



Tipo do Documento	<b>PROTOCOLO</b>	PRT.CCIRAS.018 – Página 1/8	
Título do Documento	<b>PREVENÇÃO E CONTROLE DE PRAGAS E VETORES</b>	Emissão: 17/06/2024	Próxima revisão: 17/06/2026
		Versão: 05	

## SUMÁRIO

<b>1. SIGLAS E CONCEITOS .....</b>	<b>2</b>
<b>2. OBJETIVO .....</b>	<b>2</b>
<b>3. JUSTIFICATIVA .....</b>	<b>2</b>
<b>4. CRITÉRIOS DE INCLUSÃO E DE EXCLUSÃO .....</b>	<b>3</b>
<b>5. ATRIBUIÇÕES, COMPETÊNCIAS, RESPONSABILIDADES .....</b>	<b>3</b>
<b>5.1 Setor de Infraestrutura Física .....</b>	<b>3</b>
<b>5.2 Hotelaria/Higienização.....</b>	<b>3</b>
<b>5.3 Unidades Assistenciais e de Apoio.....</b>	<b>4</b>
<b>5.4 Recomendações a todas as unidades e colaboradores quanto ao consumo de alimentos.....</b>	<b>5</b>
<b>6. FLUXOGRAMA .....</b>	<b>7</b>
<b>7. MONITORAMENTO.....</b>	<b>7</b>
<b>8. REFERÊNCIAS.....</b>	<b>7</b>
<b>9. HISTÓRICO DE REVISÃO .....</b>	<b>7</b>



Tipo do Documento	PROTOCOLO	PRT.CCIRAS.018 – Página 2/8	
Título do Documento	PREVENÇÃO E CONTROLE DE PRAGAS E VETORES	Emissão: 17/06/2024 Versão: 05	Próxima revisão: 17/06/2026

## 1. SIGLAS E CONCEITOS

- **CGRSS:** Comissão de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde.
- **Controle de vetores e pragas urbanas:** conjunto de ações preventivas e corretivas de monitoramento ou aplicação, ou ambos, com periodicidade minimamente mensal, visando impedir de modo integrado que vetores e pragas urbanas se instalem ou reproduzam no ambiente.
- **EBSEH:** Empresa Brasileira de Serviços Hospitalares.
- **HU-UFGRD:** Hospital Universitário da Universidade Federal da Grande Dourados.
- **Saneantes desinfestantes:** produtos registrados na Anvisa, destinados à desinfestação de ambientes urbanos, sejam eles residenciais, coletivos, públicos ou privados, que matam, inativam ou repelem organismos indesejáveis no ambiente, sobre objetos, superfícies inanimadas, ou em plantas. Incluem-se neste conceito os termos "inseticidas", "reguladores de crescimento", "rodenticidas", "moluscidas" e "repelentes".
- **Pragas urbanas:** animais que infestam ambientes urbanos podendo causar agravos à saúde, prejuízos econômicos, ou ambos;
- **SND:** Serviço de Nutrição e Dietética.
- **Vetores:** artrópodes ou outros invertebrados que podem transmitir infecções, por meio de carreamento externo (transmissão passiva ou mecânica) ou interno (transmissão biológica) de microrganismos.

## 2. OBJETIVO

Promover a prevenção e controle de pragas e vetores no HU-UFGRD/EBSEH, a fim de reduzir o risco de transmissão de doenças.

## 3. JUSTIFICATIVA

O controle de pragas e vetores justifica-se pela possibilidade da transmissão de doenças aos pacientes e profissionais de saúde, a partir de pragas e vetores na instituição, ressaltando a importância da prevenção e controle destes agentes.



Tipo do Documento	<b>PROTOCOLO</b>	PRT.CCIRAS.018 – Página 3/8	
Título do Documento	<b>PREVENÇÃO E CONTROLE DE PRAGAS E VETORES</b>	Emissão: 17/06/2024 Versão: 05	Próxima revisão: 17/06/2026

#### 4. CRITÉRIOS DE INCLUSÃO E DE EXCLUSÃO

Aplica-se a todas as unidades da instituição, sejam elas administrativas ou assistenciais.

