

ROTEIRO DE AUTOAVALIAÇÃO

CNAE fiscal 8711-5/02 - Instituições de longa permanência para idosos

Este roteiro visa apoiar a autoavaliação em relação à legislação sanitária, buscando garantir a segurança da atividade, a qualidade e a preparação para a inspeção sanitária, por ocasião do licenciamento.

O questionário apresenta os requisitos de boas práticas:

- A coluna “**SIM**”, corresponde aos requisitos que atendem a legislação sanitária.
- A coluna “**NÃO**”, corresponde aos requisitos que ainda não atendem a legislação sanitária.
- A coluna “**NA**”, não se aplica, corresponde aos requisitos que não se aplicam ao seu tipo de atividade.

Os requisitos com resposta “**NÃO**” precisarão de adequação ou ação corretiva, em atendimento à legislação sanitária, para que se tornem “**SIM**”.



QUESTIONÁRIO

OS ITENS ABAIXO RELACIONADOS CORRESPONDEM AOS REQUISITOS MÍNIMOS NECESSÁRIOS PARA O LICENCIAMENTO SANITÁRIO E DEVERÃO SER PREENCHIDOS COM BASE NAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS E PROCEDIMENTOS DO ESTABELECIMENTO.

	DOCUMENTOS	SIM	NÃO	NA*
1.	A Licença Sanitária está vigente?			
2.	A empresa está legalmente constituída?			
3.	A empresa dispõe de Estatuto registrado?			
4.	A empresa tem registro de entidade social?			
5.	A empresa tem Regimento Interno?			
6.	A empresa está inscrita no Conselho do Idoso?			
7.	Mantém atualizados e com fácil acesso, os documentos necessários à fiscalização, avaliação e controle social?			
8.	A empresa celebra contrato formal de prestação de serviço com o idoso, responsável legal ou curador, em caso de interdição judicial, especificando o tipo de serviço prestado, bem como os direitos e as obrigações da entidade e do usuário?			
9.	Os contratos de prestação de serviço estão disponíveis e de fácil acesso?			
10.	Em caso de terceirização do serviço de alimentação existe contrato formal de terceirização com empresa regularizada junto aos órgãos sanitários, com licença sanitária vigente?			
11.	Em caso de terceirização do serviço de limpeza, existe contrato formal de terceirização?			
12.	Em caso de terceirização dos serviços de lavanderia, existe contrato formal de terceirização com empresa regularizada junto aos órgãos sanitários, com licença sanitária válida?			

13.	Dispõe de rotinas e procedimentos escritos, referente ao cuidado com o idoso?			
14.	Possui plano de trabalho, elaborado com a participação efetiva dos idosos, contemplando todos os requisitos do Art. 6 da RDC 502/21?			
15.	Possui registro de cada idoso, contendo: data e circunstâncias do atendimento, nome do idoso, responsável, parentes, endereços, cidade, relação de seus pertences, valor de contribuições e demais dados que possibilitem sua identificação e a individualização do atendimento, com indicação dos recursos de saúde disponíveis para cada residente, em todos os níveis de atenção?			
16.	Elabora, a cada 2 anos, o Plano de Atenção Integral à Saúde: I - Compatível com os princípios da universalização, equidade e integralidade; II-com indicação dos recursos de saúde disponíveis para cada residente, em todos os níveis de atenção; III – Prevendo a atenção integral à saúde do idoso, abordando os aspectos de promoção, proteção e prevenção; e IV – contendo informações acerca das patologias incidentes e prevalentes nos residentes?			
17.	A avaliação anual da implantação e efetividade das ações previstas no plano, considerando, no mínimo, os critérios de acesso, resolubilidade e humanização está disponível?			
18.	Possui comprovação da vacinação obrigatória dos residentes, conforme estipulado pelo Plano Nacional de Imunização (PNI) do Ministério da Saúde?			
19.	Há comprovante de controle de pragas químico na validade e licença sanitária vigente da empresa que presta esse serviço?			
20.	Possui Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS) atualizado?			
21.	Possui declaração de cadastro do estabelecimento junto ao serviço de coleta especial do município?			

22.	O atestado de saúde ocupacional (ASO) está atualizado e disponível?			
23.	Dispõe de Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO)?			
	Dispõe de Programa de Gerenciamento de Riscos (PGR)?			
24.	Possui comprovante de manutenção e limpeza do ar condicionado, se possuir?			
25.	Possui registro de limpeza do reservatório de água, com prazo de validade vigente, semestral?			
	RECURSOS HUMANOS			
27.	A empresa possui Responsável Técnico (RT) com vínculo formal de trabalho, formação de nível superior e carga horária mínima de 20 horas semanais?			
28.	Apresenta recursos humanos, com vínculo formal de trabalho, que garante a realização dos cuidados aos residentes, sendo:			
29.	Para residentes com grau de dependência I, dispõe de 1 cuidador para cada 20 idosos, ou fração, com carga horária de 8h/dia?			
30.	Para residentes com grau de dependência II, dispõe de 1 cuidador para cada 10 idosos, ou fração, por turno?			
31.	Para residentes com grau de dependência III, dispõe de 1 cuidador para cada 6 idosos, ou fração, por turno?			
32.	Apresenta recursos humanos, com vínculo formal de trabalho (exceto nos casos em que há terceirização), que garante a realização das seguintes atividades:			
33.	Lazer: 1 profissional com formação de nível superior a cada 40 idosos, com carga horária de 12h semanais?			
34.	Serviços de limpeza: 1 profissional a cada 100m ² de área interna ou fração por turno diariamente			
35.	Serviço de alimentação: 1 profissional para cada 20 idosos, garantindo a cobertura de dois turnos de 8 horas			

