. Laminar	Remoção de uma camada delgada e uniforme do solo superficial provocada por fluxo hídrico não concentrado.	1.1.4.3.1	
				2. Ravinas	Evolução, em tamanho e profundidade, da desagregação e remoção das partículas do solo de sulcos provocada por escoamento hídrico superficial concentrado.	1.1.4.3.2	
				3. Boçorocas	Evolução do processo de ravinamento, em tamanho e profundidade, em que a desagregação e remoção das partículas do solo são provocadas por escoamento hídrico superficial e subsuperficial (escoamento freático) concentrado.	1.1.4.3.3	
	2. Hidrológico	1. Inundações	0	0	Submersão de áreas fora dos limites normais de um curso de água em zonas que normalmente não se encontram submersas. O transbordamento ocorre de modo gradual, geralmente ocasionado por chuvas prolongadas em áreas de planície.	1.2.1.0.0	
		2. Enxurradas	0	0	Escoamento superficial de alta velocidade e energia, provocado por chuvas intensas e concentradas, normalmente em pequenas bacias de relevo acidentado. Caracterizada pela elevação súbita das vazões de determinada drenagem e transbordamento brusco da calha fluvial. Apresenta grande poder destrutivo.	1.2.2.0.0	
		3. Alagamentos	0	0	Extrapolação da capacidade de escoamento de sistemas de drenagem urbana e consequente acúmulo de água em ruas, calçadas ou outras infraestruturas urbanas, em decorrência de precipitações intensas.	1.2.3.0.0	

GOVERNO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

	GRUPO	SUBGRUPO	TIPO	SUBTIPO	DEFINIÇÃO	COBRADE	SIMBOLOGIA
1. NATURAIS	3. Meteorológico	1. Sistemas de grande escala/Escala regional	1. Ciclones	1. Ventos costeiros (mobilidade de dunas)	Intensificação dos ventos nas regiões litorâneas, movimentando dunas de areia sobre construções na orla.	1.3.1.1.1	
				2. Marés de tempestade (ressaca)	São ondas violentas que geram uma maior agitação do mar próximo à praia. Ocorrem quando rajadas fortes de vento fazem subir o nível do oceano em mar aberto e essa intensificação das correntes marítimas carrega uma enorme quantidade de água em direção ao litoral. Em consequência, as praias inundam, as ondas se tornam maiores e a orla pode ser devastada alagando ruas e destruindo edificações.	1.3.1.1.2	
			2. Frentes frias/Zonas de convergência	0	Frente fria é uma massa de ar frio que avança sobre uma região, provocando queda brusca da temperatura local, com período de duração inferior à friagem. Zona de convergência é uma região que está ligada à tempestade causada por uma zona de baixa pressão atmosférica, provocando forte deslocamento de massas de ar, vendavais, chuvas intensas e até queda de granizo.	1.3.1.2.0	
		2. Tempestades	1. Tempestade local/Convectiva	1. Tornados	Coluna de ar que gira de forma violenta e muito perigosa, estando em contato com a terra e a base de uma nuvem de grande desenvolvimento vertical. Essa coluna de ar pode percorrer vários quilômetros e deixa um rastro de destruição pelo caminho percorrido.	1.3.2.1.1	
				2. Tempestade de raios	Tempestade com intensa atividade elétrica no interior das nuvens, com grande desenvolvimento vertical.	1.3.2.1.2	
				3. Granizo	Precipitação de pedaços irregulares de gelo.	1.3.2.1.3	
				4. Chuvas intensas	São chuvas que ocorrem com acumulados significativos, causando múltiplos desastres (ex.: inundações, movimentos de massa, enxurradas, etc.).	1.3.2.1.4	
				5. Vendaval	Forte deslocamento de uma massa de ar em uma região.	1.3.2.1.5	
		3. Temperaturas extremas	1. Onda de calor	0	É um período prolongado de tempo excessivamente quente e desconfortável, onde as temperaturas ficam acima de um valor normal esperado para aquela região em determinado período do ano. Geralmente é adotado um período mínimo de três dias com temperaturas 5°C acima dos valores máximos médios.	1.3.3.1.0	

GOVERNO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

	GRUPO	SUBGRUPO	TIPO	SUBTIPO	DEFINIÇÃO	COBRADE	SIMBOLOGIA
1. NATURAIS	3. Meteorológico		2. Onda de frio	1. Friagem	Período de tempo que dura, no mínimo, de três a quatro dias, e os valores de temperatura mínima do ar ficam abaixo dos valores esperados para determinada região em um período do ano.	1.3.3.2.1	
				2. Geadas	Formação de uma camada de cristais de gelo na superfície ou na folhagem exposta.	1.3.3.2.2	
	4. Climatológico	1. Seca	1. Estiagem	0	Período prolongado de baixa ou nenhuma pluviosidade, em que a perda de umidade do solo é superior à sua reposição.	1.4.1.1.0	
			2. Seca	0	A seca é uma estiagem prolongada, durante o período de tempo suficiente para que a falta de precipitação provoque grave desequilíbrio hidrológico.	1.4.1.2.0	
			3. Incêndio florestal	1. Incêndios em parques, áreas de proteção ambiental e áreas de preservação permanente nacionais, estaduais ou municipais	Propagação de fogo sem controle, em qualquer tipo de vegetação situada em áreas legalmente protegidas.	1.4.1.3.1	
				2. Incêndios em áreas não protegidas, com reflexos na qualidade do ar	Propagação de fogo sem controle, em qualquer tipo de vegetação que não se encontre em áreas sob proteção legal, acarretando queda da qualidade do ar.	1.4.1.3.2	
			4. Baixa umidade do ar	0	Queda da taxa de vapor de água suspensa na atmosfera para níveis abaixo de 20%.	1.4.1.4.0	
	5. Biológico	1. Epidemias	1. Doenças infecciosas virais	0	Aumento brusco, significativo e transitório da ocorrência de doenças infecciosas geradas por vírus.	1.5.1.1.0	
			2. Doenças infecciosas bacterianas	0	Aumento brusco, significativo e transitório da ocorrência de doenças infecciosas geradas por bactérias.	1.5.1.2.0	
			3. Doenças infecciosas parasíticas	0	Aumento brusco, significativo e transitório da ocorrência de doenças infecciosas geradas por parasitas.	1.5.1.3.0	
			4. Doenças infecciosas fúngicas	0	Aumento brusco, significativo e transitório da ocorrência de doenças infecciosas geradas por fungos.	1.5.1.4.0	

GOVERNO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

	GRUPO	SUBGRUPO	TIPO	SUBTIPO	DEFINIÇÃO	COBRADE	SIMBOLOGIA
1. NATURAIS	5. Biológico	2. Infestações/ Pragas	1. Infestações de animais	0	Infestações por animais que alterem o equilíbrio ecológico de uma região, bacia hidrográfica ou bioma afetado por suas ações predatórias.	1.5.2.1.0	
			2. Infestações de algas	1. Marés vermelhas	Aglomeração de microalgas em água doce ou em água salgada suficiente para causar alterações físicas, químicas ou biológicas em sua composição, caracterizada por uma mudança de cor, tornando-se amarela, laranja, vermelha ou marrom.	1.5.2.2.1	
				2. Cianobactérias em reservatórios	Aglomeração de cianobactérias em reservatórios receptores de descargas de dejetos domésticos, industriais e/ou agrícolas, provocando alterações das propriedades físicas, químicas ou biológicas da água.	1.5.2.2.2	
			3. Outras infestações	0	Infestações que alterem o equilíbrio ecológico de uma região, bacia hidrográfica ou bioma afetado por suas ações predatórias.	1.5.2.3.0	
2. TECNOLÓGICOS	1. Desastres relacionados a substâncias radioativas	1. Desastres siderais com riscos radioativos	1. Queda de satélite (radionuclídeos)	0	Queda de satélites que possuem, na sua composição, motores ou corpos radioativos, podendo ocasionar a liberação deste material.	2.1.1.1.0	
		2. Desastres com substâncias e equipamentos radioativos de uso em pesquisas, indústrias e usinas nucleares	1. Fontes radioativas em processos de produção	0	Escapamento acidental de radiação que excede os níveis de segurança estabelecidos na norma NN 3.01/006:2011 da CNEN.	2.1.2.1.0	
		3. Desastres relacionados com riscos de intensa poluição ambiental provocada por resíduos radioativos	1. Outras fontes de liberação de radionuclídeos para o meio ambiente	0	Escapamento acidental ou não acidental de radiação originária de fontes radioativas diversas e que excede os níveis de segurança estabelecidos na norma NN 3.01/006:2011 e NN 3.01/011:2011 da CNEN.	2.1.3.1.0	
	2. Desastres relacionados a produtos perigosos	1. Desastres em plantas e distritos industriais, parques e armazenamentos com extravasamento de produtos perigosos	1. Liberação de produtos químicos para a atmosfera causada por explosão ou incêndio	0	Liberação de produtos químicos diversos para o ambiente, provocada por explosão/ incêndio em plantas industriais ou outros sítios.	2.2.1.1.0	

GOVERNO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

	GRUPO	SUBGRUPO	TIPO	SUBTIPO	DEFINIÇÃO	COBRADE	SIMBOLOGIA
2. TECNOLÓGICOS	2. Desastres relacionados a produtos perigosos	2. Desastres relacionados à contaminação da água	1. Liberação de produtos químicos nos sistemas de água potável	0	Derramamento de produtos químicos diversos em um sistema de abastecimento de água potável, que pode causar alterações nas qualidades físicas, químicas, biológicas.	2.2.2.1.0	
			2. Derramamento de produtos químicos em ambiente lacustre, fluvial, marinho e aquífero	0	Derramamento de produtos químicos diversos em lagos, rios, mar e reservatórios subterrâneos de água, que pode causar alterações nas qualidades físicas, químicas e biológicas.	2.2.2.2.0	
		3. Desastres relacionados a conflitos bélicos	1. Liberação de produtos químicos e contaminação como consequência de ações militares	0	Agente de natureza nuclear ou radiológica, química ou biológica, considerado como perigoso, e que pode ser utilizado intencionalmente por terroristas ou grupamentos militares em atentados ou em caso de guerra.	2.2.3.1.0	
		4. Desastres relacionados a transporte de produtos perigosos	1. Transporte rodoviário	0	Extravasamento de produtos perigosos transportados no modal rodoviário.	2.2.4.1.0	
			2. Transporte ferroviário	0	Extravasamento de produtos perigosos transportados no modal ferroviário.	2.2.4.2.0	
			3. Transporte aéreo	0	Extravasamento de produtos perigosos transportados no modal aéreo.	2.2.4.3.0	
			4. Transporte dutoviário	0	Extravasamento de produtos perigosos transportados no modal dutoviário.	2.2.4.4.0	
			5. Transporte marítimo	0	Extravasamento de produtos perigosos transportados no modal marítimo.	2.2.4.5.0	
			6. Transporte aquaviário	0	Extravasamento de produtos perigosos transportados no modal aquaviário.	2.2.4.6.0	
	3. Desastres relacionados a incêndios urbanos	1. Incêndios urbanos	1. Incêndios em plantas e distritos industriais, parques e depósitos	0	Propagação descontrolada do fogo em plantas e distritos industriais, parques e depósitos.	2.3.1.1.0	
			2. Incêndios em aglomerados residenciais	0	Propagação descontrolada do fogo em conjuntos habitacionais de grande densidade.	2.3.1.2.0	

	GRUPO	SUBGRUPO	TIPO	SUBTIPO	DEFINIÇÃO	COBRADE	SIMBOLOGIA
2. TECNOLÓGICOS	4. Desastres relacionados a obras civis	1. Colapso de edificações	0	0	Queda de estrutura civil.	2.4.1.0.0	
		2. Rompimento/ colapso de barragens	0	0	Rompimento ou colapso de barragens.	2.4.2.0.0	
	5. Desastres relacionados a transporte de passageiros e cargas não perigosas	1. Transporte rodoviário	0	0	Acidente no modal rodoviário envolvendo o transporte de passageiros ou cargas não perigosas.	2.5.1.0.0	
		2. Transporte ferroviário	0	0	Acidente com a participação direta de veículo ferroviário de transporte de passageiros ou cargas não perigosas.	2.5.2.0.0	
		3. Transporte aéreo	0	0	Acidente no modal aéreo envolvendo o transporte de passageiros ou cargas não perigosas.	2.5.3.0.0	
		4. Transporte marítimo	0	0	Acidente com embarcações marítimas destinadas ao transporte de passageiros e cargas não perigosas.	2.5.4.0.0	
		5. Transporte aquaviário	0	0	Acidente com embarcações destinadas ao transporte de passageiros e cargas não perigosas.	2.5.5.0.0	

10 ATUAÇÃO DE GESTÃO DO RISCO

10.1 Redução de riscos

Redução de riscos	Ações	Coordenadores/Responsáveis
Prevenção	Monitoramento de eventos nos meios de comunicação local e demais meios disponíveis (INMET, INPE, BDQUEIMADAS, EPAGRI, S2ID, Defesa Civil, etc).	Nome do ponto focal do VIGIDESASTRES municipal).
	Recebimento e verificação dos relatórios diários do VIGIDESASTRES Estadual por meio de WhatsApp	Nome do Ponto focal do VIGIDESASTRES municipal.

10.2 Resposta

O VIGIDESASTRES/SC propõe a atuação em Emergência de Saúde Pública de Nível Local (ESPIL). A ESPIL possui um nível de resposta com impacto e/ou abrangência restrita à comunidade local e/ou nível primário em saúde pública.

Níveis de resposta	Ações	Coordenadores/Responsáveis
ESPIL	Resposta às Comunicações de ESP enviadas pelo VIGIDESASTRES Estadual.	Nome do Ponto focal do VIGIDESASTRES municipal.