#### 5. ATRIBUIÇÕES, COMPETÊNCIAS, RESPONSABILIDADES

A incidência das pragas nos estabelecimentos de saúde está intimamente relacionada com a localização, condições estruturais, manutenção, higiene e limpeza do local.

Os principais vetores de importância hospitalar são os artrópodes (baratas, moscas e formigas) e os roedores (ratos e ratas). Dentre outros fatores que contribuem para a infestação destacam-se a entrada de mercadorias e produtos alimentícios, e pertences de pacientes, acompanhantes e funcionários.

Diante disso e, visando o controle de pragas e vetores no HU-UFMS/EBSEH, esta Comissão elaborou recomendações para auxiliar no controle de pragas e vetores no ambiente hospitalar.

##### 5.1 Setor de Infraestrutura Física

- Promover a adequada manutenção predial, evitando frestas nas portas, buracos no piso, teto e paredes, esquadrias enferrujadas, paredes infiltradas, etc.;
- Manter a rotina de retirada de entulhos e poda de jardins;
- Promover a adequada limpeza e manutenção de ralos, caixas de gordura e esgotos;
- Manter somente grelhas do tipo abre-fecha (ralos), sendo fechadas após o uso;
- Manter todas as janelas com telas intactas reforçando especialmente o uso de telas nas janelas de cozinhas ou locais onde os insetos e roedores possam obter alimentação.;
- Remover escombros o mais rápido possível, procurando-se evitar que seu acúmulo gere condições satisfatórias para sobrevivência e proliferação de pragas e vetores.

##### 5.2 Hotelaria/Higienização

- Manter a rotina de limpeza do ambiente interno e externo;
- Manter lixeiras devidamente tampadas/fechadas;
- Recolher o lixo rotineiramente e, sempre que necessário, não deixando ultrapassar 2/3 de sua capacidade;

Tipo do Documento	<b>PROTOCOLO</b>	PRT.CCIRAS.018 – Página 4/8	
Título do Documento	<b>PREVENÇÃO E CONTROLE DE PRAGAS E VETORES</b>	Emissão: 17/06/2024 Versão: 05	Próxima revisão: 17/06/2026

- Higienizar as lixeiras ao final do plantão e, sempre que necessário;
- Realizar adequada segregação de resíduos, conforme orientações da Comissão de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (CGRSS);
- Promover a adequada higienização do ambiente, conforme PRT.CCIRAS.014;
- Não acondicionar alimentos em gavetas ou armários;
- Evitar estoques em caixas de papelão e, na impossibilidade, mantê-las vedadas e suspensas em locais limpos e secos. Isto porque, quando armazenadas no chão, estão sujeitas à umidade, sujidades e acúmulos de pragas, especialmente as baratas.
- Não armazenar nada em armários contidos abaixo do sifão da pia, devido à presença de umidade, favorecendo o surgimento de pragas e contaminação do material;
- Realizar a conferência de todo insumo e equipamento que adentre ao hospital, retirando embalagens desnecessárias, sujas e umedecidas, mantendo-os em locais limpos e secos.
- Manter grelhas do tipo abre-fecha (ralos) sendo fechadas após o uso;
- Garantir a contratação de empresa especializada na prestação de serviço de controle de vetores e pragas urbanas devidamente licenciada junto à autoridade sanitária e ambiental competente.
- Manter um plano de aplicação de saneantes desinfestantes, os quais devem ser aplicados periodicamente, nas diversas áreas hospitalares, principalmente em frestas, locais escuros, ralos, esgotos, cantos e rodapés.
- Promover a aquisição de produtos utilizados na desinsetização, descupinização e desratização com baixa toxicidade para o homem, facilidade de utilização, ação residual prolongada e eficácia comprovada na eliminação da grande maioria das pragas.
- Promover medidas alternativas para o controle de pragas, como o uso de armadilhas apropriadas (moscas, escorpiões) especialmente em unidades críticas (UTIs, Laboratório, Bloco Cirúrgico) e onde haja preparo de alimentos (Cozinha, Copa Cirúrgica, etc.).