36.	Serviço de lavanderia: 1 profissional para cada 30 idosos, ou fração, diariamente.			
37.	A Instituição realiza atividades de educação permanente na área de gerontologia para capacitação da sua equipe, pelo menos uma vez por ano?			
ESTRUTURA FÍSICA				
38.	Toda construção, reforma ou adaptação na estrutura física é precedida da aprovação do projeto arquitetônico junto à autoridade sanitária?			
39.	Dispõe de Projeto Arquitetônico aprovado junto à autoridade sanitária?			
40.	Dispõe de, no mínimo, 2 portas de acesso externo, sendo uma exclusivamente de serviço?			
41.	Os pisos externos e internos são de fácil limpeza e conservação, uniformes e antiderrapante?			
42.	As rampas dispõem de corrimão, sinalização e no mínimo 1,20m de largura?			
43.	Circulações internas principais possuem largura mínima de 1m?			
44.	Circulações internas secundárias possuem largura mínima de 0,8m?			
45.	Circulações internas dispõem de luz de vigília permanente?			
46.	Circulações com largura maior ou igual a 1,50m possuem corrimão dos dois lados?			
47.	Circulações com largura menor que 1,50m dispõem de corrimão em um dos lados?			
48.	Portas dispõem de vão livre com largura mínima de 1,10m, com travamento simples?			
49.	Janelas e guarda corpos possuem peitoris de no mínimo 1m?			

50.	Dispõe de dormitórios separados por sexo para no máximo 4 pessoas, dotados de banheiro, luz de vigília e campainha de alarme?			
51.	Os dormitórios individuais têm dimensão mínima de 7,5m ² ?			
52.	Os dormitórios para 2 a 4 pessoas tem 5,5m ² por cama, com distanciamento de 0,8m entre camas?			
53.	Os dormitórios incluem área para guarda de roupas e pertences do residente?			
54.	Os banheiros tem área mínima de 3,6m ² , com 1 bacia, 1 lavatório e 1 chuveiro, com piso sem desnível e sem revestimentos que produzam brilhos e reflexos?			
55.	Os banheiros coletivos são separados por sexo, com no mínimo, um box para vaso sanitário que permita a transferência de uma pessoa em cadeira de rodas, com as portas dos boxes possuindo vão livre de 0,20m na parte inferior?			
56.	Possui sala para atividades coletivas para no máximo 15 residentes, com área mínima de 1m ² por pessoa?			
57.	Possui sala de convivência com área mínima de 1,3m ² por pessoa?			
58.	Possui sala para atividades de apoio individual e sociofamiliar com área mínima de 9m ² ?			
59.	Os ambientes sala para atividades coletivas, sala de convivência e sala para atividades de apoio individual e sociofamiliar, quando compartilhados, estão de acordo com a afinidade funcional e a utilização em horários ou situações diferenciadas?			
60.	Dispõe de área externa descoberta para convivência e desenvolvimento de atividades ao ar livre em condições de higiene, salubridade e segurança?			
61.	Dispõe de espaço ecumênico e ou para meditação, em condições de higiene, salubridade e segurança?			

62.	Dispõe de sala administrativa e ou sala de reunião em condições de higiene, salubridade e segurança?			
63.	A Instituição mantém todos os ambientes limpos, livres de resíduos e odores incompatíveis com a atividade?			
64.	A Instituição mantém disponíveis as rotinas de limpeza e higienização dos artigos e ambientes?			
CONTROLE E GUARDA DOS MEDICAMENTOS				
65.	O RT é o responsável pelos medicamentos em uso pelos idosos?			
66.	O RT respeita os regulamentos da VISA quanto à guarda e administração e não possui estoque de medicamentos sem prescrição médica?			
67.	Os medicamentos de uso controlado ficam em local chaveado?			
SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO				
68.	Dispõe de refeitório com área mínima de 1m ² por usuário, acrescido de local para guarda de lanches e luz de vigília?			
69.	Há lavatório exclusivo de mãos no refeitório?			
70.	Possui cozinha e despensa?			
71.	Possui área exclusiva para manuseio da alimentação enteral, em local distinto da cozinha?			
71.	O piso, teto e paredes da cozinha e despensa dispõem de revestimento liso, lavável e impermeável, em bom estado de conservação e limpeza, livres de infiltração?			
72.	As bancadas, móveis e equipamentos dispõem de superfície lisa, lavável e impermeável, em bom estado de conservação, funcionamento e limpeza?			
73.	Há lavatório <u>exclusivo</u> de mãos, com sabonete líquido, papel toalha e lixeira acionada por pedal na cozinha?			