11 ORGANIZAÇÃO DA RESPOSTA ÀS ESP

11.1 Centro de Operações de Emergência em Saúde (COES)

O COES é o responsável pela coordenação das ações de resposta às emergências em saúde pública, incluindo a mobilização de recursos para o restabelecimento dos serviços de saúde e a articulação da informação entre as três esferas de gestão do SUS, sendo constituído por profissionais das Coordenações-Gerais e Áreas Técnicas da Vigilância em Saúde da Secretaria de Estado da Saúde, bem como gestores de outras instituições envolvidas na resposta (Anexo II, por exemplo) e com competência para atuar na tipologia de emergência identificada. A sua estruturação permite a análise dos dados e das informações para subsidiar a tomada de decisão dos gestores e técnicos, na definição de estratégias e ações adequadas e oportunas para o enfrentamento de emergências em saúde pública. O município em caso de necessidade de ativação do COES entrará em contato com Secretaria de Estado da Saúde, sendo o Secretário de Estado da Saúde o responsável pela ativação do COES (Portaria SES nº 614 e 615 de 2021), com base no parecer técnico conjunto emitido em sala de situação, definindo o nível da emergência (ESPIL, ESPIE, ESPIN, ESPII).

11.2 Sala de situação

Na ocorrência de um evento será formado um comitê interno composto por representantes da Secretaria Municipal de Saúde. Os representantes terão as atribuições de acionar os coordenadores responsáveis pelos setores da Secretaria de Saúde para composição da Sala de Situação, coordenar as ações assistenciais e/ou preventivas no âmbito do município e contatar as organizações vinculadas à assistência à saúde.

11.3 Lista de representantes da SMS.

Representantes da Secretaria Municipal de Saúde	Telefone	e-mail
Daiane Cardoso	048-988-45-36-19	Daiane.cardoso@live.com
Marcelo Estevão	48-996-04-82-79	Marceloestevao1@hotmail.com

12 INFORMAÇÕES A POPULAÇÃO

Será divulgado por meios de comunicação, das redes sociais, radio televisão com carro de som para qualquer tipo de evidencia relacionado a desastres naturais vindo da natureza ou adversas.

12.1 AÇÕES ESTRATÉGICAS VOLTADAS PARA A COMUNICAÇÃO

Exemplos de materiais informativos a serem disseminados nas áreas de risco, considerando os principais tipos de desastres mapeados (inundação e deslizamento) recomenda-se a difusão de material informativo, a exemplo seguem abaixo cartilhas informativas elaboradas pelo Ministério da Saúde.

GOVERNO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Quando um desastre de origem natural acontece, devemos tomar todos os cuidados possíveis para evitar a transmissão de doenças e preservar a nossa saúde.
Nesta cartilha você vai encontrar informações muito importantes e que devem ser colocadas em prática quando você estiver em uma situação de enchente.
Leia tudo com bastante atenção e oriente familiares, amigos e vizinhos.

VIGILÂNCIA SANITÁRIA
ESTADO DE SANTA CATARINA

SUV
Superintendência de Vigilância em Saúde

GOVERNO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

1 CUIDADOS COM A ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO

Nas situações de enchentes algumas doenças podem se propagar facilmente em decorrência da contaminação da água e dos alimentos.

A ingestão de água contaminada pode causar doenças como a cólera, diarreia, febre tifoide, hepatite tipo A, giardíase, amebíase, verminoses e leptospirose.

Sempre filtre e ferva (por 5 minutos) a água antes de beber. Caso não possa fervê-la, trate a água para consumo com hipoclorito de sódio (2,5%). Para cada litro de água que for beber, adicionar duas gotas de hipoclorito de sódio e deixar repousar por 30 minutos. É importante respeitar esse tempo de repouso para eliminar a bactéria.

Caso observe alguma alteração na água da torneira (como odor e/ou coloração diferente do habitual), entrar em contato com a empresa responsável pela distribuição da água e/ou Secretaria de Saúde do seu município.

ATENÇÃO

Todo recipiente utilizado para guardar água deve ser limpo conforme a tabela ao lado. Não se pode usar água sanitária que contenha alvejante e perfume para desinfectar água, alimentos (frutas, verduras e legumes) e recipientes que armazenam água para consumo humano.
A água sanitária só pode ser usada para limpar o chão, pisos, paredes e embalagens de vidro, latas e caixas tipo "longa vida" que não estejam danificadas.

VIGILÂNCIA SANITÁRIA ESTADO DE SANTA CATARINA
SUV Superintendência de Vigilância em Saúde

GOVERNO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

IMPORTANTE: Se você, algum familiar ou amigo apresentar três ou mais episódios de diarreia em um intervalo de 24 horas, procure atendimento médico. Caso duas ou mais pessoas apresentem diarreia, náusea, vômito e dor abdominal depois de comer e beber alimentos da mesma origem, isso pode ser um surto. Procure a unidade de saúde mais próxima.

Higienização com hipoclorito de sódio (2,5%)

1. Utilize hipoclorito de sódio (2,5%) para as atividades de higienização.
2. Leia e siga as instruções da etiqueta na embalagem do produto.
3. Nunca misture o hipoclorito de sódio (2,5%) com alvejante, nem com outros produtos de limpeza.
4. Para não se contaminar com a água da enchente ou lama, no momento da limpeza, utilize equipamentos de proteção individual (botas, luvas, máscara). Botas e luvas podem ser substituídas por plásticos e a máscara por pano ou lenço limpo.

TABELA 1. ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO

A água para consumo humano deve ser filtrada (com filtro doméstico, coador de papel ou pano limpo), e, posteriormente, fervida. A fervura da água elimina bactérias, vírus e parasitas; por isso, é o método preferencial para tratamento da água de consumo humano. Caso não seja possível ferver, obter água de uma fonte que não tenha sido contaminada por esgoto e realizar a filtração (com filtro doméstico, coador de papel ou pano limpo) e posterior tratamento com hipoclorito de sódio (2,5%).

ÁGUA	HIPOCLORITO DE SÓDIO (2,5%)	MODO DE HIGIENIZAÇÃO
1 litro	2 gotas	• Para cada litro de água para consumo humano, adicionar duas gotas de hipoclorito de sódio (2,5%). • Deixar repousar por 30 minutos.
20 litros	1 colher das de chá	
200 litros	1 colher das de sopa	
1.000 litros	2 copinhos de café (descartável)	

TABELA 2. RECIPIENTES PARA ARMAZENAMENTO DE ÁGUA EMBALAGENS DE ALIMENTOS E UTENSÍLIOS DOMÉSICOS

ÁGUA	HIPOCLORITO DE SÓDIO (2,5%)	
1 litro (5 xícaras das de chá)	2 colheres das de sopa	• A água para higiene dos recipientes de armazenamento de água, embalagens de alimentos e utensílios domésticos deve ser filtrada (com filtro doméstico, coador de papel ou pano limpo) e passar por um posterior tratamento com hipoclorito; • Lavar o recipiente com água e sabão e enxaguar; • Misturar 2 colheres das de sopa de hipoclorito de sódio (2,5%) ou água sanitária* (2,0 a 2,5%) com 1 litro de água e jogar no recipiente. • Cobrir o recipiente e agitar a solução para que entre em contato com toda a superfície interna; • Deixar o recipiente coberto por 30 minutos; • Enxaguar com a água para consumo humano (Tabela 1). • Se for utilizar água sanitária, esta deve conter APENAS hipoclorito de sódio (NaClO) e água (H2O).

TABELA 3. FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES

ÁGUA	HIPOCLORITO DE SÓDIO (2,5%)	
1 litro (5 xícaras das de chá)	1 colher das de sopa	Obs.: Frutas, verduras e legumes que entraram em contato com a água da enchente devem ser descartadas. As demais devem seguir as orientações abaixo: • Selecionar, retirando as folhas, parte e unidades deterioradas; • Lavar em água corrente os vegetais folhosos, folha a folha, e as frutas e legumes um a um; • Colocar de molho por 30 minutos em água clorada (1 colher das de sopa de hipoclorito de sódio [2,5%] ou água sanitária – 2,0 a 2,5% – para 1 litro de água); • Enxaguar em água corrente os vegetais folhosos, folha a folha, as frutas e legumes um a um; • Deixar secar naturalmente; • Se for utilizar água sanitária, esta deve conter APENAS hipoclorito de sódio (NaClO) e água (H2O).

TABELA 4. PISOS, PAREDES E BANCADAS QUE ENTRARAM EM CONTATO COM A ÁGUA DA ENCHENTE

ÁGUA	ÁGUA SANITÁRIA (2,0 OU 2,5%)	
20 litros	2 xícaras das de chá/copo americano (400 ml)	• Depois de remover a lama e lavar o local, desinfete a área; • Faça uma solução com 20 litros de água e 2 xícaras (de chá) de água sanitária (2,0 a 2,5%); • Umedeça panos nessa solução para limpar pisos, paredes e bancadas.

VIGILÂNCIA SANITÁRIA ESTADO DE SANTA CATARINA
SUV Superintendência de Vigilância em Saúde

GOVERNO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

2 CUIDADO COM OS ALIMENTOS EM SITUAÇÃO DE ENCHENTE

O cuidado na higienização, preparação e armazenamento dos alimentos é um procedimento de extrema importância, pois alimentos manipulados e armazenados de forma inadequada podem transmitir doenças.

Durante e depois de uma enchente é possível que os alimentos não estejam em condições adequadas para serem consumidos. Nessa hora é importante observar e tomar alguns cuidados para garantir a qualidade dos alimentos.

Não consumir

Alimentos com cheiro, cor ou aspecto fora do normal (úmido, mofado, murcho).

Alimentos como leite, carne, peixe, frango e ovos, crus ou malcozidos, principalmente aqueles que entraram em contato com a água de enchente.

Frutas, verduras e legumes estragados ou escurecidos que entraram em contato com a água de enchente.

Alimentos cozidos ou refrigerados e que tenham ficado por mais de duas horas fora da geladeira, principalmente carne, frango, peixe e sobras de alimentos.

Alimentos industrializados com validade vencida.

Alimentos com embalagem em plástico (garrafas PET, leite em saco, grãos ensacados) que não foram abertos, mas que tiveram contato com água da enchente devem ser descartados.

Alimentos com embalagens em latas, plásticos e vidros que apresentem sinais de alteração, como inchaço, esmagamento, vazamento, ferrugem, buracos, tampas estufadas e com outros danos, mesmo que não estejam abertos devem ser descartados.

Higienização de superfície e utensílios domésticos em situação de enchente

Obs 1: Leia e siga as instruções da etiqueta na embalagem do produto.
Obs 2: Nunca misture a água sanitária (2,0% ou 2,5%) ou o hipoclorito de sódio (2,5%) com amoníaco, nem com outros produtos de limpeza.
Obs 3: Para não se contaminar com a água da enchente ou lama, no momento da limpeza, utilize equipamentos de proteção individual (botas, luvas, máscara), caso não possua esse material, improvise com saco plástico.
Obs. 4: Siga as orientações das tabelas a seguir.

VIGILÂNCIA SANITÁRIA ESTADO DE SANTA CATARINA
SUV Superintendência de Vigilância em Saúde

Alimentos que podem ser reaproveitados após contato com água de enchente

Alimentos industrializados e embalados em vidro, lata e caixa tipo "longa vida" que não estejam danificados, amassados, enferrujados ou abertos. As embalagens devem ser higienizadas conforme tabela de Procedimentos de Higienização com Hipoclorito de Sódio 2,5%, item 3.

Alimentos contaminados podem causar diarreias, vômitos, febre e, em casos mais graves, podem levar à morte. Procure a unidade de saúde caso apresente esses sintomas. Não se automedique.

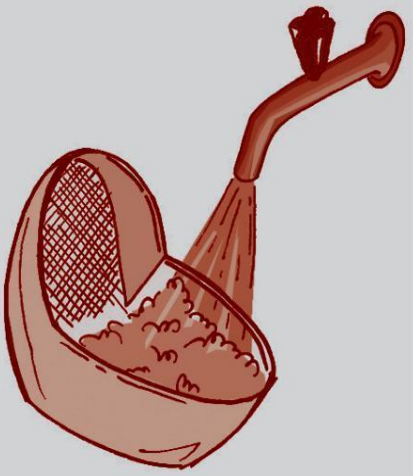


TABELA 2. RECIPIENTES PARA ARMAZENAMENTO DE ÁGUA EMBALAGENS DE ALIMENTOS E UTENSÍLIOS DOMÉSICOS

ÁGUA	HIPOCLORITO DE SÓDIO (2,5%)	
1 litro (5 xícaras das de chá)	2 colheres das de sopa	• A água para higiene dos recipientes de armazenamento de água, embalagens de alimentos e utensílios domésticos deve ser filtrada (com filtro doméstico, coador de papel ou pano limpo) e passar por um posterior tratamento com hipoclorito; • Lavar o recipiente com água e sabão e enxaguar; • Misturar 2 colheres das de sopa de hipoclorito de sódio (2,5%) ou água sanitária* (2,0 a 2,5%) com 1 litro de água e jogar no recipiente. • Cobrir o recipiente e agitar a solução para que entre em contato com toda a superfície interna; • Deixar o recipiente coberto por 30 minutos; • Enxaguar com a água para consumo humano (Tabela 1). • Se for utilizar água sanitária, esta deve conter APENAS hipoclorito de sódio (NaClO) e água (H2O).

TABELA 3. FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES

ÁGUA	HIPOCLORITO DE SÓDIO (2,5%)	Obs.: Frutas, verduras e legumes que entraram em contato com a água da enchente devem ser descartadas. As demais devem seguir as orientações abaixo:
1 litro (5 xícaras das de chá)	1 colher das de sopa	• Selecionar, retirando as folhas, parte e unidades deterioradas; • Lavar em água corrente os vegetais folhosos, folha a folha, e as frutas e legumes um a um; • Colocar de molho por 30 minutos em água clorada (1 colher das de sopa de hipoclorito de sódio [2,5%] ou água sanitária – 2,0 a 2,5% – para 1 litro de água); • Enxaguar em água corrente os vegetais folhosos, folha a folha, as frutas e legumes um a um; • Deixar secar naturalmente; • Se for utilizar água sanitária, esta deve conter APENAS hipoclorito de sódio (NaClO) e água (H2O).

