

COMUNIDADES TERAPÊUTICAS, ORIENTAÇÕES BÁSICAS



Prefeitura do Município de Jundiaí
Secretaria de Saúde
Vigilância em Saúde



Vigilância Sanitária

Produtos, Serviços e
Ambientes de Saúde

INTRODUÇÃO

Pensando em contribuir na compreensão da legislação vigente e visando ações de controle do risco sanitário, as orientações a seguir são destinadas aos responsáveis pelos estabelecimentos de prestação de assistência aos portadores de dependência de substâncias psicoativas.

Numa época em que o uso ilícito de drogas cresce vertiginosamente, este é o momento ideal para renovarmos o compromisso com a criação de condições ideais na prestação de serviços de recuperação dos dependentes químicos.

Quase 80% dos tratamentos de dependência são feitos pelas Comunidades Terapêuticas e, contraditoriamente, muitas delas não estão adequadas às normas vigentes, na maioria das vezes, por desconhecimento dos padrões estabelecidos.

Neste breve manual, existem informações sobre algumas ações visando à redução dos riscos de agravos à saúde a que estão expostos os usuários, promovendo mudanças de práticas e padronizando as rotinas dos serviços através da implementação de medidas mais eficazes e humanizadas.

Enfim, o objetivo deste documento é dar uma breve orientação para a instalação e funcionamento de serviços de atenção às pessoas com transtornos decorrentes do uso nocivo e dependência de substâncias psicoativas nas denominadas Comunidades Terapêuticas.

Basicamente, para funcionar, todo serviço deve estar licenciado pela autoridade sanitária competente do Município, atendendo aos requisitos das Leis a seguir.

RDC 29/11 e SS 127/13

As instituições que, ofereçam serviços assistenciais de saúde ou executem procedimentos de natureza clínica distintos dos previstos nestas Resoluções deverão observar, além das disposições trazidas por estas, as normas sanitárias relativas a estabelecimentos de saúde.

A construção, reforma ou adaptação da estrutura física destas instituições devem ser precedidas de aprovação do projeto físico junto à autoridade sanitária local e demais órgãos competentes.

A inobservância dos requisitos das Resoluções **RDC 29/11 e SS 127/13** constitui infração de natureza sanitária sujeitando o infrator ao processo e penalidades previstas na **Lei federal nº 6.437, de 20/08/1977**, ou outro instrumento legal que vier a substituí-la, sem prejuízo das responsabilidades penal, civil e administrativa cabíveis.

CÓDIGO SANITÁRIO ESTADUAL LEI 10.083/98

De acordo com o Código Sanitário Estadual - São Paulo, **o artigo 2º** dispõe que “os princípios expressos neste Código disporão sobre proteção, promoção e preservação da saúde, no que se refere às atividades de interesse à saúde e meio ambiente, nele incluído o do trabalho, e têm os seguintes objetivos:

- I. assegurar condições adequadas à saúde, à educação, à moradia, ao transporte, ao lazer e ao trabalho;
- II. promover a melhoria da qualidade do meio ambiente, nele incluído o do trabalho,garantindo condições de saúde, segurança e bem-estar público;

- III. assegurar condições adequadas de qualidade na produção, comercialização e consumo de bens e serviços de interesse à saúde, (*grifo nosso*) incluídos procedimentos, métodos e técnicas que as afetem;
- IV. assegurar condições adequadas para prestação de serviços de saúde;
- V. promover ações visando o controle de doenças, agravos ou fatores de risco de interesse à saúde; e
- V. assegurar e promover a participação da comunidade nas ações de saúde.

No CAPÍTULO II:

Artigo 59 – Para os fins deste Código e de suas normas técnicas, consideram-se como de interesse à saúde todas as ações que direta ou indiretamente estejam relacionadas com a proteção, promoção e preservação da saúde, dirigida à população e realizada por órgãos públicos, empresas públicas, empresas privadas, instituições filantrópicas, outras pessoas jurídicas de direito público, direito privado e pessoas físicas.

Artigo 60 – Para fins deste Código consideram-se como de interesse indireto à saúde, todos os estabelecimentos e atividades não relacionadas neste Código, cuja prestação de serviços ou fornecimento de produtos possa constituir risco à saúde pública, segundo norma técnica.

