PREFEITURA DE UBERLÂNDIA
VOCÊ PODE CONTAR COM A GENTE

Boletim de Vigilância em Saúde

Fevereiro/ 2018 Volume 5, número 5, ano 2018

Nesta edição:

- Alvará Sanitário.
- Programa de monitoramentos das ações de Vigilância em Saúde (ProMAVS).
- Oficina: Vigilância em Saúde na Atenção Primária.
- Situação epidemiológica da dengue, zika e chikungunya.

Alvará Sanitário: Requisitos mínimos para concessão para as diferentes atividades do setor de alimentos e ações de fiscalização desenvolvidas no município de Uberlândia (MG) no ano de 2017.

1. Alvará Sanitário

A licença sanitária é um documento expedido pelo órgão sanitário municipal atestando que o estabelecimento possui condições física, higiênicos e estruturais de acordo com a legislação (UBERLÂNDIA, 2011a). Para atestar tal condição, no momento da inspeção são realizadas pela equipe de fiscais verificações da conformidade do local, procedimentos e documentação do estabelecimento.

A empresa deve solicitar esta documentação a Vigilância Sanitária - VISA. Em Uberlândia, esta solicitação pode ser realizada por dois métodos, dependendo da situação da empresa.

O primeiro é por meio de solicitação direta ao núcleo de protocolo geral da Prefeitura da cidade, onde a mesma deve protocolar os termos de solicitação e termo de responsabilidade técnica (disponibilizados no site da prefeitura de Uberlândia, devidamente preenchidos), cópia do alvará de funcionamento vigente e a cópia do último alvará sanitário (para o caso de renovação do alvará sanitário).

O Segundo método de solicitação é através do sistema de Empresa fácil. Este método está disponível somente para algumas categorias de empresa (empresas que realizaram algum tipo de alteração em seu contrato social ou que estão em processo de abertura de CNPJ – Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica). O processo de empresa fácil é um sistema que unifica a solicitação de alvará de funcionamento e alvará sanitário. Para o pedido da licença por este método, a empresa deve aguardar a liberação do alvará de funcionamento para realizar a solicitação do alvará sanitário na própria página de gerenciamento das licenças. Neste caso, os termos de solicitação e responsabilidade técnica devem ser entregues a fiscalização no momento da inspeção.

Além destes processos de solicitação de alvará sanitário, podem ser solicitados também através do protocolo geral da Prefeitura Municipal de Uberlândia:

Baixa de responsabilidade técnica:
Solicitada pelo responsável técnico (a) da empresa, quando o profissional não vai mais prestar serviços de orientação técnica para o estabelecimento. Assim é possível que a VISA notifique a empresa a solicitar outro profissional para assumir a responsabilidade pela empresa.
Prorrogação de Prazo:
Solicitada pelo responsável legal ou técnico da empresa, quando o prazo mínimo de 30 dias concedido pelos fiscais sanitários não é suficiente para sanar todas as irregularidades apontadas e/ou providenciar os documentos necessários.

1.1. Da Fiscalização

Após fazer os pedidos de licença sanitária, os mesmos são encaminhados aos fiscais de acordo com a data de solicitação (respeitando a ordem de protocolo). Á partir desta solicitação, a equipe de fiscalização vai ao local para realizar a inspeção e verificar a documentação necessária. O que será observado pelos fiscais irá depender da atividade exercida e porte da empresa inspecionada. A legislação referente a estabelecimentos de alimentos é extensa, e para cada atividade existem exigências especificas a serem cumpridas. Por esse motivo, a seguir serão apresentadas as exigências mínimas aplicáveis a todos os estabelecimentos e em seguida serão apresentadas as exigências para cada atividade.