Obs.: Todo alimento que ficou submerso ou umedecido com a água da enchente não deve ser consumido.

GOVERNO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

3 LEPTOSPIROSE: O QUE É E COMO PREVENIR

O que é leptospirose?

A leptospirose é uma doença causada por uma bactéria presente na urina do rato que normalmente se espalha pela água suja de enchente, lama e esgoto.

Como as pessoas se contaminam?

As pessoas podem ficar doentes quando entram em contato com água ou lama contaminadas pela urina de roedores (ratazanas, ratos de telhado e camundongos).

A bactéria entra na pele, com ou sem ferimentos, quando em contato com águas contaminadas.

Alguns cuidados para se prevenir da doença:

Evite o contato com água ou lama de enchentes ou esgotos. Impeça que crianças nadem ou brinquem nesses locais, que podem estar contaminados pela urina dos ratos.

Pessoas que trabalham na limpeza de ambientes que contenham lama, entulho e esgoto devem usar botas e luvas de borracha para evitar o contato da pele com água e lama contaminadas (se isso não for possível, usar sacos plásticos duplos amarrados nas mãos e nos pés).

Após as águas baixarem será necessário retirar a lama e desinfetar o local (sempre se protegendo). Deve-se lavar pisos, paredes e bancadas desinfetando com água sanitária na proporção de 2 xícaras das de chá (400ml) desse produto para um balde de 20 litros de água, deixando agir por 30 minutos.

ATENÇÃO AOS SINTOMAS

Se, apesar dessas orientações, você apresentar **febre, dor de cabeça e dores no corpo** até 40 dias depois de ter entrado em contato com as águas de enchente ou esgoto, procure imediatamente a unidade de saúde mais próxima. Não se esqueça de contar ao médico o seu contato com água ou lama de enchente.

VIGILÂNCIA SANITÁRIA ESTADO DE SANTA CATARINA
SUV Superintendência de Vigilância em Saúde

GOVERNO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Medidas práticas para evitar a presença de roedores

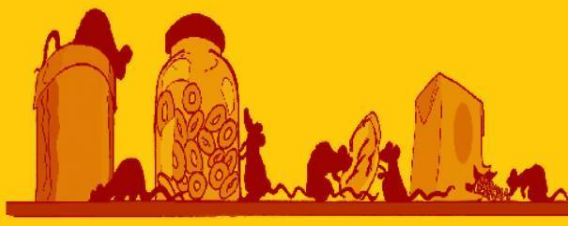
Manter os alimentos guardados em recipientes bem fechados e à prova de roedores (potes de vidro, latas de alumínio), em locais elevados do solo. Manter a cozinha limpa, sem restos de alimentos, para evitar a presença de roedores.

Retirar as sobras de alimento ou ração de animais domésticos antes do anoitecer e manter limpos os vasilhames de alimentação, evitando restos alimentares que atraem os roedores.

Acondicionar o lixo em sacos plásticos ou em latões de metal com tampa, armazenando-o em locais altos até que seja coletado. Colocar o lixo pouco antes da coleta realizada pelo Serviço de Limpeza Urbana.

Manter os terrenos baldios limpos. As margens de córregos devem ser preservadas e protegidas, sem lixo ou entulho.

Evitar entulhos e acúmulo de objetos nos quintais, como telhas, madeiras e materiais de construção, pois servirão de abrigo ao roedor.



Fechar buracos e vãos nas paredes e rodapés para evitar a entrada de roedores nas casas. Manter ralos e vasos sanitários bem tampados.

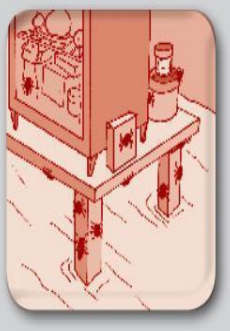
VIGILÂNCIA SANITÁRIA ESTADO DE SANTA CATARINA
SUV Superintendência de Vigilância em Saúde

GOVERNO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

4 PREVENÇÃO DE ACIDENTES POR ANIMAIS PEÇONHENTOS PÓS-ENCHENTES

Em período de enchentes, é necessário que a população esteja atenta aos riscos e à prevenção de acidentes por animais peçonhentos.

Os principais cuidados ao voltar para casa são:



Após o período de enchentes, a população deve estar atenta para evitar picadas por esses animais.

Os animais peçonhentos invadem as residências, aumentando o risco de acidentes, principalmente em áreas verdes ou próximas a matagais.

Entrar com cuidado e observar atentamente a presença de animais peçonhentos, sabendo que estes se escondem do homem.

Bater os colchões antes de usá-los e sacudir cuidadosamente roupas, sapatos, toalhas e lençóis.

Cuidado ao entrar na água

As pessoas devem ficar atentas para serpentes que podem estar nadando em busca de terra seca, ou arraias que podem estar no fundo.

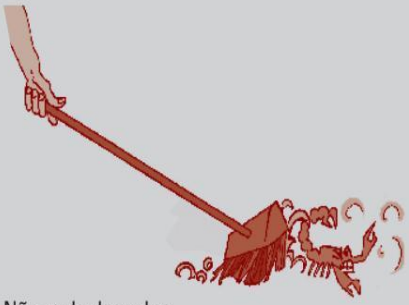
Limpar o interior e os arredores da casa usando luvas, botas e calças compridas. Lembre-se: serpentes, aranhas ou escorpiões podem estar em qualquer parte da casa, principalmente em lugares escuros.

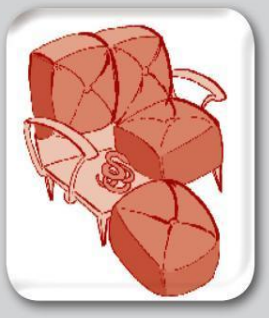
VIGILÂNCIA SANITÁRIA ESTADO DE SANTA CATARINA
SUV Superintendência de Vigilância em Saúde

GOVERNO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

IMPORTANTE!

NUNCA coloque as mãos em buracos ou frestas. Use ferramentas como enxadas, cabos de vassoura e pedaços compridos de madeira para mexer nos móveis.
Não se esqueça de usar luvas!





Em caso de encontrar animais peçonhentos dentro da residência, afaste-se lentamente deles (sem assustá-los) e chame o Corpo de Bombeiros.

Não ande descalço. Use botas ou calçados rígidos com perneira com proteção até o joelho e calças compridas.

Não pegue nos animais peçonhentos, nem que pareçam estar mortos!

Cuidados em caso de acidentes:

- Em caso de acidente com animal peçonhento, procure atendimento médico imediatamente na unidade de saúde mais próxima.
- Mantenha o acidentado em repouso, deitado, e com o membro acometido elevado em relação ao resto do corpo enquanto aguarda por socorro. A vítima deve evitar correr ou se locomover por meios próprios.
- Se possível, lave o local do acidente com água e sabonete.
- Não tente sugar o local com a boca para extrair o veneno ou amarrar o membro acidentado. Não aplique nenhum tipo de substância como álcool, pó de café, ervas, terra, querosene ou urina no local da picada. Tais procedimentos não têm nenhum efeito sobre o veneno e só aumentam o risco de infecções.
- Em caso de acidente, atentar para a cor e o tamanho do animal causador, pois esses podem auxiliar no diagnóstico e tratamento.

VIGILÂNCIA SANITÁRIA ESTADO DE SANTA CATARINA
SUV Superintendência de Vigilância em Saúde

GOVERNO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

5 LIMPEZA E DESINFECÇÃO DA CAIXA D'ÁGUA

1. Feche o registro e esvazie a caixa d'água, abrindo as torneiras e dando descargas.

2. Quando a caixa estiver quase vazia, feche a saída e utilize a água que restou para a limpeza da caixa e para que a sujeira não desça pelo cano.

4. Retire a água suja que restou da limpeza, usando balde e panos, deixando a caixa totalmente limpa.

3. Esfregue as paredes e o fundo da caixa utilizando panos e escova macia ou esponja. **Nunca use sabão, detergente ou outros produtos**.

5. Deixe entrar água na caixa até encher e acrescente um 1 litro de água sanitária para cada 1.000 litros de água.

VIGILÂNCIA SANITÁRIA ESTADO DE SANTA CATARINA
SUV Superintendência de Vigilância em Saúde

GOVERNO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

6. Aguarde por duas horas para desinfecção do reservatório.

7. Esvazie a caixa. Essa água servirá para limpeza e desinfecção das canalizações, chão e paredes.

8. Tampe a caixa d'água para que não entrem pequenos animais ou insetos.

9. Anote a data da limpeza do lado de fora da caixa.

10. Finalmente abra a entrada de água.

Este procedimento deverá ser realizado caso o sistema de abastecimento de água ou a caixa d'água tenham sido afetados.

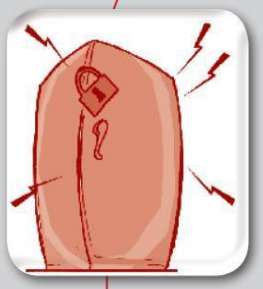
Obs.: Deve-se utilizar luvas e botas de borracha para realização dessa atividade.

GOVERNO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

6 COMO PROTEGER OS ALIMENTOS NA FALTA DE ENERGIA ELÉTRICA

Siga alguns conselhos básicos para proteger os alimentos quando acaba a energia.

Geladeira – 4 horas
Freezer – 24 horas



Mantenha as portas da geladeira e *freezer* fechadas para que a temperatura interna se conserve fria o maior tempo possível.

- A geladeira conserva frios os alimentos por até quatro horas se for mantida fechada durante todo o tempo.
- Um *freezer* poderá conservar a temperatura por aproximadamente 24 horas se a porta se mantiver fechada.
- Se a energia elétrica faltar por um período de tempo prolongado, aconselha-se adquirir blocos de gelo (se possível) para conservar a temperatura da geladeira a mais fria possível.

VIGILÂNCIA SANITÁRIA ESTADO DE SANTA CATARINA
SUV Superintendência de Vigilância em Saúde

GOVERNO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Nesse período, caso se decida pelo consumo de carne, frango, peixe ou ovos refrigerados ou congelados que ainda se conservam a uma temperatura segura, é importante que cada produto seja **muito bem cozido**, para que se destrua qualquer tipo de bactéria de origem alimentar.

O que fazer quando a energia elétrica se restaura?

Verifique cada pacote de **alimento congelado** para avaliar se ainda estão em boas condições. Não se deve confiar no aspecto e cheiro. Vale lembrar que, se algum alimento esteve por mais de duas horas exposto à temperatura acima de 5°C, este deve ser jogado fora.

CUIDADO

Os alimentos perecíveis como: carne, frango, peixes, frutos do mar, leite e ovos que NÃO se mantêm adequadamente refrigerados ou congelados podem causar febre, diarreia e vômito se forem consumidos, mesmo que bem cozidos.

VIGILÂNCIA SANITÁRIA ESTADO DE SANTA CATARINA
SUV Superintendência de Vigilância em Saúde

GOVERNO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

7 PREVENÇÃO DE DOENÇAS INFECCIOSAS RESPIRATÓRIAS

Recomendações

Manter os ambientes limpos e ventilados.

Lavar as mãos com água e sabão

Antes de:

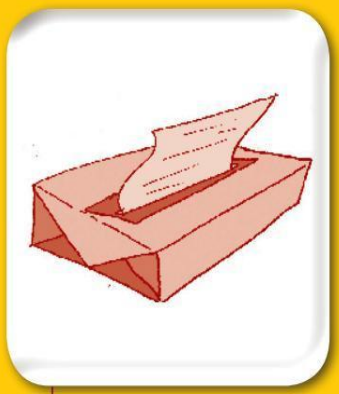
- Preparar os alimentos e manusear utensílios para prepará-los;
- Comer;
- Amamentar;
- Tocar numa pessoa doente.

Depois de:

- Manusear objetos sujos;
- Tocar em animais;
- Ir ao banheiro;
- Trocar fraldas;
- Assoar o nariz, espirrar, tossir;
- Tocar em alimentos crus;
- Tocar no lixo;
- Tocar em objetos que tenham estado em contato com água da enchente;
- Tocar em uma pessoa doente;
- Tocar em feridas.

VIGILÂNCIA SANITÁRIA ESTADO DE SANTA CATARINA
SUV Superintendência de Vigilância em Saúde

GOVERNO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA



Sempre que tossir ou espirrar, proteja a boca e o nariz com um lenço de papel.

Se não tiver lenço de papel, use a dobra interna do cotovelo.

Evitar tocar os olhos, nariz ou boca com as mãos após contato com superfícies.

- Limpe diariamente todas as superfícies de mobílias, corrimão, puxadores de porta e outros equipamentos.
Após a limpeza, secar completamente todas as superfícies.

- Se tiver um sistema de ar condicionado, deve deixá-lo com a máxima entrada de ar fresco, bem como deve manter o sistema com uma limpeza adequada e realizar a manutenção periódica das redes de filtros.

SINTOMAS

Se apresentar febre, tosse e/ou dor de garganta, procure imediatamente o médico.

O doente deve seguir as orientações do médico e tomar os medicamentos corretamente.

O doente deve ficar em repouso, ter uma alimentação balanceada, ingerir líquidos, evitar sair de casa enquanto estiver doente – até 5 (cinco) dias após o início dos sintomas.

VIGILÂNCIA SANITÁRIA
ESTADO DE SANTA CATARINA

SUV
Superintendência de Vigilância em Saúde

8 TÉTANO ACIDENTAL

O que é e como se contamina?

Tétano é uma doença grave causada por uma bactéria que pode estar presente em objetos de metal (mesmo que não esteja enferrujado), de madeira, de vidro ou mesmo no solo (pregos, latas, ferramentas agrícolas, cacos de vidro, galho de árvore, espinhos, pedaços de móveis e outros).

As pessoas podem adoecer quando, acidentalmente, sofrem lesões na pele (ferimentos, cortes, perfurações) por objetos contaminados deixados no ambiente e contaminados pela bactéria.