### 5.3 Unidades Assistenciais e de Apoio

- Manter medicações e soluções tampadas e armazenadas corretamente;
- Realizar adequada segregação de resíduos, conforme orientações da Comissão de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (CGRSS);
- Não acondicionar alimentos em gavetas ou armários;



Tipo do Documento	<b>PROTOCOLO</b>	PRT.CCIRAS.018 – Página 5/8	
Título do Documento	<b>PREVENÇÃO E CONTROLE DE PRAGAS E VETORES</b>	Emissão: 17/06/2024	Próxima revisão: 17/06/2026
		Versão: 05	

- Evitar estoques em caixas de papelão e, na impossibilidade, mantê-las vedadas e suspensas em locais limpos e secos. Isto porque, quando armazenadas no chão, estão sujeitas à umidade, sujidades e acúmulos de pragas, especialmente as baratas.
- Não armazenar nada em armários contidos abaixo do sifão da pia, devido à presença de umidade, favorecendo o surgimento de pragas e contaminação do material;
- Realizar a conferência de todo insumo, equipamento e alimento que adentre à unidade, retirando embalagens desnecessárias, sujas e umedecidas, mantendo-os em locais limpos e secos.
- Evitar o acúmulo de materiais e equipamentos na unidade, solicitando recolhimento sempre que necessário;
- Solicitar reparo e manutenção da unidade sempre que houver frestas nas portas, buracos no piso, teto e paredes, esquadrias enferrujadas, paredes infiltradas, etc.;
- Manter grelhas do tipo abre-fecha (ralos) sendo fechadas;
- Comunicar o Setor de Hotelaria sempre que identificar a presença de pragas/vetores, informando o local exato, a fim de garantir a adequada aplicação do saneante desinfestante.
- Promover a adequação do ambiente com antecedência, sempre que houver a comunicação da programação, pelo Setor de Hotelaria, da aplicação de saneante desinfestante na unidade:
  - ✓ Realizar a limpeza da unidade até as vésperas do início do procedimento;
  - ✓ Retirar materiais dos armários e gavetas, deixando-os abertos;
  - ✓ Retirar materiais e equipamentos dispostos no chão;
  - ✓ Afastar mobiliários e equipamentos das paredes, sempre que possível;
  - ✓ Deixar a chave de ambientes fechados com o Supervisor do Serviço de Higienização para que nenhum ambiente fique sem aplicação do produto.
  - ✓ Evitar acúmulo de alimentos nos quartos e mesas de cabeceiras, descartando sobras não consumidas pelos pacientes.
  - ✓ Realizar limpeza concorrente das Unidades conforme Protocolo CCIRAS 14 – Limpeza e desinfecção de superfícies.

#### **5.4 Recomendações a todas as unidades e colaboradores quanto ao consumo de alimentos**

- É proibida a permanência e o consumo de alimentos fora do refeitório, lanchonete e copas, uma vez que outros ambientes do hospital não possuem condições adequadas para o consumo de alimentos.



Tipo do Documento	<b>PROTOCOLO</b>	PRT.CCIRAS.018 – Página 6/8	
Título do Documento	<b>PREVENÇÃO E CONTROLE DE PRAGAS E VETORES</b>	Emissão: 17/06/2024	Próxima revisão: 17/06/2026
		Versão: 05	

- Não é permitida a realização de refeições nas copas destinadas ao SND.
- Todas as copas do hospital, exceto aquelas do SND, foram criadas para realização de refeições rápidas.
- Solicita-se que o colaborador traga somente a quantidade de alimento que será consumida no dia.
- Não é permitida a comercialização de alimentos nas unidades.
- Não é permitido o preparo de alimentos e bebidas nas copas.
- Utensílios e eletrodomésticos utilizados nas copas devem ser imediatamente higienizados após o uso, evitando o acúmulo de resíduos nesses locais.
- Não é recomendado armazenar alimentos nas unidades tais como açúcar, pó de café, chás, biscoitos, pães, etc. Alimentos armazenados nas copas devem estar bem acondicionados e identificados.
- As reuniões comemorativas serão permitidas apenas nas copas, cantina ou refeitório. Deve-se limitar as comemorações nas unidades, evitando a ocorrência frequente destas.
- Trazer os alimentos acondicionados em embalagens fechadas.
- Havendo geladeira na copa da unidade, armazenar os alimentos nela atentando-se ao prazo de manutenção desses alimentos em seu interior. Sugere-se a identificação do alimento com nome do responsável e data. Os alimentos não identificados poderão sofrer descarte durante a limpeza da geladeira.
- Havendo sobras de alimentos perecíveis, armazená-las em vasilha com tampa e voltar à geladeira (da copa) onde houver. Ao final do plantão, retirar todo o resto de alimento da copa e da geladeira.
- É expressamente proibido armazenar alimentos na geladeira de medicação da unidade.
- A rotina de limpeza das copas deve ser realizada pela equipe de Higienização.