1.2. Requisitos mínimos a serem cumpridos por todos os estabelecimentos.

Além dos documentos a serem protocolado na solicitação de alvará sanitário, devem também ser providenciadas as seguintes documentações:
Cópia da documentação da empresa (contrato social ou documento equivalente que comprove a existência da empresa, nome dos seus responsáveis e das atividades exercidas pela empresa, e o cartão CNPJ);
Cópia da documentação do responsável técnico legalmente habilitado (carteira do conselho de classe e Anotação de responsabilidade técnica (ART) ou documento equivalente que comprove cadastro do responsável técnico como responsável pela empresa).
Cópia do certificado do curso de manipulador de alimentos, com carga horária de 40 horas, realizado em instituição que cumpra os requisitos estabelecidos pela legislação vigente do município (RDC 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância

Sanitária – ANVISA). O curso deve ser realizado por pessoa que trabalhe no local (UBERLÂNDIA, 2005; ANVISA, 2004).

Laudo de controle de pragas vigente, emitido por empresa especializada que possua autorização sanitária para realizar tal atividade (a validade deste controle depende da avaliação efetuada pela empresa especializada).

Laudo de higienização da caixa d'água vigente, emitido por empresa especializada que possua autorização sanitária para realizar tal atividade (conforme a legislação vigente, esta higienização deve ser efetuada a cada seis meses) (UBERLÂNDIA, 2011a).

Atestado de saúde de todos os manipuladores de alimentos fazendo parte dos exames que devem ser realizados e avaliados pelo médico: coprocultura, swab nasal, micológico de unhas e parasitológico ou os exames do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO, conforme critério adotado pelo médico do trabalho (MINAS GERAIS, 1999).

1.3. Requisitos mínimos para os Diferentes tipos de estabelecimentos

Comércio varejista de alimentos (bares, distribuidores de bebidas, mercearias):

Estes estabelecimentos geralmente não realizam a manipulação direta de alimentos. Quando são enquadrados como microempreendedores individuais ou microempresas, o responsável técnico legalmente habilitado pode ser substituído por responsável treinado com curso de capacitação em manipulação de alimentos (conforme legislação municipal vigente) (UBERLÂNDIA, 2011a).

Quanto à estrutura e procedimentos, a empresa deve manter as áreas de depósito e área de exposição limpas e organizadas. Áreas internas e externas do estabelecimento livres de objetos em desuso. As paredes, piso e teto devem estar em adequado estado de conservação. Janelas, ralos e aberturas devem estar protegidas com tela milimétrica, como forma de prevenção de entrada de pragas e vetores urbanos. Para os alimentos armazenados e expostos a venda, deve-se sempre observar a validade do alimento e as orientações de conservação do fabricante ou quando os alimentos forem conservados sob temperatura de refrigeração, congelamento ou de aquecimento (ANVISA, 2004).

Comércio Atacadista de Alimentos e Distribuidoras

Empresas que realizam somente a atividade de comércio atacadista de alimentos precisam apresentar toda a documentação mínima para o alvará sanitário exceto o curso de manipulador de alimentos. A não obrigatoriedade da apresentação deste documento deve-se ao fato de que o curso é direcionado ao comércio

varejista. É importante também a apresentação do manual de boas práticas de armazenamento (UBERLÂNDIA, 2005; ANVISA, 2004).

Quanto aos requisitos estruturais, são verificadas as condições de higiene e organização dos locais de armazenamento. No local de armazenamento de alimentos e áreas anexas não deve possuir materiais em desuso ou estranhos ao ambiente. Os alimentos não podem ser armazenados juntamente a produtos que podem gerar algum tipo de contaminação e devem ser armazenados em pallets. As condições estabelecidas pelo fabricante para a conservação dos alimentos devem ser obedecidas. Os locais de armazenamento devem estar livres de pragas e vetores urbanos. As frestas e janelas presentes nessas áreas devem estar protegidas por telas e os ralos devem ter proteção contra pragas e vetores. As paredes, piso e teto devem estar em perfeito estado de conservação (BRASIL, 1997).

Açougue:

De acordo com o Decreto Municipal n°13013/2011 essa atividade é dividida em três categorias, sendo Categoria A: desossam, manipulam, transformam as carnes e comercializa no balcão; Categoria B: desossam, manipulam e comercializam no balcão e Categoria C: manipulam e comercializam no balcão, não podendo haver desossa. Os requisitos e áreas mínimas para cada categoria estão estabelecidos no referido decreto Municipal.