O contato com os entulhos e os destroços podem provocar lesões na pele e, consequentemente, o adoecimento por tétano acidental.

Quais os sintomas da doença?

- Inicialmente o indivíduo apresenta contrações involuntárias na região do ferimento evoluindo para contrações generalizadas.
- Contrações excessivas de alguns músculos faciais (riso sardônico);
- Contrações excessivas dos músculos do pescoço (rigidez de nuca);
- Contração muscular da região dorsal e rigidez muscular progressiva, atingindo os músculos abdominais (abdômen em tábua, barriga dura) e o diafragma;
- Na fase mais avançada pode ocorrer dificuldade de engolir o alimento, insuficiência respiratória, alterações neurológicas, entre outros sintomas.

Obs.: As crises de contraturas (músculo duro), geralmente, são desencadeadas por estímulos luminosos ou sonoros (luzes intensas e volume de som alto).

GOVERNO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Como evitar o tétano?

A melhor e mais segura forma de prevenção e proteção é por meio da vacinação disponível no posto de saúde.

- O esquema de vacinação atual é feito aos dois, quatro e seis meses de idade com a vacina tetravalente e dois reforços com a tríplice bacteriana (DTP). O primeiro reforço aos 15 meses e o segundo entre quatro e seis anos. Adolescente que já recebeu anteriormente três doses ou mais das vacinas DTP, DT ou dT, aplicar uma dose de reforço.
- São necessárias doses de reforço da vacina a cada 10 anos. Em caso de ferimentos graves, antecipar a dose de reforço para cinco anos após a última dose. O intervalo mínimo entre as doses é de 30 dias.
- Mulher grávida que esteja com a vacina em dia, mas recebeu sua última dose há mais de cinco anos, precisa receber uma dose de reforço. A dose deve ser aplicada no mínimo 20 dias antes da data provável do parto. Em caso de ferimentos graves, a dose de reforço deverá ser antecipada para cinco anos após a última dose.
- Se você não se lembra se foi vacinado, ou caso possua outras dúvidas, procure o serviço de saúde mais próximo, levando seu cartão de vacinação. Caso não possua esse cartão, informe ao profissional de saúde.

Você tem dúvida se está vacinado?

Se você não se lembra se foi vacinado, ou caso possua outras dúvidas, procure o serviço de saúde mais próximo, levando seu cartão de vacinação. Caso não possua esse cartão, informe ao profissional de saúde e vacine-se.

O que fazer quando se acidentar e tiver uma lesão na pele?

Procure com urgência o serviço de saúde mais próximo e comunique os detalhes do acidente ao profissional de saúde (não se esqueça de dizer com qual objeto você se acidentou).
O melhor a fazer é prevenir-se tomando a vacina antes da possibilidade de um acidente.

ATENÇÃO

VACINE-SE CONTRA O TÉTANO. A VACINA É UM DIREITO SEU! NÃO TEM CONTRAINDICAÇÃO E ESTÁ DISPONÍVEL EM TODA A REDE DO SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE.

VIGILÂNCIA SANITÁRIA ESTADO DE SANTA CATARINA
SUV Superintendência de Vigilância em Saúde

GOVERNO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

VIGILÂNCIA SANITÁRIA
ESTADO DE SANTA CATARINA

SUV
Superintendência de Vigilância em Saúde

GOVERNO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

VIGILÂNCIA SANITÁRIA
ESTADO DE SANTA CATARINA

SUV
Superintendência de Vigilância em Saúde

O abrigo é um local de acolhimento de pessoas desabrigadas diante de uma situação de emergência, com objetivo de satisfazer as necessidades físicas e sociais, individuais e coletivas, como: saneamento, nutrição, cuidados médicos, vestuário, privacidade e outras.

É um fator decisivo para a preservação da dignidade humana e a sobrevivência das pessoas atingidas por desastres. Além disso, o abrigo contribui para a sustentação da vida familiar e em comunidade.

A seguir, leia tudo com bastante atenção e oriente familiares, amigos e vizinhos.

1 RECUPERAÇÃO EMOCIONAL

Medo, desconfiança, tristeza, angústia, incerteza, dificuldade para dormir, irritabilidade, falta de concentração, falta ou excesso de apetite e crises de choro são reações normais nas pessoas atingidas por desastres. A expressão desses sentimentos ajuda na recuperação de quem passou por situações de perdas de entes queridos, patrimônios e abalo emocional devido à ocorrência de um desastre.

O impacto emocional e suas consequências interferem na capacidade de adaptação e recuperação que habitualmente as pessoas têm frente a crises que ocorrem pelo curso da vida. Por isso, alguns cuidados são fundamentais para ajudar as pessoas atingidas por desastre a enfrentarem esse momento tão difícil.

Algumas orientações para facilitar o convívio em ambiente coletivo:

- Desabafe com uma pessoa de sua confiança, conte o que sente e também escute os problemas dela. A solidariedade e apoio mútuo são formas de enfrentar o problema.
- Realize atividades com seus vizinhos para apoiarem-se mutuamente e superar os problemas gerados pelo desastre.
- Use somente medicamentos recomendados pelo médico. Não se automedique. Evite "tomar medicamentos para nervos" por conta própria.

- Não beba álcool ou outras drogas para driblar a situação ou para "sentir-se melhor".
- Use preservativos nas relações sexuais.
- Contribua nas atividades de limpeza e manutenção do abrigo, responsabilizando-se pelo bem-estar de todos.
- Promova a liderança positiva.
- Participe das tarefas que impliquem compromisso grupal e individual, por exemplo: cuidar de crianças menores; participar da preparação da alimentação etc.
- Forme grupos de conversa para possibilitar a expressão de seus sentimentos com a situação.
- Desencoraje condutas impensadas que conduzam a violência.
- Respeite o espaço do outro, mesmo vivendo em ambiente coletivo.
- Organize atividades esportivas e culturais.

Cuidados com as crianças:

- Em situações de desastre, muitas vezes as crianças não expressam com facilidade o que sentem, por isso é muito importante escutá-las, dar-lhes carinho, segurança e brincar com elas.
- Organize atividades de recreação e esportivas, de acordo com a idade das crianças abrigadas.
- Estimule que as crianças se expressem por meio de desenhos, relatos e redações contando a experiência vivida.
- Respeite o tempo que cada criança precisa para expressar seus sentimentos.

GOVERNO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

2 CUIDADOS COM O AMBIENTE E A HIGIENE PESSOAL EM ABRIGOS

Banheiros de abrigos: higiene e organização

O banheiro deve estar sempre higienizado e organizado, com papel higiênico, lixeira, sabonete e álcool 70%. A retirada do lixo, limpeza do local, reposição de papel higiênico, sabonete e álcool 70% devem ocorrer, no máximo, a cada três horas.

Caso a água apresente odor e/ou coloração diferente do habitual, utilize-a somente para a descarga do vaso sanitário.
Nesse caso, a pia de lavagem das mãos deve ser interditada.

A limpeza do local deverá seguir os seguintes procedimentos:

- Misture 2 xícaras (400 ml) de água sanitária* (2,0 a 2,5%) em 20 litros de água.
- Utilize panos limpos para a limpeza do local.
- Umedeça esses panos nessa solução desinfetante.
- Limpe cada local abundantemente.
- Deixe secar naturalmente.

*A água sanitária deve ter registro no MS.

VIGILÂNCIA SANITÁRIA ESTADO DE SANTA CATARINA
SUV Superintendência de Vigilância em Saúde

GOVERNO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Quando lavar as mãos?

ANTES DE:

- Preparar alimentos e manusear utensílios para prepará-los;
- Comer;
- Amamentar;
- Tocar numa pessoa doente.

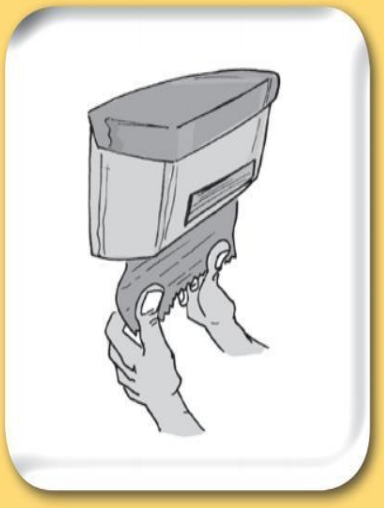
DEPOIS DE:

- Manusear objetos sujos;
- Tocar em animais;
- Ir ao banheiro;
- Trocar fraldas;
- Assoar o nariz, espirrar, tossir;
- Tocar em alimentos crus;
- Tocar no lixo;
- Tocar em objetos que tenham estado em contato com água da enchente;
- Tocar em uma pessoa doente;
- Tocar em feridas.

O que fazer para manter as mãos limpas?

Higienizar as mãos com frequência, com água limpa e sabonete.

Caso não haja água limpa e sabonete disponíveis, você pode utilizar álcool a 70%. Após utilizar o álcool, deixar as mãos secar naturalmente.



VIGILÂNCIA SANITÁRIA
ESTADO DE SANTA CATARINA

SUV
Superintendência de Vigilância em Saúde

GOVERNO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

3 MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS NUMA COZINHA DE ABRIGOS

A cozinha improvisada para a preparação das refeições dos abrigados deve ter condições apropriadas de higiene e organização para que o alimento produzido não se torne fonte de doenças. Por isso, fique atento a algumas regras.

Limpar a cozinha sempre que necessário e ao final das atividades de trabalho, não deixando acumular sujeira.

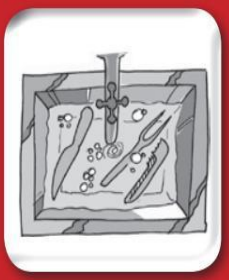
Retire objetos sem utilidade desse local.

As superfícies que entram em contato com o alimento (por ex.: a mesa) devem ser de material liso. Evite o uso de madeira. Elas devem ser higienizadas sempre que outro alimento for manipulado.

Defina um local apropriado (seco e sob abrigo do sol) para armazenamento de todos os produtos que serão utilizados na cozinha. NUNCA guarde os produtos de limpeza junto com os alimentos.

Evite acumular lixo além da capacidade do recipiente e não o retire durante a manipulação dos alimentos.

Coloque algumas lixeiras (ou similares) com tampa para disposição adequada dos resíduos gerados dentro da cozinha.



Lave todos os utensílios utilizados entre o preparo de um alimento e outro.

VIGILÂNCIA SANITÁRIA ESTADO DE SANTA CATARINA
SUV Superintendência de Vigilância em Saúde

GOVERNO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

A refeição deve ser consumida em no máximo duas horas. Depois disso, essas preparações devem ser jogadas fora.

Sugere-se que sejam definidos horários para as refeições, de forma que todos se alimentem no mesmo horário. Isso evita que os alimentos fiquem por muito tempo expostos à temperatura ambiente.

O alimento deve ser consumido ainda quente e logo após o preparo.

Evite o contato de alimentos crus (como carne, frango e peixe) com alimentos cozidos.

Pessoas que manipulam os alimentos devem lavar as mãos e utilizar roupas limpas (de preferência brancas), proteger os cabelos e não utilizar anel, colar, brinco, pulseira ou relógios, nem maquiagem.

Os alimentos devem ser bem cozidos.
O cozimento pode ser verificado pela mudança na cor e/ou mudança de textura da parte interna do alimento.

Para uma melhor segurança alimentar, solicite apoio do serviço de nutrição da Secretaria de Saúde da sua cidade.

VIGILÂNCIA SANITÁRIA
ESTADO DE SANTA CATARINA

SUV
Superintendência de Vigilância em Saúde

GOVERNO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

4 PREVENÇÃO DE DOENÇAS INFECCIOSAS RESPIRATÓRIAS

RECOMENDAÇÕES

No ambiente fechado e com aglomeração de pessoas, é possível o aparecimento de doenças infecciosas respiratórias.

Sempre que tossir ou espirrar, proteja a boca e o nariz com um lenço de papel.

Se não tiver lenço de papel, use a dobra interna do cotovelo.

Evitar tocar os olhos, nariz ou boca com as mãos após contato com superfícies.

Manter os ambientes limpos e ventilados.

LAVAR AS MÃOS, COM ÁGUA E SABÃO, PRINCIPALMENTE DEPOIS DE:

- Tossir ou espirrar
- Após usar o banheiro;
- Antes das refeições;
- Antes de tocar os olhos, boca e nariz.

VIGILÂNCIA SANITÁRIA ESTADO DE SANTA CATARINA
SUV Superintendência de Vigilância em Saúde

GOVERNO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

SINTOMAS

Se apresentar febre, tosse e/ou dor de garganta, procure imediatamente a unidade de saúde.

O doente deve seguir as orientações do médico e tomar os medicamentos corretamente.

O doente deve ficar em repouso, ter uma alimentação balanceada, ingerir líquidos, evitar se locomover enquanto estiver doente – até 5 (cinco) dias após o início dos sintomas.

CUIDADOS COM AMBIENTES DE ABRIGOS

Os responsáveis pelo abrigo devem garantir as seguintes condições ambientais:

- Garantir uma boa ventilação em todos os lugares.

- Estabelecer um plano de limpeza e desinfecção diária de todas as superfícies de mobílias, corrimão, puxadores de porta e outros equipamentos. Após a limpeza e desinfecção, secar completamente todas as superfícies.

- Se tiver um sistema de ar condicionado, deve deixá-lo com a máxima entrada de ar fresco, bem como deve manter o sistema com uma limpeza adequada e realizar a manutenção periódica das redes de filtros.

VIGILÂNCIA SANITÁRIA ESTADO DE SANTA CATARINA
SUV Superintendência de Vigilância em Saúde

5 CUIDADOS AO VOLTAR PARA CASA

AO VOLTAR PARA CASA, ALGUNS CUIDADOS SÃO IMPORTANTES PARA EVITAR DOENÇAS E ACIDENTES COM ANIMAIS PEÇONHENTOS.

