


# ***Guia de Boas Práticas – Prevenção de DTHA***

	<b>GUIA DE BOAS PRÁTICAS – PREVENÇÃO DE DHTA</b>
Revisão: 03	Data: 17/09/2025

## 1 OBJETIVO

O objetivo desse guia de boas práticas é definir as melhores práticas relacionadas ao controle higiênico sanitário para prevenção de DHTA (Doença de Transmissão Hídrica e Alimentar).

## 2 REFERÊNCIAS TÉCNICAS

O guia é baseado em um plano de prevenção DHTA, resultante de um trabalho conjunto entre Petrobras e demais empresas de perfuração levando em consideração a legislação pertinente e normas Petrobras PE-1PBR-00419 - Anexo B - Lista de Verificação para avaliação do risco sanitário. O consenso entre essas partes resultou no guia apresentado abaixo.

## 3 BOAS PRÁTICAS RECOMENDADAS

### 3.1 Inspeção

Todas as empresas de sondagem devem realizar inspeção semanal para verificação e acompanhamento do cumprimento das Boas Práticas dos Serviços de Hotelaria para prevenção de DHTA, conforme NR 37.

### 3.2 Realizar Auto Avaliação de Risco Sanitário


Realização quadrimestral de inspeção sanitária, para verificação de conformidade de procedimentos higiênicos sanitários. Utilizar a LV (Lista de Verificação) enviada pela Petrobras como padronização. Encaminhar para a gerência de saúde a LV realizada com o plano de ação para correção de NC (não conformidade) apresentada.

### 3.3 Orientações Prevenção no Briefings

Introdução de orientação à toda força de trabalho, nos briefings de embarque, dos temas: Prevenção de DHTA, Higienização das Mãos, Noções Básicas de Higiene Pessoal e Coletiva, Orientação sobre Armazenamento e Consumo de Alimentos nos Camarotes e Proibição de Embarque Portando Alimentos Perecíveis.

### 3.4 Plano Manutenção Preventiva de Equipamentos de Cadeia Fria e Quente

Adequação do Plano de Manutenção Preventiva relativo aos Equipamentos da Cozinha/Refeitório que estejam relacionados ao controle de temperatura tais como: câmara fria, balcão térmico, máquina de

	<b>GUIA DE BOAS PRÁTICAS – PREVENÇÃO DE DHTA</b>
Revisão: 03	Data: 17/09/2025

lavar louças, estufa, geladeira, freezer e pass through, estes deverão ter prioridade na correção ou substituição conforme o problema constatado, sendo o serviço de manutenção de bordo e o capitão responsáveis pela retificação do equipamento.

### 3.5 Teste prático pelo Comissário

O Comissário aplicará testes práticos à equipe de hotelaria para avaliação dos Procedimentos Técnicos Operacionais das Boas Práticas dos Serviços de Alimentação, e o profissional de saúde de bordo supervisionará o cumprimento. O registro da realização do teste prático deverá ser adicionado ao relatório do comissário, assim como os desvios encontrados nos testes práticos.

### 3.6 Definir Locais para oferta de alimentos

Cada empresa deverá definir os locais escolhidos para oferta de alimentos, padronizar as refeições a serem servidas, e a prática de recolhimento de acordo com cada hotelaria. Os lanches deverão ser servidos em locais que atendam às normas de higiene e conservação de acordo com layout e instalações disponíveis e o tempo máximo de exposição do alimento deverá ser de 30 minutos, com controle de recolhimento e higiene do local. A higienização das cafeteiras também deverá ter um controle realizado pela hotelaria de acordo com procedimento do Manual de Boas Práticas.


Lanches em áreas externas ao casario (operacionais) deverão ser evitados. Em casos de impossibilidade de acesso do empregado as áreas de lanche dentro do casario, deverão ser servidos apenas alimentos que não necessitem do controle de temperatura e em embalagem individualizada. Deverá ser reforçada a necessidade de higienização das mãos dos consumidores e nas proximidades deverá ter local próximo que permita a lavagem de mãos.

Em casos de ocorrências onde a saída do trabalhador seja comprovadamente impossibilitada no horário da refeição, o recomendado é que seja solicitado ao restaurante a reserva da refeição, podendo ser feito o prato ou quentinha, mantido em temperatura controlada e o empregado possa realizar sua refeição, no refeitório, em horário extraordinário.

### 3.7 Eliminar embarque de alimentos de papelão

Eliminar o embarque de alimentos em embalagem de papelão (utilização de monoblocos específicos), exceto carne, conforme legislação vigente.

Os containers deverão ser higienizados antes do embarque e devem conter o controle de temperaturas de transporte correspondente (termografia). A Empresa de Hotelaria deverá realizar um check list do rancho em terra, e encaminhar ao Profissional de Saúde de bordo, para segunda avaliação durante o recebimento do rancho a bordo.

	<b>GUIA DE BOAS PRÁTICAS – PREVENÇÃO DE DHTA</b>
Revisão: 03	Data: 17/09/2025

### 3.8 Auditoria de diagnostico externa em ISO 22000

Garantir que a empresa contratada para prestar serviços de hotelaria e alimentação cumpra os requisitos para o sistema de gestão da segurança de alimentos estabelecidos na norma técnica ABNT NBR ISO 22000 – Sistemas de gestão de segurança de alimentos.

### 3.9 Resíduos

Os resíduos gerados na plataforma deverão ser recolhidos e retirados o mais brevemente possível das Unidades (semanalmente). Aumentar a frequência do embarque do Rancho (semanalmente). Aumentar o controle da inspeção nos embarques dos containers de terceirizados (não ligados à alimentação), em terra.

### 3.10 Prioridade da comissão atividades dos processos cozinha/refeitório

A Hotelaria deve garantir maior governança em suas práticas organizacionais para que a comissão execute suas atividades priorizando os processos da cozinha/refeitório.

### 3.11 Datas Festivas

Nos períodos de festividades, a supervisão sobre os processos inerentes à cozinha/refeitório deverá ser intensificada. A sistemática de tal ação será definida pela empresa de hotelaria, e registrada em plano específico.

### 3.12 Controle de Tempo/Temperatura no Preparo e Distribuição

O serviço deve ser organizado de modo que o tempo entre o preparo dos alimentos e a distribuição seja o menor possível. Atenção especial deve ser dada para os dias de troca de turma, com adequação e simplificação dos cardápios servidos.

#### Controle de Versões

Revisão	Data	Descrição	Elaborado por:	Aprovador por:
0	21/07/2020	Versão inicial	Simone de Freitas Tavares	Elaine Martins Lopes
1	12/03/2021	Atualização da classificação de NP1 para Interno	Micael Prado	Fabício Manhães
2	25/10/2022	Substituição do termo DTA para DTHA	Simone de Freitas Tavares	Fabício Manhães
3	17/09/2025	Revisão da classificação	Kayo Ronan	Fabício Manhães