Quanto à documentação, deve ser toda apresentada durante a inspeção, além da obrigatoriedade da apresentação do manual de boas práticas de manipulação (UBERLÂNDIA, 2011b).

Figura 1: Área de desossa em açougue.

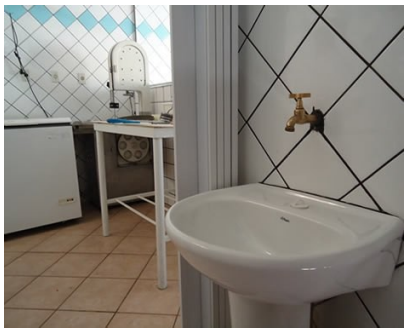


Figura 2: Pia exclusiva para higienização de mãos na área de açougue.

Estabelecimentos que preparam alimentos (lanchonete, restaurantes, padarias, etc.):

Para estes estabelecimentos, há duas possibilidades de exercício da atividade: venda de alimentos produzidos por terceiros (produzidos em sua totalidade em outro local legalmente habilitado para a atividade) e produção e venda de alimentos preparados. Quando a empresa realiza somente a primeira atividade não há necessidade de possuir área de produção de alimentos. O local deverá se atentar as condições desses alimentos prontos (exposição de produtos quentes: 60 °C por 6 horas). As áreas internas e externas devem estar organizadas, devidamente higienizadas e livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente. A empresa deverá apresentar toda a documentação mínima, além do manual de boas práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados - POP's com planilhas de controle de temperatura e limpeza.

Quando a empresa realizar produção dos alimentos no local, deverá ter área de produção totalmente isolada e em tamanho adequado para a realização da atividade. Deverá possuir também pia exclusiva para as mãos dotadas de papeleira e saboneteira, bancadas/pias exclusivas para a higienização de utensílios, para a higienização de frutas e hortaliças e para a manipulação de carnes (conforme o caso). Paredes, piso e teto de superfície lisa, lavável, impermeável e de cor clara. Ralos, janelas e aberturas devem ter dispositivos que impeçam a entrada de pragas e vetores urbanos. Devem possuir áreas de apoio para a atividade (depósito de produtos), depósito de produtos/materiais de limpeza (DML), vestiário e sanitários exclusivos para os manipuladores de alimentos. Para estas atividades, deve-se apresentar toda a documentação mínima além do manual de boas práticas e POP's com as planilhas específicas preenchidas (ANVISA, 2004).

Figura 3: Área de produção de restaurantes.

Figura 4: Área de produção Padaria.

Indústria de alimentos:

A emissão de alvará para indústria de alimentos possui dois requisitos a mais que o diferencia dos demais estabelecimentos. É necessária a aprovação de projeto arquitetônico junto ao setor de projetos da Vigilância Municipal ou Estadual (dependendo do caso) e aprovação do Anexo X (Comunicação de Início de fabricação de produtos dispensados de registro) (UBERLÂNDIA, 2011a) ou Registro dos produtos perante a ANVISA (conforme o caso) (ANVISA, 2000; ANVISA, 2010). Também é solicitada a análise de potabilidade de água e de controle de qualidade do produto final (BRASIL, 1997).

O projeto arquitetônico depois de protocolado é encaminhado para o setor de projetos da VISA municipal onde será analisado pelas arquitetas, sendo que no prazo máximo de três meses será emitida a análise preliminar, documento que dispõem das alterações que deverão ser corrigidas pela empresa de acordo com a solicitação do setor de projetos. Após a aprovação do projeto, deverá ser apresentado plano de ação das adequações da área física de acordo com o projeto aprovado e, posteriormente, é necessário que o responsável pela empresa protocole o memorial fotográfico das áreas que compõem a empresa

para que possa ser avaliado se realmente o projeto aprovado foi cumprido (UBERLÂNDIA, 2017).

Quanto às condições estruturais e de procedimentos, deverá ser observado o disposto na Portaria n°326/1997 do ministério da saúde e a RDC n°275/2002 da ANVISA (BRASIL, 1997; ANVISA, 2002).

Figura 5: Área de produção de uma indústria.