Verifique a presença de animais peçonhentos

- Entre em casa com cuidado. Animais peçonhentos, como serpentes, aranhas ou escorpiões, podem estar escondidos.
- Bata os colchões e sacuda lençóis, roupas, calçados e toalhas (com cuidado) antes de usá-los.
- NUNCA toque neles, mesmo que pareçam estar mortos!
- NUNCA enfie a mão em buracos ou frestas. Use um cabo de vassoura ou similar.
- Se encontrar algum desses animais, afaste-se lentamente (sem assustá-lo) e chame o controle de zoonoses ou o Corpo de Bombeiros de sua cidade.

EM CASO DE PICADA

- Solicite atendimento médico o mais rápido possível.
- Espere o atendimento em repouso.
- Procure ficar calmo, deitado e com o membro picado mais alto que o resto do corpo.

Limpeza da casa

- Antes de começar a limpeza, coloque calça comprida, botas e luvas! Se não tiver botas e luvas, coloque em cada mão e em cada pé dois sacos plásticos amarrados para tentar evitar o contato da pele com a água contaminada.
- Será necessário retirar a lama e lavar o chão, paredes e objetos. Depois desinfectar usando uma solução com 20 litros de água com 2 xícaras das de chá de hipoclorito de sódio (2,5%) ou água sanitária (2,0 a 2,5%);

ATENÇÃO

Se você ficar doente, procure uma unidade de saúde e lembre-se de contar para o médico o seu contato com a água de enchente. **NÃO SE AUTOMEDIQUE.**
Principais consequências à saúde decorrentes das enchentes: ferimentos, traumas, transtornos mentais e ocorrência de diversas doenças como as infecciosas respiratórias, leptospirose, hepatite A, diarreias, dengue, tétano acidental, febre tifoide, cólera e acidentes com animais peçonhentos.

GOVERNO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Limpeza da caixa d'agua passo-a-passo

1. Feche o registro da água e esvazie a caixa, abrindo as torneiras e dando descargas.
2. Quando a caixa estiver quase vazia, feche a saída e utilize a água que restou para a limpeza da caixa e para que a sujeira não desça pelo cano.
3. Esfregue as paredes e o fundo da caixa utilizando panos e escova macia ou esponja. Nunca use sabão, detergente ou outros produtos.
4. Retire a água suja que restou da limpeza, usando balde e panos, deixando a caixa totalmente limpa.
5. Deixe entrar água na caixa até encher e acrescente 1 litro de água sanitária (2,0% ou 2,5%) para cada 1.000 litros de água. Na falta de hipoclorito de sódio, poderá ser utilizada água sanitária que contenha apenas hipoclorito de sódio (NaClO) e água (H2O).
6. Aguarde por duas horas para desinfecção do reservatório.
7. Esvazie a caixa d'água novamente para que a água com hipoclorito limpe e desinfete as tubulações. Essa água não deve ser consumida.
8. Tampe a caixa d'água para que não entrem pequenos animais, ratos ou insetos.
9. Anote a data da limpeza do lado de fora da caixa.
10. Finalmente abra a entrada de água.

Cuidados com a água para consumo humano

A ingestão de água contaminada pode causar diarreias e doenças parasitárias. Antes de beber água, SEMPRE filtre e ferva a água. Caso não possa fervê-la, trate a água para consumo com hipoclorito de sódio (2,5%), conforme indicado na tabela 1 ao lado.

IMPORTANTE: Se você, algum familiar ou amigo apresentar três ou mais episódios de diarreia, em um intervalo de 24 horas, procure atendimento médico.

TABELA 1. ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO

A água para consumo humano deve ser filtrada (com filtro doméstico, coador de papel ou pano limpo), e, posteriormente, fervida. A fervura da água elimina bactérias, vírus e parasitas; por isso, é o método preferencial para tratamento da água de consumo humano. Caso não seja possível ferver, obter água de uma fonte que não tenha sido contaminada por esgoto e realizar a filtração (com filtro doméstico, coador de papel ou pano limpo) e posterior tratamento com hipoclorito de sódio (2,5%).

ÁGUA	HIPOCLORITO DE SÓDIO (2,5%)	MODO DE HIGIENIZAÇÃO
1 litro	2 gotas	Para cada litro de água para consumo humano, adicionar duas gotas de hipoclorito de sódio (2,5%). Deixar repousar por 30 minutos.
20 litros	1 colher das de chá	
200 litros	1 colher das de sopa	
1.000 litros	2 copinhos de café (descartável)	

TABELA 2. RECIPIENTES PARA ARMAZENAMENTO DE ÁGUA, EMBALAGENS DE ALIMENTOS E UTENSÍLIOS DOMÉSICOS

ÁGUA	HIPOCLORITO DE SÓDIO (2,5%)	
1 litro (5 xícaras das de chá)	2 colheres das de sopa	• A água para higiene dos recipientes de armazenamento de água, embalagens de alimentos e utensílios domésticos deve ser filtrada (com filtro doméstico, coador de papel ou pano limpo) e passar por um posterior tratamento com hipoclorito; • Lavar o recipiente com água e sabão e enxaguar; • Misturar 2 colheres das de sopa de hipoclorito de sódio (2,5%) ou água sanitária* (2,0 a 2,5%) com 1 litro de água e jogar no recipiente. • Cobrir o recipiente e agitar a solução para que entre em contato com toda a superfície interna; • Deixar o recipiente coberto por 30 minutos; • Enxaguar com a água para consumo humano (Tabela 1). • Se for utilizar água sanitária, esta deve conter APENAS hipoclorito de sódio (NaClO) e água (H2O).

TABELA 3. FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES

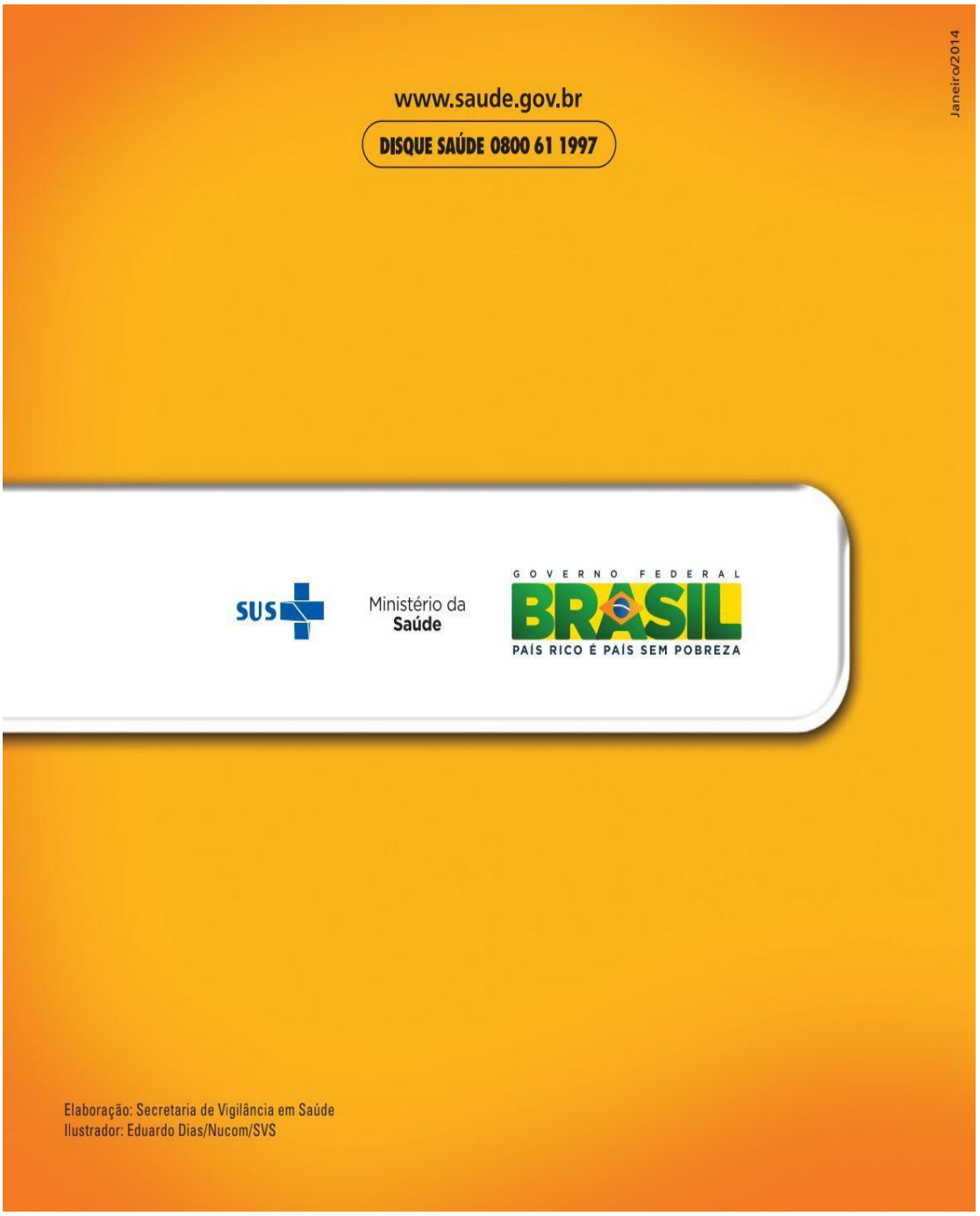
ÁGUA	HIPOCLORITO DE SÓDIO (2,5%)	
1 litro (5 xícaras das de chá)	1 colher das de sopa	Obs.: Frutas, verduras e legumes que entraram em contato com a água da enchente devem ser descartadas. As demais devem seguir as orientações abaixo: • Selecionar, retirando as folhas, parte e unidades deterioradas; • Lavar em água corrente os vegetais folhosos, folha a folha, e as frutas e legumes um a um; • Colocar de molho por 30 minutos em água clorada (1 colher das de sopa de hipoclorito de sódio [2,5%] ou água sanitária – 2,0 a 2,5% – para 1 litro de água); • Enxaguar em água corrente os vegetais folhosos, folha a folha, as frutas e legumes um a um; • Deixar secar naturalmente; • Se for utilizar água sanitária, esta deve conter APENAS hipoclorito de sódio (NaClO) e água (H2O).

TABELA 4. PISOS, PAREDES E BANCADAS QUE ENTRARAM EM CONTATO COM A ÁGUA DA ENCHENTE

ÁGUA	ÁGUA SANITÁRIA (2,0 OU 2,5%)	
20 litros	2 xícaras das de chá/copo americano (400 ml)	• Depois de remover a lama e lavar o local, desinfete a área; • Faça uma solução com 20 litros de água e 2 xícaras (de chá) de água sanitária (2,0 a 2,5%); • Umedeça panos nessa solução para limpar pisos, paredes e bancadas.

VIGILÂNCIA SANITÁRIA ESTADO DE SANTA CATARINA
SUV Superintendência de Vigilância em Saúde

GOVERNO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA



VIGILÂNCIA SANITÁRIA
ESTADO DE SANTA CATARINA

SUV
Superintendência de Vigilância em Saúde

GOVERNO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Tabela 1. Água para consumo humano

A água para consumo humano deve ser filtrada (com filtro doméstico, coador de papel ou pano limpo), e, posteriormente, fervida. A fervura da água elimina bactérias, vírus e parasitas; por isso, é o método preferencial para tratamento da água de consumo humano. Caso não seja possível ferver, obter água de uma fonte que não tenha sido contaminada por esgoto e realizar a filtração (com filtro doméstico, coador de papel ou pano limpo) e posterior tratamento com hipoclorito de sódio (2,5%).

Água	Hipoclorito de sódio (2,5%)	Modo de higienização
1 litro	2 gotas	• Para cada litro de água para consumo humano, adicionar duas gotas de hipoclorito de sódio (2,5%); • Deixar repousar por 30 minutos.
20 litros	1 colher das de chá	
200 litros	1 colher das de sopa	
1.000 litros	2 copinhos de café (descartável)	

Tabela 2. Recipientes para armazenamento de água, embalagens de alimentos e utensílios domésticos

Água	Hipoclorito de sódio (2,5%)	• A água para higiene dos recipientes de armazenamento de água, embalagens de alimentos e utensílios domésticos deve ser filtrada (com filtro doméstico, coador de papel ou pano limpo) e passar por um posterior tratamento com hipoclorito; • Lavar o recipiente com água e sabão e enxaguar; • Misturar 2 colheres das de sopa de hipoclorito de sódio (2,5%) ou água sanitária* (2,0 a 2,5%) com 1 litro de água e jogar no recipiente. • Cobrir o recipiente e agitar a solução para que entre em contato com toda a superfície interna; • Deixar o recipiente coberto por 30 minutos; • Enxaguar com a água para consumo humano (Tabela 1). • Se for utilizar água sanitária, esta deve conter APENAS hipoclorito de sódio (NaClO) e água (H2O).
1 litro (5 xicaras das de chá)	2 colheres das de sopa	

Tabela 3. Frutas, verduras e legumes

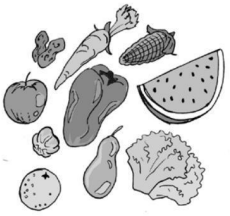
Água	Hipoclorito de sódio (2,5%)	Obs.: Frutas, verduras e legumes que entraram em contato com a água da enchente devem ser descartadas. As demais devem seguir as orientações abaixo: • Selecionar, retirando as folhas, parte e unidades deterioradas; • Lavar em água corrente os vegetais folhosos, folha a folha, e as frutas e legumes um a um; • Colocar de molho por 30 minutos em água clorada (1 colher das de sopa de hipoclorito de sódio [2,5%] ou água sanitária – 2,0 a 2,5% – para 1 litro de água); • Enxaguar em água corrente os vegetais folhosos, folha a folha, as frutas e legumes um a um; • Deixar secar naturalmente; • Se for utilizar água sanitária, esta deve conter APENAS hipoclorito de sódio (NaClO) e água (H2O).
1 litro (5 xicaras das de chá)	1 colher das de sopa	

Tabela 4. Pisos, paredes e bancadas que entraram em contato com a água da enchente

Água	Água sanitária (2,0 ou 2,5%)	• Depois de remover a lama e lavar o local, desinfete a área; • Faça uma solução com 20 litros de água e 2 xicaras (de chá) de água sanitária (2,0 a 2,5%); • Umedeça panos nessa solução para limpar pisos, paredes e bancadas.
20 litros	2 xicaras das de chá/copo americano (400 ml)	

*A água sanitária deve ter registro no MS.