A manutenção da limpeza das copas é responsabilidade dos colaboradores da unidade que a utiliza.

- Copos, talheres e demais utensílios devem ser lavados com detergente, sendo mantidos organizados em caixas plásticas com tampa ou em armários fechados.
- A mesa, pia, piso e o ambiente como um todo deve ser limpo diariamente e mantido seco e sem resíduos de alimentos.
- É proibido manter restos de bebidas (refrigerantes, por exemplo) em seus vasilhames, bem como, restos de alimentos sobre a mesa, pia ou piso.



Tipo do Documento	<b>PROTOCOLO</b>	PRT.CCIRAS.018 – Página 7/8	
Título do Documento	<b>PREVENÇÃO E CONTROLE DE PRAGAS E VETORES</b>	Emissão: 17/06/2024 Versão: 05	Próxima revisão: 17/06/2026

## 6. FLUXOGRAMA

Não se aplica.

## 7. MONITORAMENTO

O monitoramento será realizado através das visitas técnicas de inspeção da comissão e notificações recebidas pelo Vigihosp.

## 8. REFERÊNCIAS

BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – RDC N° 622, 16 de março de 2022. Acessado em 18/03/2024.

BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária - **Segurança no Ambiente Hospitalar**. Disponível em: [http://www.anvisa.gov.br/servicosaude/manuais/seguranca\\_hosp.pdf](http://www.anvisa.gov.br/servicosaude/manuais/seguranca_hosp.pdf). Acessado em 18/03/2024.

SILVA, J.A.O. e RIBEIRO, E.R. - **Controle de pragas e vetores de doenças em ambientes hospitalares**. - PUBVET, Londrina, V. 8, N. 16, ED. 265, Art. 1762, AGOSTO, 2014. Acessado em 18/03/2024.

## 9. HISTÓRICO DE REVISÃO

VERSÃO	DATA	DESCRIÇÃO DA ALTERAÇÃO
01	08/2014	Elaboração do protocolo
02	09/2015	Revisão do documento.
03	04/2016	Revisão e alteração do layout.
04	11/2020	Revisão do documento.
05	05/2024	Atualização do protocolo e do layout do documento.



Tipo do Documento	<b>PROTOCOLO</b>	PRT.CCIRAS.018 – Página 8/8	
Título do Documento	<b>PREVENÇÃO E CONTROLE DE PRAGAS E VETORES</b>	Emissão: 17/06/2024	Próxima revisão: 17/06/2026
		Versão: 05	

<b>Elaboração:</b> Graciela Mendonça dos Santos Bet	Data: 08/2014
<b>Revisão</b> 5ª versão: Silvane Cavalheiro da Silva 4ª versão: Graciela Mendonça dos Santos Bet 3ª versão: Graciela Mendonça dos Santos Bet 2ª versão: Graciela Mendonça dos Santos Bet	Data: 29/05/2024 Data: 05/11/2020 Data: 04/2016 Data: 09/2015
<b>Avaliação</b> Marcelo Santana Rodrigues – Chefe do STHH Alisson Ribas Cirqueira – Chefe do SIF	Data: 09/04/2024 Data: 11/04/2024
<b>Validação</b> Fuad Fayez Mahmoud – STGQ	Data: 12/06/2024
<b>Aprovação</b> CCIRAS – ATA SEI nº 66 Colegiado Executivo	Data: 29/05/2024 Data: 17/06/2024

Assinado eletronicamente no processo SEI 23529.004796/2024-00