Transporte de alimentos:

O documento emitido para os veículos que fazem o transporte de alimentos é denominado certificado de vistoria de veículos. Há alimentos que podem ser transportados *in natura* ou sob refrigeração ou congelamento ou aquecidos. De acordo com a conservação de cada tipo de alimento são solicitadas as adequações dos transportes: para alimentos quentes, o veiculo deve ter isolamento térmico; para alimentos frios, o veiculo deve possuir equipamento que garanta a manutenção do alimento durante seu transporte.

Além desses requisitos, é verificado de maneira geral: se o compartimento de carga do veículo está em perfeito estado de conservação, se é isolada da cabine do motorista, se possui superfície lisa, impermeável e lavável, se o transporte é realizado em pallets e se não há presença /vestígios de pragas. Nas partes laterais do veículo deverá ter identificação 30cmx60cm constando as seguintes informações: transporte de alimentos, razão social, endereço e telefone de contato e a frase produto perecível (quando for o caso) (MINAS GERAIS, 1993).

Quanto à documentação, deve ser apresentado, além da documentação mínima: Declaração com a assinatura do proprietário, da lista de produtos alimentícios transportados pela empresa; Cópia do CRLV (Certificado de Registro e Licenciamento de Veículo) do(s) veículo(s); e manual de boas práticas de transporte. Para esta atividade não é exigido responsável/funcionário capacitado com o curso de manipulador de alimentos (UBERLÂNDIA, 2014).

Figura 6: Veículo para a realização do transporte de produtos resfriados (com termoking).

Figura 7: exemplos de recipientes isotérmicos para realização de refeições/alimentos quentes.

2. Programa de Monitoramentos das Ações de Vigilância em Saúde (ProMAVS): ações realizadas pelo setor de alimentos da Vigilância Sanitária no ano de 2017.

O Programa de monitoramento das Ações de Vigilância em saúde (ProMAVS) é uma pactuação do estado com os municípios de Minas Gerais com o objetivo de descentralizar e regionalizar as ações de vigilância. Engloba a Promoção da Saúde, Vigilância Ambiental, Vigilância à Saúde do Trabalhador, Vigilância Epidemiológica, e Vigilância da Situação da Saúde e Vigilância Sanitária. Este programa é importante para a vigilância em saúde como um todo, pois auxilia o município no atendimento dos parâmetros requisitados pelo estado. (MINAS GERAIS, 2017).

Na Vigilância Sanitária, o programa tem também como intuito fomentar as ações de vigilância, ou seja, o estado concede um incentivo financeiro para que o município consiga atender as demandas de fiscalizações de acordo com as atividades propostas pelo estado. O incentivo financeiro é proporcional à quantidade de requisitos que o município consegue realizar. O programa também prevê outras ações, como, o atendimento às reclamações, preenchimento do Formsus (formulário que informa ao estado as ações que são realizadas em cada

situação de fiscalização), ações educativas do município para com o setor regulado e investigação de surtos de DTA's – Doenças transmitidas por alimentos) (MINAS GERAIS, 2017).

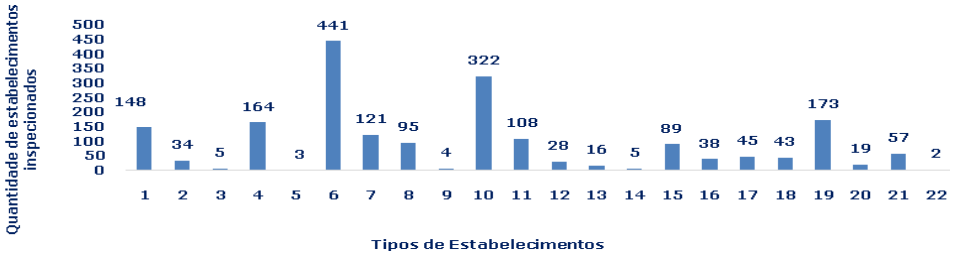
A vigilância Sanitária tem papel importante no controle e fiscalização de estabelecimentos alimentícios que são de interesse à saúde, tais como a regularização destes estabelecimentos e consequentemente a prevenção da ocorrência de agravos. Durante as inspeções são avaliados e analisados os riscos de contaminação dos alimentos com o objetivo de proteger a saúde da população (saúde coletiva). O controle sanitário dos estabelecimentos pode reduzir a contaminação dos produtos comercializados e assim evitar as DTA's, que podem causar consequências na saúde do consumidor, desde uma diarreia e em casos mais graves pode ocasionar o óbito (SOARES; PEREIRA; PEREIRA, 2016).