SUS Ministério da Saúde GOVERNO FEDERAL BRASIL PAÍS RICO É PAÍS SEM POBREZA



CUIDADO COM OS ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO EM SITUAÇÃO DE ENCHENTES

VIGILÂNCIA SANITÁRIA ESTADO DE SANTA CATARINA

SUV Superintendência de Vigilância em Saúde

GOVERNO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Durante uma de enchente e depois dela é possível que os alimentos não estejam em condições adequadas para serem consumidos, exigindo-se, desta forma, procedimentos básicos para garantir sua qualidade.

Alimentos contaminados podem causar diarreias, vômitos, febre e, em casos mais graves, levar à morte.

Não consumir

Alimentos com cheiro, cor ou aspecto fora do normal (úmido, mofado ou murcho).

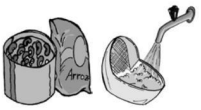
Todo alimento que ficou submerso ou umedecido, independentemente de apresentar alterações de aparência e cheiro, não deve ser consumido.

Mesmo os alimentos embalados com plástico e não abertos, mas que tiveram contato com água de enchente (garrafas PET, saco de leite, grãos ensacados), devem ser descartados.

Frutas, verduras e legumes que entraram em contato com a água da enchente devem ser descartados.

As latas que estiverem amassadas, enferrujadas ou semiabertas devem ser inutilizadas.

Alimentos que podem ser reaproveitados após contato com água da enchente



Alimentos industrializados e embalados em vidro, lata, a vácuo e em caixa tipo "longa vida", que se encontram fechados e sem sinais de alteração, mesmo que tenham entrado em contato com a água da enchente podem ser consumidos se suas embalagens forem higienizadas com solução clorada.

A higienização das embalagens deve ser feita da seguinte forma: Lavar as embalagens com água e sabão; enxaguar; colocar em solução clorada: 2 colheres (de sopa) de hipoclorito de sódio (2,5%) ou de água sanitária (2,0% ou 2,5%) para cada 1 litro de água; deixar agir por 15 minutos e lavar com água própria para consumo humano.

Quando não houver geladeira, deve-se preparar somente a quantidade de alimento a ser consumida. Esses alimentos devem ser consumidos em até 2 horas, se mantidos em temperatura ambiente.

Alimentos que não devem ser aceitos como doações

a) restos de comida;

b) leite e derivados não pasteurizados;

c) alimentos alterados ou deteriorados;

d) alimentos que não tenham sido armazenados a uma temperatura inferior a 4°C ou acima de ou 70ºC;

e) ingredientes que não foram armazenados de acordo com as instruções do fabricante;

f) alimentos contaminados quimicamente ou fisicamente;

g) alimentos com validade vencida.

ATENÇÃO! "Em caso de dúvida, jogue fora"

Tabela 1. Água para consumo humano

A água para consumo humano deve ser filtrada (com filtro doméstico, coador de papel ou pano limpo), e, posteriormente, fervida. A fervura da água elimina bactérias, vírus e parasitas; por isso, é o método preferencial para tratamento da água de consumo humano. Caso não seja possível ferver, obter água de uma fonte que não tenha sido contaminada por esgoto e realizar a filtração (com filtro doméstico, coador de papel ou pano limpo) e posterior tratamento com hipoclorito de sódio (2,5%).

Água	Hipoclorito de sódio (2,5%)	Modo de higienização
1 litro	2 gotas	• Para cada litro de água para consumo humano, adicionar duas gotas de hipoclorito de sódio (2,5%); • Deixar repousar por 30 minutos.
20 litros	1 colher das de chá	
200 litros	1 colher das de sopa	
1.000 litros	2 copinhos de café (descartável)	

Tabela 2. Recipientes para armazenamento de água, embalagens de alimentos e utensílios domésticos

Água	Hipoclorito de sódio (2,5%)	• A água para higiene dos recipientes de armazenamento de água, embalagens de alimentos e utensílios domésticos deve ser filtrada (com filtro doméstico, coador de papel ou pano limpo) e passar por um posterior tratamento com hipoclorito; • Lavar o recipiente com água e sabão e enxaguar; • Misturar 2 colheres das de sopa de hipoclorito de sódio (2,5%) ou água sanitária* (2,0 a 2,5%) com 1 litro de água e jogar no recipiente. • Cobrir o recipiente e agitar a solução para que entre em contato com toda a superfície interna; • Deixar o recipiente coberto por 30 minutos; • Enxaguar com a água para consumo humano (Tabela 1). • Se for utilizar água sanitária, esta deve conter APENAS hipoclorito de sódio (NaClO) e água (H2O).
1 litro (5 xícaras das de chá)	2 colheres das de sopa	

Tabela 3. Frutas, verduras e legumes

Água	Hipoclorito de sódio (2,5%)	Obs.: Frutas, verduras e legumes que entraram em contato com a água da enchente devem ser descartadas. As demais devem seguir as orientações abaixo: • Selecionar, retirando as folhas, parte e unidades deterioradas; • Lavar em água corrente os vegetais folhosos, folha a folha, e as frutas e legumes um a um; • Colocar de molho por 30 minutos em água clorada (1 colher das de sopa de hipoclorito de sódio [2,5%] ou água sanitária – 2,0 a 2,5% – para 1 litro de água); • Enxaguar em água corrente os vegetais folhosos, folha a folha, as frutas e legumes um a um; • Deixar secar naturalmente; • Se for utilizar água sanitária, esta deve conter APENAS hipoclorito de sódio (NaClO) e água (H2O).
1 litro (5 xícaras das de chá)	1 colher das de sopa	

Tabela 4. Pisos, paredes e bancadas que entraram em contato com a água da enchente

Água	Água sanitária (2,0 ou 2,5%)	• Depois de remover a lama e lavar o local, desinfete a área; • Faça uma solução com 20 litros de água e 2 xícaras (de chá) de água sanitária (2,0 a 2,5%); • Umedeça panos nessa solução para limpar pisos, paredes e bancadas.
20 litros	2 xícaras das de chá/copo americano (400 ml)	

*A água sanitária deve ter registro no MS.

CUIDADOS COM A HIGIENE PESSOAL EM ABRIGOS

GOVERNO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Limpeza da caixa d'água
passo-a-passo

1. Feche o registro da água e esvazie a caixa d'água, abrindo as torneiras e dando descargas.
2. Quando a caixa estiver quase vazia, feche a saída e utilize a água que restou para a limpeza da caixa e para que a sujeira não desça pelo cano.
3. Esfregue as paredes e o fundo da caixa utilizando panos e escova macia ou esponja. **Nunca use sabão, detergente ou outros produtos.**
4. Retire a água suja que restou da limpeza, usando balde e panos, deixando a caixa totalmente limpa.
5. A limpeza do local deverá seguir os seguintes procedimentos: Dilua 2 xícaras de chá (400 ml) de água sanitária (2,0% ou 2,5%) em 20 litros de água.
6. Aguarde por duas horas para desinfecção do reservatório.
7. Esvazie o restante da caixa. Esta água servirá para limpeza e desinfecção das tubulações.
8. Tampe a caixa d'água para que não entrem pequenos animais, ratos ou insetos.
9. Anote a data da limpeza do lado de fora da caixa.
10. Finalmente abra a entrada de água.

ATENÇÃO

Se você ficar doente, procure a unidade de saúde e lembre-se de contar para o médico o seu contato com a água de enchente.

NÃO SE AUTOMEDIQUE

Principais riscos à saúde causados pelas enchentes:

Leptospirose, hepatites A e E, diarreias, doenças respiratórias, dengue, tétano acidental, febre tifóide, cólera, acidentes e doenças mentais.

Tabela 1. Água para consumo humano

A água para consumo humano deve ser filtrada (com filtro doméstico, coador de papel ou pano limpo), e, posteriormente, fervida. A fervura da água elimina bactérias, vírus e parasitas; por isso, é o método preferencial para tratamento da água de consumo humano. Caso não seja possível ferver, obter água de uma fonte que não tenha sido contaminada por esgoto e realizar a filtração (com filtro doméstico, coador de papel ou pano limpo) e posterior tratamento com hipoclorito de sódio (2,5%).

Água	Hipoclorito de sódio (2,5%)	Modo de higienização
1 litro	2 gotas	• Para cada litro de água para consumo humano, adicionar duas gotas de hipoclorito de sódio (2,5%); • Deixar repousar por 30 minutos.
20 litros	1 colher das de chá	
200 litros	1 colher das de sopa	
1.000 litros	2 copinhos de café (descartável)	

Tabela 2. Recipientes para armazenamento de água, embalagens de alimentos e utensílios domésticos

Água	Hipoclorito de sódio (2,5%)	• A água para higiene dos recipientes de armazenamento de água, embalagens de alimentos e utensílios domésticos deve ser filtrada (com filtro doméstico, coador de papel ou pano limpo) e passar por um posterior tratamento com hipoclorito; • Lavar o recipiente com água e sabão e enxaguar; • Misturar 2 colheres das de sopa de hipoclorito de sódio (2,5%) ou água sanitária* (2,0 a 2,5%) com 1 litro de água e jogar no recipiente. • Cobrir o recipiente e agitar a solução para que entre em contato com toda a superfície interna; • Deixar o recipiente coberto por 30 minutos; • Enxaguar com a água para consumo humano (Tabela 1). • Se for utilizar água sanitária, esta deve conter APENAS hipoclorito de sódio (NaClO) e água (H2O).
1 litro (5 xícaras das de chá)	2 colheres das de sopa	

Tabela 3. Frutas, verduras e legumes

Água	Hipoclorito de sódio (2,5%)	Obs.: Frutas, verduras e legumes que entraram em contato com a água da enchente devem ser descartadas. As demais devem seguir as orientações abaixo: • Selecionar, retirando as folhas, parte e unidades deterioradas; • Lavar em água corrente os vegetais folhosos, folha a folha, e as frutas e legumes um a um; • Colocar de molho por 30 minutos em água clorada (1 colher das de sopa de hipoclorito de sódio [2,5%] ou água sanitária – 2,0 a 2,5% – para 1 litro de água); • Enxaguar em água corrente os vegetais folhosos, folha a folha, as frutas e legumes um a um; • Deixar secar naturalmente; • Se for utilizar água sanitária, esta deve conter APENAS hipoclorito de sódio (NaClO) e água (H2O).
1 litro (5 xícaras das de chá)	1 colher das de sopa	

Tabela 4. Pisos, paredes e bancadas que entraram em contato com a água da enchente

Água	Água sanitária (2,0 ou 2,5%)	• Depois de remover a lama e lavar o local, desinfete a área; • Faça uma solução com 20 litros de água e 2 xícaras (de chá) de água sanitária (2,0 a 2,5%); • Umedeça panos nessa solução para limpar pisos, paredes e bancadas.
20 litros	2 xícaras das de chá/ copo americano (400 ml)	

*A água sanitária deve ter registro no MS.

CUIDADOS BÁSICOS EM SITUAÇÃO DE ENCHENTES

A água de enchentes ou esgotos pode transmitir doenças

LEMBRE-SE SEMPRE DE LAVAR AS MÃOS

Antes de:

- comer
- preparar alimentos
- amamentar
- trocar fraldas
- tocar pessoas doentes
- tocar em feridas

Depois de:

- ir ao banheiro
- trocar fraldas
- pegar lixo
- tocar em feridas
- assoar o nariz
- tocar em animais
- tocar em pessoas doentes

SUS Ministério da Saúde GOVERNO FEDERAL BRASIL PAÍS RICO É PAÍS SEM POBREZA

VIGILÂNCIA SANITÁRIA ESTADO DE SANTA CATARINA

SUV Superintendência de Vigilância em Saúde

GOVERNO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Água para consumo humano

- Sempre filtre e ferva (por 5 minutos) a água antes de beber. Isso elimina vírus, bactérias ou parasitas que podem causar doenças.

ATENÇÃO
Todo recipiente utilizado para guardar água deve ser limpo conforme a Tabela 2.

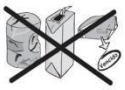
Na hora de comer

O QUE PODE SER APROVEITADO

- Alimentos bem cozidos.
- Alimentos industrializados que estejam dentro do prazo de validade. Veja a tabela que mostra como limpar as embalagens de alimentos.

- Lavar frutas e verduras com água tratada com hipoclorito de sódio e deixar de molho por 30 minutos antes de consumir. Veja a tabela 3!
- **Preparar somente a quantidade de comida necessária para o consumo imediato.**

NUNCA COMA



- Alimentos úmidos, mofados ou murchos (com cheiro, cor ou aspecto fora do normal).
- Carne, peixe, frango, ovos, leite crus ou mal cozidos, vegetais folhosos que entraram em contato com a água de enchente.
- Alimentos refrigerados que tenham ficado por mais de 2 horas fora da geladeira, principalmente carne, frango, peixe e sobras.
- Alimentos com embalagem ou tampas estufadas e que estejam abertos/danificados.

Quando a água começar a baixar

É hora de limpar tudo e ver o que dá para aproveitar

- Antes de começar a limpeza, coloque calça comprida, botas e luvas! Se não tiver botas ou luvas, coloque em cada mão e em cada pé dois sacos plásticos amarrados para tentar evitar o contato da pele com a água contaminada.
- Será necessário retirar a lama e desinfetar o local. Lave o chão, paredes e objetos com água sanitária. Faça uma solução misturando 2 xicaras (400 ml) de água sanitária (2,0 a 2,5%) em 20 litros de água.