74.	As janelas e outras aberturas são protegidas com telas milimétricas?			
75.	É realizado e registrado o controle de temperatura dos equipamentos de refrigeração e ou balcão térmico?			
76.	As amostras de refeições são coletadas de acordo com a legislação sanitária e armazenadas por 72h?			
77.	Oferece, no mínimo, seis refeições diárias, estando todo o processo conforme o estabelecido na RDC 216/2004.			
78.	Possui, disponíveis, normas e rotinas técnicas quanto aos seguintes procedimentos relacionados ao serviço de alimentação: I - limpeza e descontaminação dos alimentos; II - armazenagem de alimentos; III - preparo dos alimentos com enfoque nas boas práticas de manipulação; IV - boas práticas para prevenção e controle de vetores; e V - acondicionamento dos resíduos?			
LAVANDERIA				
79.	Dispõe de lavanderia?			
80.	Dispõe de local para guarda de roupa de uso coletivo?			
81.	Possibilita aos idosos independentes efetuarem o processamento de roupas de uso pessoal?			
82.	A instituição possui disponíveis as rotinas técnicas do processamento de roupas para: I - lavar, secar, passar e reparar as roupas; e II - guarda e troca de roupas de uso coletivo?			
83.	Os produtos utilizados no processamento são registrados ou notificados na Anvisa?			
84.	As roupas de uso pessoal são identificadas?			
85.	A instituição possui disponíveis as rotinas técnicas do processamento de roupas para idosos com dependência nível 3 e ou roupas com fezes, secreções e sangue: I - lavar, secar, passar e reparar as roupas; e II - guarda e troca de roupas de uso coletivo?			

DEPÓSITO DE MATERIAL DE LIMPEZA				
86.	Dispõe de local para guarda de material de limpeza e almoxarifado com no mínimo 10m ² , em condições de higiene, salubridade e segurança?			
RESÍDUOS				
87.	Dispõe de lixeira ou coletor compatível com o tipo de resíduo gerado/produzido pelo estabelecimento?			
88.	Dispõe de lixeira ou abrigo externo à edificação para armazenamento de resíduos até o momento da coleta?			
VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS DOS FUNCIONÁRIOS				
89.	Dispõe de vestiário e banheiro para funcionários, separados por sexo?			
90.	O banheiro tem área mínima de 3,6m ² , contendo 1 bacia, 1 lavatório e 1 chuveiro para cada 10 funcionários ou fração			
91.	O vestiário tem área mínima de 0,5m ² por funcionário por turno?			
PROCEDIMENTOS				
92.	Em caso de intercorrência médica, o RT providencia o encaminhamento imediato do idoso ao serviço de saúde de referência previsto no plano de atenção e comunica a sua família ou representante legal?			
93.	Dispõe de serviço de remoção para transporte do idoso, conforme previsto no Plano de Atenção à Saúde?			
94.	A equipe de saúde realiza notificação a vigilância epidemiológica de suspeita de doenças de notificação compulsória?			
95.	A equipe de saúde comunica à VISA qualquer irregularidade de funcionamento?			
96.	A equipe de saúde notifica os seguintes eventos sentinelas: queda com lesão e tentativa de suicídio?			

97.	Os responsáveis realizam avaliação de desempenho e padrão de funcionamento mensal com, no mínimo, os seguintes indicadores: 1 - Taxa de mortalidade, 2 - Taxa incidência de doença diarreica, 3- Taxa de incidência de escabiose, 4- Taxa de incidência de desidratação, 5-Taxa de prevalência de úlcera de decúbito, 6 - Taxa de prevalência de desnutrição?			
98.	O responsável encaminha à VISA, mensalmente, a Avaliação de Desempenho e funcionamento das Instituições para Idosos (indicadores de saúde)?			

Responsável pelo preenchimento:	
Nome: _____	
CPF: _____	
Assinatura: _____	
Jundiaí – SP	Data: ____ / ____ / ____

Referências:

1. Decreto Estadual nº 12.342/1978, normas de promoção, preservação e recuperação da saúde, Art.255 e 256.
2. Lei Estadual nº 10.083/1998, Código Sanitário do Estado de São Paulo.
3. Resolução SS nº 123/2001, define e classifica as Instituições Geriátricas no âmbito do Estado de São Paulo.
4. RDC nº 222/2018, boas práticas de gerenciamento dos resíduos de serviços de saúde.
5. RDC nº 502/2021, dispõe sobre o funcionamento de Instituição de Longa Permanência para Idosos, de caráter residencial.