As DTA's têm início a partir de perigos químicos, físicos e/ou biológicos, oriundos dos processos de manipulação, conservação e distribuição dos alimentos. Por esse motivo, é importante o controle das condições higiênico sanitárias dos estabelecimentos que realizam o armazenamento e a manipulação/preparação de alimentos para evitar tais doenças (VERDUM et al, 2017).

O gráfico da Figura 8 representa o número de estabelecimentos inspecionados, por categoria pelos fiscais sanitários do setor de alimentos no ano de 2017. De acordo com o gráfico foram inspecionados os seguintes estabelecimentos: açougues, comércio varejista de alimentos, indústrias de pequeno, médio e grande porte, restaurantes, restaurantes industriais, lanchonetes, transportadoras e distribuidoras de alimentos, serviços médico veterinário (consultório, clínicas) e hospital veterinário, bufê, mercados, supermercados e hipermercados, bares, padaria, peixaria entre outros. Os estabelecimentos com maior número de fiscalização foram os restaurantes com 441 inspeções seguidos por lanchonetes com 322 inspeções, comércio varejista de alimentos com 173 inspeções, padaria com 164 inspeções e açougue com 148 inspeções realizadas pela fiscalização sanitária.

Os dados apresentados no gráfico da Figura 8 não condizem com a realidade do município. A quantidade de estabelecimentos existentes é bem superior aos números apresentados. Essa discrepância nos dados deve-se ao grande número de estabelecimentos que permanecem na ilegalidade no município. Apesar das ações desenvolvidas pela vigilância sanitária a fim de reduzir o número desses estabelecimentos, é necessária a conscientização tanto da população quanto dos estabelecimentos sobre a importância da legalização perante a VISA na garantia da segurança e saúde da população (CORTEZ et al, 2015).

Gráfico 1: Número de Estabelecimentos Inspecionados por Atividade pela Vigilância Sanitária de Uberlândia – MG, Setor Alimentos, no ano de 2017.



Legenda: 1 – Açougue; 2 – Cozinha Industrial; 3 – Hipermercado; 4 – Padaria; 5 - peixaria; 6 – restaurante; 7 – supermercado; 8 – Transportadora; 9 – Distribuidora de alimentos (fracionamento de alimentos); 10 – Lanchonete; 11 – Mercado; 12 – Motel; 13 – Serviço médico-veterinário; 14 – Hospital veterinário; 15 – Bar; 16 – Bufê; 17 – Industria de alimentos de grande porte; 18 – Industria de alimento (pequeno e médio porte); 19 – Comercio varejista de alimentos; 20 - Cantina (menos de 750 refeições); 21 Distribuidora de alimentos (sem manipulação); 22 - Distribuidora de embalagens de alimentos.

CONSIDERAÇÕES FINAIS:

A legalização de estabelecimentos perante a VISA é muito importante na proteção da saúde coletiva. Por esse motivo, as informações contidas neste material têm como objetivo disponibilizar os meios de dar entrada ao processo de alvará sanitário e os procedimentos que devem ser realizados por esses estabelecimentos e auxiliá-los na regulamentação. As informações contidas neste material não eximem o leitor da pesquisa e leitura das legislações pertinentes ao seu estabelecimento, pois este material aborda somente as principais informações referentes ao assunto. Quando houver necessidade, as dúvidas podem ser sanadas com os fiscais do setor na própria VISA.