Como evitar a presença de ratos

- Mantenha os alimentos guardados em recipientes bem fechados, resistentes e em locais altos, fora do alcance dos ratos.
- Mantenha a cozinha limpa e sem restos de alimentos.
- Retire as sobras de alimento ou ração dos animais domésticos antes de anoitecer.

- Evite o acúmulo de entulhos e objetos sem uso no quintal.
- Mantenha os terrenos baldios e margens dos rios limpos e capinados.
- Guardar o lixo em sacos plásticos bem fechados e em locais altos até a coleta ocorrer.
- A urina de rato pode transmitir doenças como a leptospirose.

Cuidado com serpentes, aranhas ou escorpiões

- Entre em casa com cuidado. Animais peçonhentos como serpentes, aranhas ou escorpiões podem estar escondidos.
- NUNCA pegue neles, mesmo que pareçam estar mortos!
- NUNCA enfie a mão em buracos ou frestas. Use um cabo de vassoura ou de enxada!
- Se encontrar algum destes animais, afaste-se lentamente (sem assustá-los) e chame o controle de zoonoses ou Corpo de Bombeiros de sua cidade.
- Bata os colchões e sacuda lençóis, roupas e toalhas (com cuidado), antes de usar.

EM CASO DE PICADA

- Solicite atendimento médico o mais rápido possível.
- Espere o atendimento em repouso.
- Procure ficar calmo, deitado e com o membro picado mais alto que o resto do corpo.
- NUNCA faça torniquete ou garrote no local!

Tabela 1. Água para consumo humano

A água para consumo humano deve ser filtrada (com filtro doméstico, coador de papel ou pano limpo), e, posteriormente, fervida. A fervura da água elimina bactérias, vírus e parasitas; por isso, é o método preferencial para tratamento da água de consumo humano. Caso não seja possível ferver, obter água de uma fonte que não tenha sido contaminada por esgoto e realizar a filtração (com filtro doméstico, coador de papel ou pano limpo) e posterior tratamento com hipoclorito de sódio (2,5%).

Água	Hipoclorito de sódio (2,5%)	Modo de higienização
1 litro	2 gotas	• Para cada litro de água para consumo humano, adicionar duas gotas de hipoclorito de sódio (2,5%); • Deixar repousar por 30 minutos.
20 litros	1 colher das de chá	
200 litros	1 colher das de sopa	
1.000 litros	2 copinhos de café (descartável)	

Tabela 2. Recipientes para armazenamento de água, embalagens de alimentos e utensílios domésticos

Água	Hipoclorito de sódio (2,5%)	• A água para higiene dos recipientes de armazenamento de água, embalagens de alimentos e utensílios domésticos deve ser filtrada (com filtro doméstico, coador de papel ou pano limpo) e passar por um posterior tratamento com hipoclorito; • Lavar o recipiente com água e sabão e enxaguar; • Misturar 2 colheres das de sopa de hipoclorito de sódio (2,5%) ou água sanitária* (2,0 a 2,5%) com 1 litro de água e jogar no recipiente. • Cobrir o recipiente e agitar a solução para que entre em contato com toda a superfície interna; • Deixar o recipiente coberto por 30 minutos; • Enxaguar com a água para consumo humano (Tabela 1). • Se for utilizar água sanitária, esta deve conter APENAS hipoclorito de sódio (NaClO) e água (H2O).
1 litro (5 xícaras das de chá)	2 colheres das de sopa	

Tabela 3. Frutas, verduras e legumes

Água	Hipoclorito de sódio (2,5%)	Obs.: Frutas, verduras e legumes que entraram em contato com a água da enchente devem ser descartadas. As demais devem seguir as orientações abaixo: • Selecionar, retirando as folhas, parte e unidades deterioradas; • Lavar em água corrente os vegetais folhosos, folha a folha, e as frutas e legumes um a um; • Colocar de molho por 30 minutos em água clorada (1 colher das de sopa de hipoclorito de sódio [2,5%] ou água sanitária – 2,0 a 2,5% – para 1 litro de água); • Enxaguar em água corrente os vegetais folhosos, folha a folha, as frutas e legumes um a um; • Deixar secar naturalmente; • Se for utilizar água sanitária, esta deve conter APENAS hipoclorito de sódio (NaClO) e água (H2O).
1 litro (5 xícaras das de chá)	1 colher das de sopa	

Tabela 4. Pisos, paredes e bancadas que entraram em contato com a água da enchente

Água	Água sanitária (2,0 ou 2,5%)	• Depois de remover a lama e lavar o local, desinfete a área; • Faça uma solução com 20 litros de água e 2 xicaras (de chá) de água sanitária (2,0 a 2,5%); • Umedeça panos nessa solução para limpar pisos, paredes e bancadas.
20 litros	2 xicaras das de chá/copo americano (400 ml)	

*A água sanitária deve ter registro no MS.

Obs: A solução de hipoclorito de sódio a 2,5% distribuída pelo Ministério da Saúde em frascos de 50 ml deve ser utilizada somente para desinfetar a água para consumo humano.

SUS Ministério da Saúde GOVERNO FEDERAL BRASIL PAÍS RICO É PAÍS SEM POBREZA

CUIDADOS COM ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO

VIGILÂNCIA SANITÁRIA ESTADO DE SANTA CATARINA

SUV Superintendência de Vigilância em Saúde

GOVERNO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Durante uma enchente, é possível que a água e os alimentos não estejam em condições adequadas para consumo, exigindo-se, desta forma, procedimentos básicos para garantir sua qualidade.

Cuidado com a água para consumo

A ingestão de água contaminada pode causar diarreias e doenças parasitárias.

Antes de beber água, SEMPRE adote os procedimentos ilustrados abaixo. Isso elimina vírus, bactérias ou parasitas que podem causar doenças.

ATENÇÃO
Todo recipiente utilizado para guardar água deve ser limpo conforme mostra a tabela 2.

Caso observe alguma alteração na água da torneira (como odor e/ou coloração diferente do habitual) entrar em contato com a empresa responsável pela distribuição da água e/ou Secretaria de Saúde do seu município.

IMPORTANTE: Se você, algum familiar ou amigo apresentar três ou mais episódios de diarréia, em um intervalo de 24 horas, procure atendimento médico. Caso duas ou mais pessoas apresentem diarreia, náusea, vômito ou dor abdominal depois de comer e beber alimentos da mesma origem isso pode ser um surto.

Por isso, notifique, imediatamente, a Vigilância Epidemiológica da Secretaria Municipal de Saúde.

Procedimentos para higienização com hipoclorito de sódio (2,5%)

1. Para não se contaminar com água de enchente ou lama no momento da limpeza, utilize equipamentos de proteção individual (botas, luvas, máscara). Botas e luvas podem ser substituídas por sacos plásticos e a máscara por pano ou lenço limpo.

2. Utilize hipoclorito de sódio (2,5%) para as atividades de higienização: higienização de água para consumo humano; de embalagens, recipientes e utensílios; e de frutas, verduras e legumes.

3. Para higienização de caixas d'água, pisos, paredes e bancadas utilize água sanitária a 2% ou 2,5% sem adição de amoníaco ou outros produtos de limpeza.

4. Leia e siga as instruções das tabelas deste panfleto.

VIGILÂNCIA SANITÁRIA ESTADO DE SANTA CATARINA

SUV Superintendência de Vigilância em Saúde

GOVERNO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Importância da temperatura na multiplicação rápida de patogênicos

FALTA DE ENERGIA

Como proteger os alimentos na falta de energia elétrica

Alguns conselhos básicos

Mantenha as portas da geladeira e do freezer fechadas para que a temperatura interna se conserve fria o maior tempo possível.

Se a energia elétrica faltar por um período de tempo prolongado, aconselha-se adquirir blocos de gelo (se possível) para conservar a temperatura da geladeira a mais fria possível.

Os alimentos devem ser bem cozidos, em especial, as carnes, frango, peixe e ovos. As sopas e caldos devem ser aquecidos até a fervura, por pelo menos 1 minuto. No caso das carnes, certifique-se de que seus líquidos estejam claros e não avermelhados.

Ao reaquecer os alimentos já cozidos, assegure-se de que todas as partes do alimento sejam aquecidas igualmente. Lembre-se também que os alimentos cozidos não devem ser mantidos à temperatura ambiente por mais de 2 horas. Um cozimento adequado, com temperaturas acima de 70ºC, consegue matar quase todos os micróbios perigosos, garantindo um consumo mais seguro.

O que fazer quando a energia elétrica é restaurada?

Observar se os alimentos congelados estão firmes e sem sinais de descongelamento, tais como acúmulo de líquidos ou gelo por fora da embalagem. Nesses casos, os produtos devem ser descartados. Também não se deve confiar no seu aspecto e cheiro, pois os alimentos podem estar contaminados mesmo que suas características não tenham sido alteradas.

Jogue fora todo e qualquer alimento perecível (carne, frango, peixe e ovo) que tenham permanecido a uma temperatura acima de 5°C por mais de 2 horas.

CUIDADO

Os alimentos perecíveis como carne, frango, peixes, frutos do mar, leite e ovos, que NÃO se mantiveram adequadamente refrigerados ou congelados, podem causar doenças com graves consequências se forem consumidos, mesmo que bem cozidos, pois alguns micróbios e toxinas não são eliminados com o calor.

GOVERNO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Banheiros de abrigos: higiene e organização

O banheiro deve estar sempre higienizado e organizado, com papel higiênico, lixeira, sabonete e álcool a 70% (veja como fazer a diluição).

Caso a água apresente odor e/ou coloração diferente da habitual, utilize-a somente para a descarga do vaso sanitário. Neste caso, a pia de lavagem das mãos deve ser interditada.

A retirada do lixo, limpeza do local, reposição de papel higiênico, sabonete e álcool a 70% devem ocorrer, no máximo, a cada 3 horas.

A limpeza do local deverá seguir os seguintes procedimentos:

Dilua 2 xícaras de chá (400 ml) de água sanitária (2,0% ou 2,5%) em 20 litros de água.

Utilize pano para cada local a ser limpo: pia, vaso sanitário e piso.

Umedeça esses panos na solução desinfetante.

Limpe cada local abundantemente.

Deixe secar naturalmente.

Mãos limpas salvam vidas

Depois de uma enchente, é difícil manter a higiene completa, porque água limpa nem sempre está disponível.

O que fazer para manter as mãos limpas?

Higienizar as mãos com frequência com água limpa e sabão e, em seguida, aplicar álcool a 70%.

Caso não haja água limpa e sabão disponíveis, você pode utilizar somente álcool a 70%.

Quando lavar as mãos?

ANTES DE
- manusear objetos sujos;
- preparar os alimentos;
- comer;
- amamentar;
- tocar numa pessoa doente.

DEPOIS DE
- tocar em animais;
- ir ao banheiro;
- trocar fraldas;
- assoar o nariz, espirrar, tossir
- tocar em alimentos crus;
- tocar no lixo;
- tocar em objetos que tenham estado em contado com água da enchente;
- entrar em contato com a água da enchente;
- tocar em uma pessoa doente;
- tocar em feridas.

VIGILÂNCIA SANITÁRIA ESTADO DE SANTA CATARINA

SUV Superintendência de Vigilância em Saúde

GOVERNO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Acondicionar o lixo em sacos plásticos ou em latões de metal com tampa, armazenando-o em locais altos até que seja coletado.

Colocar o lixo pouco antes da coleta realizada pelo Serviço de Limpeza Urbana.

Fechar buracos e vãos nas paredes e rodapés para evitar a entrada de roedores nas casas. Manter ralos e vasos sanitários tampados com tampa pesada.

ATENÇÃO

Se, apesar dessas orientações, você apresentar **febre, dor de cabeça e dores no corpo** até 40 dias depois de ter entrado em contato com as águas da enchente ou do esgoto, procure imediatamente o Centro de Saúde mais próximo. Não se esqueça de contar ao médico o seu contato com água ou lama de enchente.

SUS Ministério da Saúde GOVERNO FEDERAL BRASIL PAÍS RICO É PAÍS SEM POBREZA

LEPTOSPIROSE:
O que é e como prevenir

Leptospirose: o que é?

A leptospirose é uma doença causada por uma bactéria presente na urina do rato que, normalmente, se espalha pela água suja de enchentes e esgotos.

Como as pessoas se contaminam?

As pessoas podem ficar doentes quando entram em contato com água ou lama contaminada pela urina de roedores (ratazanas, ratos de telhado e camundongos).

A bactéria entra na pele, com ou sem ferimentos, quando em contato com água contaminada.

Alguns cuidados para se prevenir da doença

Evite o contato com água ou lama de enchentes ou esgotos. Impeça que crianças nadem ou brinquem nestes locais, que podem estar contaminados pela urina dos ratos.

Após as águas baixarem, será necessário retirar a lama e desinfetar o local (sempre se protegendo).

Pessoas que trabalham na limpeza de lama, entulho e esgoto devem usar botas e luvas de borracha para evitar o contato da pele com água e lama contaminadas (se isto não for possível, usar sacos plásticos duplos amarrados nas mãos e nos pés).

Após as águas baixarem será necessário retirar a lama e desinfetar o local (sempre se protegendo). Deve-se lavar pisos, paredes e bancadas, desinfetando com água sanitária, na proporção de 2 xícaras das de chá (400ml) desse produto para um balde de 20 litros de água, deixando agir por 15 minutos.

Tenha cuidado com os alimentos que tiveram contato com água de enchente. Alguns devem ser jogados fora, outros precisam de tratamento especial nestas situações.

É importante limpar e desinfetar a caixa d'água.

Medidas práticas para evitar a presença de roedores

Manter os alimentos guardados em recipientes bem fechados e à prova de roedores (potes de vidro, latas de alumínio), em locais elevados do solo. Manter a cozinha limpa, sem restos de alimentos para evitar a presença de roedores.

Retirar as sobras de alimento ou ração de animais domésticos antes do anoitecer e manter limpos os vasilhames de alimentação, evitando restos alimentares que atraem os roedores.

Manter os terrenos baldios e as margens de córregos limpos e capinados. Não jogar lixo nesses locais.

Evitar entulhos e acúmulo de objetos nos quintais, como telhas, madeiras e materiais de construção, pois servirão de abrigo ao roedor.

VIGILÂNCIA SANITÁRIA ESTADO DE SANTA CATARINA

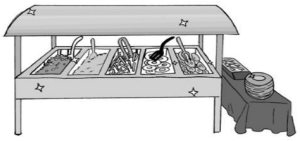
SUV Superintendência de Vigilância em Saúde

GOVERNO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Sobras

- As sobras de alimentos devem ser guardadas na geladeira em, no máximo, 2 horas depois do preparo. Elas devem ser reaquecidas antes de consumidas. Um cozimento adequado, com temperaturas acima de 70°C, consegue matar quase todos os micróbios perigosos, garantindo um consumo mais seguro.
- Alimentos prontos, que serão consumidos posteriormente, devem ser armazenados sob refrigeração (abaixo de 5°C) e aquecidos no momento do consumo (centro do produto a 72°C).
- Não servir alimentos que tenham estado em temperatura ambiente por mais de quatro horas; isso representa um dos maiores riscos de se ter uma DTA.
- Consuma leite pasteurizado, esterilizado (UHT) ou fervido. Não beba leite nem consuma seus derivados crus.

Para evitar desperdícios, sugere-se que sejam definidos horários de almoço e janta, de forma que todos comam no mesmo horário e que, portanto, as preparações não fiquem por muito tempo à temperatura ambiente.



MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS NUMA COZINHA DE ABRIGOS

Os alimentos e bebidas contaminadas por patógenos, quando ingeridos, podem transmitir doenças. Alimentos que contenham produtos químicos venenosos e outras substâncias nocivas também podem causar doenças. No Brasil, a maioria das doenças transmitidas por alimentos são causadas pela *Salmonella*, *Escherichia coli* patogênica e *Clostridium perfringens*, pelas toxinas do *Staphylococcus aureus* e *Bacillus cereus*.

Os sintomas mais comuns para as doenças transmitidas por alimentos são falta de apetite, náuseas, vômitos, diarreia, dores abdominais e febre (dependendo do agente etiológico). Podem ocorrer também afecções extraintestinais em diferentes órgãos e sistemas como o fígado (hepatite A), terminações nervosas periféricas (botulismo) e má formação congênita (toxoplasmose), dentre outros.

A cozinha improvisada para preparação das refeições do pessoal desabrigado deve manter condições apropriadas de higiene e organização para que o alimento produzido não se torne fonte de doenças. Por isso, fique atento a algumas regras.

Ambiente

- Limpar a cozinha sempre que necessário e ao final das atividades de trabalho, não deixando acumular sujeira.
- Retirar do local os objetos sem utilidade.
- As superfícies que entram em contato com o alimento (como a mesa) devem ser de material liso. Evite o uso de madeira. Lave e desinfete todas as superfícies, utensílios e equipamentos usados na preparação de alimentos. Lave todos os utensílios utilizados entre o preparo de um alimento e outro.
- Coloque algumas lixeiras (ou similares) com tampa para disposição adequada dos resíduos gerados dentro da cozinha. Evite acumular lixo além da capacidade do recipiente e não o retire durante a manipulação dos alimentos.

Pessoas

- Que manipula os alimentos deve lavar as mãos antes, durante e após a sua preparação, utilizar roupas limpas (de preferência brancas), proteger os cabelos e não utilizar anel, colar, brinco, pulseira ou relógio, nem maquiagem.

Alimentos

- Defina um local apropriado (seco) para armazenamento de todos os produtos que serão utilizados na cozinha. NUNCA guarde os produtos de limpeza junto com os alimentos.
- Selecione alimentos frescos, com boa aparência e, antes do consumo, eles devem ser lavados e desinfetados.
- Desinfete os alimentos crus como frutas, legumes e verduras, mergulhando-os durante 30 minutos em uma solução preparada com 1 colher de sopa de hipoclorito de sódio a 2,5% para cada litro de água tratada.
- Não serva alimentos crus, com exceção das frutas e verduras que podem ser descascadas e cujas cascas estejam íntegras.
- Evite o contato de carnes cruas com alimentos cozidos.
- Os alimentos devem ser bem cozidos e consumidos logo após o preparo.

- Evite preparações culinárias que contenham ovos crus (como gemada, ovo frito mole, maionese caseira).
- Mantenha os alimentos fora do alcance de insetos, roedores e outros animais.

GOVERNO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Cuidados em caso de acidentes

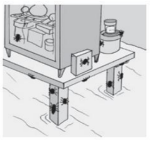
- Em caso de picada, solicite atendimento médico o mais rápido possível.
- Mantenha a pessoa picada deitada e em repouso.
- É importante evitar que a vítima se locomova por seus próprios meios.
- Mantenha o membro picado mais elevado que o restante do corpo.
- Lave o local da picada com água e sabão.

ORIENTAÇÕES PARA PREVENÇÃO DE ACIDENTES POR ANIMAIS PEÇONHENTOS PÓS-ENCHENTES

SUS Ministério da Saúde GOVERNO FEDERAL BRASIL PAÍS RICO É PAÍS SEM POBREZA

Assim como o homem, em situações de enchentes, os animais peçonhentos como serpentes, aranhas e escorpiões também ficam desabrigados e procuram abrigo em locais secos.

Após o período de enchentes, a população deve estar atenta para evitar picadas por esses animais.



Os animais peçonhentos invadem as residências, aumentando o risco de acidentes, principalmente em áreas verdes ou próximas a matagais.

Cuidado ao entrar na água. As pessoas devem ficar atentas para serpentes que podem estar nadando em busca de terra seca.

Os principais cuidados ao voltar para casa são:

Entrar com cuidado e observar atentamente a presença de animais peçonhentos, sabendo que esses se escondem do homem;

Bater os colchões antes de usar e sacudir cuidadosamente roupas, sapatos, toalhas e lençóis;

Limpar o interior e os arredores da casa usando luvas, botas e calças compridas.

Lembre-se: serpentes, aranhas ou escorpiões podem estar em qualquer parte da casa, principalmente em lugares escuros.

IMPORTANTE!

NUNCA coloque as mãos em buracos ou frestas. Use ferramentas como enxadas, cabos de vassoura e pedaços compridos de madeira para mexer nos móveis.

Não se esqueça de usar luvas!

Não ande descalço. Use botas ou calçados rígidos, perneira com proteção até o joelho e calças compridas.

No caso de encontrar animais peçonhentos dentro da residência, afaste-se lentamente deles (sem assustá-los) e entre em contato com o centro de controle de zoonoses da Secretaria Municipal de Saúde ou com o Corpo de Bombeiros.

Não pegue animais peçonhentos, nem que pareçam estar mortos!

VIGILÂNCIA SANITÁRIA ESTADO DE SANTA CATARINA

SUV Superintendência de Vigilância em Saúde

GOVERNO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Tabela 1. Água para consumo humano

A água para consumo humano deve ser filtrada (com filtro doméstico, coador de papel ou pano limpo), e, posteriormente, fervida. A fervura da água elimina bactérias, vírus e parasitas; por isso, é o método preferencial para tratamento da água de consumo humano. Caso não seja possível ferver, obter água de uma fonte que não tenha sido contaminada por esgoto e realizar a filtração (com filtro doméstico, coador de papel ou pano limpo) e posterior tratamento com hipoclorito de sódio (2,5%).

Água	Hipoclorito de sódio (2,5%)	Modo de higienização
1 litro	2 gotas	• Para cada litro de água para consumo humano, adicionar duas gotas de hipoclorito de sódio (2,5%); • Deixar repousar por 30 minutos.
20 litros	1 colher das de chá	
200 litros	1 colher das de sopa	
1.000 litros	2 copinhos de café (descartável)	

Tabela 2. Recipientes para armazenamento de água, embalagens de alimentos e utensílios domésticos

Água	Hipoclorito de sódio (2,5%)	• A água para higiene dos recipientes de armazenamento de água, embalagens de alimentos e utensílios domésticos deve ser filtrada (com filtro doméstico, coador de papel ou pano limpo) e passar por um posterior tratamento com hipoclorito; • Lavar o recipiente com água e sabão e enxaguar; • Misturar 2 colheres das de sopa de hipoclorito de sódio (2,5%) ou água sanitária* (2,0 a 2,5%) com 1 litro de água e jogar no recipiente. • Cobrir o recipiente e agitar a solução para que entre em contato com toda a superfície interna; • Deixar o recipiente coberto por 30 minutos; • Enxaguar com a água para consumo humano (Tabela 1). • Se for utilizar água sanitária, esta deve conter APENAS hipoclorito de sódio (NaClO) e água (H2O).
1 litro (5 xicaras das de chá)	2 colheres das de sopa	

Tabela 3. Frutas, verduras e legumes

Água	Hipoclorito de sódio (2,5%)	Obs.: Frutas, verduras e legumes que entraram em contato com a água da enchente devem ser descartadas. As demais devem seguir as orientações abaixo: • Selecionar, retirando as folhas, parte e unidades deterioradas; • Lavar em água corrente os vegetais folhosos, folha a folha, e as frutas e legumes um a um; • Colocar de molho por 30 minutos em água clorada (1 colher das de sopa de hipoclorito de sódio [2,5%] ou água sanitária – 2,0 a 2,5% – para 1 litro de água); • Enxaguar em água corrente os vegetais folhosos, folha a folha, as frutas e legumes um a um; • Deixar secar naturalmente; • Se for utilizar água sanitária, esta deve conter APENAS hipoclorito de sódio (NaClO) e água (H2O).
1 litro (5 xicaras das de chá)	1 colher das de sopa	

Tabela 4. Pisos, paredes e bancadas que entraram em contato com a água da enchente

Água	Água sanitária (2,0 ou 2,5%)	• Depois de remover a lama e lavar o local, desinfete a área; • Faça uma solução com 20 litros de água e 2 xicaras (de chá) de água sanitária (2,0 a 2,5%); • Umedeça panos nessa solução para limpar pisos, paredes e bancadas.
20 litros	2 xicaras das de chá/copo americano (400 ml)	

*A água sanitária deve ter registro no MS.

SUS Ministério da Saúde GOVERNO FEDERAL BRASIL PAÍS RICO É PAÍS SEM POBREZA

PROCEDIMENTOS PARA DESINFECÇÃO DA CAIXA D'ÁGUA

(Use botas de borracha e luvas nessa atividade)

VIGILÂNCIA SANITÁRIA ESTADO DE SANTA CATARINA

SUV Superintendência de Vigilância em Saúde

1. Feche o registro e esvazie a caixa d'água, abrindo as torneiras e dando descargas.

2. Quando a caixa estiver quase vazia, feche a saída e utilize a água que restou para a limpeza da caixa e para que a sujeira não desça pelo cano.

3. Esfregue as paredes e o fundo da caixa utilizando panos e escova macia ou esponja. **Nunca use sabão, detergente ou outros produtos.**

4. Retire a água suja que restou da limpeza, usando balde e panos, deixando a caixa totalmente limpa.

5. Deixe entrar água na caixa até encher e acrescente 1 litro de água sanitária (2,0% a 2,5%) para cada 1.000 litros de água.

6. Aguarde por duas horas para desinfecção do reservatório.

7. Esvazie a caixa.
Esta água servirá para limpeza e desinfecção das canalizações e do domicílio.

8. Tampe a caixa d'água para que não entrem pequenos animais ou insetos.

9. Anote a data da limpeza do lado de fora da caixa.

10. Finalmente abra a entrada de água.

Este procedimento deverá ser realizado caso o sistema de abastecimento de água ou a caixa d'água tenham sido afetados.

13 CAPACITAÇÕES

Através de reuniões técnicas com equipes condutoras Inter setorial.

14 AÇÕES A MÉDIO PRAZO

a) Estudar as medidas mitigatórias nas áreas de risco;

b) Elaboração de medidas mitigatórias;

c) Mitigar a ocupação em áreas de risco;

15 REFERÊNCIAS

(Norma ABNT NBR 6023 - https://docs.google.com/file/d/1qDRhi4gZN_cTkIo1OgjCcZzGD0Jj2HfP/view).

AUGUSTO FILHO, O. Caracterização geológico-geotécnica voltada à estabilização de encostas: uma proposta metodológica. In: Conferência Brasileira sobre Estabilidade de Encostas-COBRAE. 1992. p. 721-733;

BRASIL. Lei nº 12.608, de 10 de abril de 2012. Institui a Política Nacional de Proteção e Defesa Civil - PNPDEC; dispõe sobre o Sistema Nacional de Proteção e Defesa Civil – SINPDEC e o Conselho Nacional de Proteção e Defesa Civil – CONPDEC. Disponível em: http://www.planalto.gov.br. Acesso em: 17 mar. 2014;

IBGE - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. IBGE Cidades, 2015. Disponível em: http://cidades.ibge.gov.br/xtras/uf.php?lang=&coduf=31&search=minasgerais. Acesso em 08 mar. 2016;

MINISTÉRIO DAS CIDADES / INSTITUTO DE PESQUISAS TECNOLÓGICAS – IPT – Mapeamento de riscos em encostas e margens de rios. Celso Santos Carvalho, Eduardo Soares de Macedo e Agostinho Tadashi Ogura, organizadores – Brasília: Ministério das Cidades; Instituto de Pesquisas Tecnológicas – IPT, 2007. 176 p.;

SANTOS, A.R. Enchentes e deslizamentos: causas e soluções. Áreas de risco no Brasil. São Paulo: Pini. 2012. 136p;

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA – UFSC. CENTRO UNIVERSITÁRIO DE ESTUDOS E PESQUISAS SOBRE DESASTRES. Atlas brasileiro de desastres naturais: 1991 a 2010, 2 ed. Ver. Ampl., Florianópolis. 2012. 168p.

WILDNER, W.; & et. al. Mapa Geológico do Estado de Santa Catarina. Porto Alegre: CPRM, 2014. Escala 1:500.000. Programa Geologia do Brasil. Subprograma de Cartografia Geológica Regional.