Para facilitar a concessão do alvará sanitário, é importante que o setor regulado fique atento a validade do alvará de funcionamento do seu estabelecimento. Deve adquirir o hábito de realizar manutenções preventivas da estrutura física, dos equipamentos e dos utensílios, pois dessa maneira facilita a liberação do processo de alvará sanitário ao reduzir a quantidade de vezes que os fiscais vão à empresa. Os documentos referentes aos requisitos mínimos e específicos para cada atividade exercida na empresa devem estar atualizados devidamente separados no estabelecimento para facilitar sua apresentação à equipe de fiscalização.

REFERÊNCIAS:

ANVISA. Agencia Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução de diretoria colegiada n°275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o regulamento técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializa dores de alimento e a lista de verificação das Boas Práticas de Fabricação em estabelecimentos produtores/industrializados de alimentos. **Diário Oficial da União**, DF, 6 nov. 2002.

ANVISA. Agencia Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução de diretoria colegiada n°216, de 15 de setembro de 2004. Dispões sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para serviços de alimentação. **Diário Oficial da União**, DF, 16 set. 2004.

BRASIL. Ministério da saúde. Portaria n°326, de 30 de junho de 1997. Dispõe sobre o regulamento técnico sobre as condições higiênico sanitárias de Boas Práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. **Diário Oficial da União,** DF.

BRASIL. Resolução nº 23, de 15 de março de 2000. Dispõe sobre O Manual de Procedimentos Básicos para Registro e Dispensa da Obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil,** Brasília, DF, 16 mar. 2000.

Oficina: Vigilância em Saúde na Atenção Primária

Projeto de Qualificação da Saúde de Uberlândia - Qualifica SaUDI

Fonte: A Construção Social da APS - Mendes, 2015

A Construção Social da APS e a Vigilância em Saúde

Quadro elaborado por Maria Emi Shimazaki e Rubia Pereira Barra

A Oficina teve como objetivo possibilitar a compreensão sobre a Vigilância em Saúde na Atenção Primária (APS), nos fundamentos que norteiam a vigilância em saúde, na organização dos processos para o enfrentamento do *Aedes aegypti* e para a atenção às pessoas com Arboviroses.

Ao final do período de dispersão da oficina, os participantes tiveram como tarefa desenvolver os seguintes produtos na APS:

- Os processos para o enfrentamento do *Aedes aegypti;*
- Os processos para a atenção às pessoas com arboviroses – dengue;
- Os processos para a atenção às pessoas com arboviroses – zika;
- Os processos para a atenção às pessoas com arboviroses – chikungunya.

As oficinas foram iniciadas em 12/09/2017 como oficina de abertura para as Unidades de Saúde Laboratórios do Qualifica SaUDI, e nos dias 11/10/2017 e 08/02/2018 foram realizadas duas oficinas com carga horária de 04 horas para cada setor sanitário da cidade. Ao todo foram realizadas 5 oficinas, com 525 participantes no total.

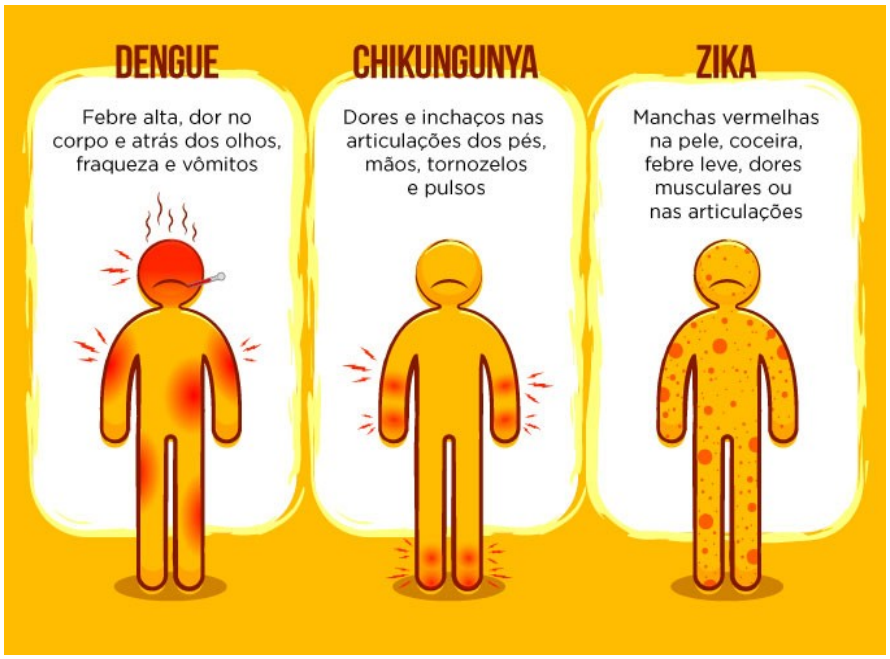
Público convidado:

- Enfermeiras de PSF
- Gerentes de Unidades
- Agentes Comunitários de Saúde
- Agentes de Vigilância em Saúde/ Epidemiológica
- Coordenadores de Distritos Sanitários
- Tutores
- Representantes do Conselho Municipal de Saúde

Abaixo fotos de algumas oficinas:

Situação epidemiológica da DENGUE, CHIKUNGUNYA E ZIKA

Cartaz Informativo



Abaixo tabela dos casos notificados de dengue, chikungunya e zika residentes em Uberlândia - MG dos anos 2016, 2017 e 2018, até a semana epidemiológica Nº 7 - 19/02/2018 (sujeito a alteração).

Casos Notificados de Dengue residentes, por semana epidemiológica de notificação segundo ano, Uberlândia - MG 2018, 2017 e 2016.

Sem. Epid	TOTAL		
Notific	2018	2017	2016
SE 01	61	59	108
SE 02	61	48	136
SE 03	66	61	126
SE 04	41	101	117
SE 05	58	97	190
SE 06	39	107	301
SE 07	09	121	545
Total	335	594	1523

Fonte: Vigilância Epidemiológica/ Sinanweb - Uberlândia - MG

Casos Notificados de Chikungunya residentes em Uberlândia - MG, por semana epidemiológica de notificação segundo ano, Uberlândia - MG - 2016, 2017 e 2018.

Sem. Epid Notific	Total		
	2016	2017	2018
SE 01	0	3	**2**
SE 02	0	1	**1**
SE 03	0	2	**1**
SE 04	0	0	**0**
SE 05	0	1	**1**
SE 06	0	3	**0**
SE 07	0	4	**0**
Total	**0**	**14**	**5**

Fonte: Vigilância Epidemiológica/ Sinanweb - Uberlândia - MG

Casos Notificados de Zika residentes em Uberlândia - MG, por semana epidemiológica de notificação segundo ano, Uberlândia - MG - 2016, 2017 e 2018.

Sem. Epid Notific	Total		
	2016	2017	2018
SE 01	0	1	1
SE 02	0	2	1
SE 03	1	1	0
SE 04	0	1	0
SE 05	1	1	1
SE 06	0	2	1
SE 07	11	2	0
Total	**13**	**10**	**4**

Fonte: Vigilância Epidemiológica/ Sinanweb - Uberlândia - MG

Em 2016, desde há primeira semana epidemiológica, observa-se um maior número de casos notificados de *dengue* em relação aos anos de 2017 e 2018.

Em 2018 as notificações de *Chikungunya* nas primeiras semanas epidemiológicas foram maiores que os dois anos anteriores. Em relação à *Zika* as notificações foram maiores nos anos de 2017 e 2018.

Colaboradores:

Elaize Maria Gomes de Paula - Coordenadora da Vigilância Epidemiológica/Vigilância em Saúde.
Eliane Cristina Lombardi - Agente Fiscal setor de alimentos /Engenheira de alimentos.
Gilda Alves Correa- Coordenadora da Vigilância Sanitária.
José Luiz Filho – Coordenador de Educação Permanente.
Katiuce Aparecida de Oliveira - Técnica em saúde Pública/ Tecnóloga em alimentos.
Rejane da Silva Melo - Analista em Serviço Público/ Médica Veterinária.
Regina Araujo Ruzi Soares - Enfermeira - Referência das Notificações das Arboviroses.
Rogério Alves de Oliveira - Assistente em Saúde Pública.