➤ *A Licença de Funcionamento dos Estabelecimentos de Interesse à Saúde deve ser solicitada perante as autoridades competentes, conforme o preconizado nos artigos 86 a 91, dispostos conforme segue:*

Artigo 86 – Todo estabelecimento de interesse à saúde, antes de iniciar suas atividades, deverá encaminhar à autoridade sanitária competente declaração de que suas atividades, instalações, equipamentos e recursos humanos obedecem à legislação sanitária vigente, conforme modelo a ser estabelecido por norma técnica, para fins de obtenção de licença de funcionamento através de cadastramento.

§ 1º - Os estabelecimentos deverão comunicar à autoridade sanitária competente as modificações nas instalações e equipamentos, bem como inclusão de atividades e quaisquer outras alterações que impliquem na identidade, qualidade e segurança dos produtos ou serviços oferecidos à população.

§ 2º - Quando a autoridade sanitária constatar que as declarações previstas no “caput” deste artigo, bem como em seu § 1º são inverídicas, fica obrigada a

comunicar o fato à autoridade policial ou ao Ministério Público para fins de apuração de ilícito penal, sem prejuízo dos demais procedimentos administrativos.

§ 3º - Os estabelecimentos de que trata o artigo 60 serão dispensados de licença de funcionamento, ficando sujeitos às exigências sanitárias estabelecidas neste Código, às normas técnicas específicas e outros regulamentos.

Artigo 88 – Os estabelecimentos de interesse à saúde, definidos em norma técnica para fins de licença e cadastramento, deverão possuir e funcionarão na presença de um responsável técnico legalmente habilitado.

Artigo 89 – A empresa de serviços de interesse à saúde, individual ou coletiva, será a responsável, perante a autoridade sanitária competente, sem prejuízo da responsabilidade subsidiária de prestadores de serviços profissionais autônomos, outras empresas de prestação de serviços de saúde e assemelhados por ela contratados.

Artigo 90 – Quando da interdição de estabelecimentos de interesse à saúde ou de suas subunidades pelos órgãos de Vigilância Sanitária competentes, a Secretaria de Estado da Saúde deverá suspender de imediato eventuais contratos e convênios que mantenha com tais estabelecimentos ou suas subunidades, pelo tempo em que durar a interdição.

Artigo 91 – O órgão de Vigilância Sanitária que interditar estabelecimentos de interesse à saúde ou suas subunidades deverá publicar edital de notificação de risco sanitário em Diário Oficial e veículos de grande circulação.

A norma técnica que regulamenta essa questão é a **Portaria CVS nº 04, de 21/03/2011**, que dispõe sobre o Sistema Estadual de Vigilância Sanitária (**SEVISA**), define o Cadastro Estadual de Vigilância Sanitária (**CEVS**) e os procedimentos administrativos a serem adotados pelas equipes estaduais e municipais de Vigilância Sanitária no estado de São Paulo e dá outras providências.

CEVS Nº 04/2011

I – DESTAQUES

- Padronizar, regulamentar e disciplinar os procedimentos administrativos referentes ao cadastramento e licenciamento dos estabelecimentos e equipamentos de assistência e de interesse à saúde, bem como os procedimentos administrativos referentes ao termo de responsabilidade técnica, quando for o caso;
- Compatibilizar as atividades econômicas que estão sujeitas ao cadastramento e ou licenciamento pelos órgãos de vigilância sanitária com a “*Classificação Nacional de Atividades Econômica (CNAE-Fiscal)*”, elaborada originalmente pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE;
- Definir o Cadastro Estadual de Vigilância Sanitária (CEVS) e;
- Facilitar o intercâmbio de informações com outros órgãos governamentais.

II – CAPÍTULO VIII - RESPONSABILIDADE LEGAL E TÉCNICA

Artigo 22 - Os responsáveis legais pelos estabelecimentos e/ou equipamentos, perante a Vigilância Sanitária são aqueles definidos na legislação em vigor.

Artigo 23 - Os responsáveis técnicos pelos estabelecimentos e/ou equipamentos, perante a VIGILÂNCIA SANITÁRIA são aqueles legalmente habilitados definidos na legislação em vigor.

Artigo 24 - A responsabilidade técnica passa a vigorar na data do deferimento da solicitação, devendo ser emitida conforme o Anexo III da presente portaria, observando-se o § 1º do artigo 17 e o artigo 18 e, tornada pública em Diário Oficial ou outro meio de divulgação.

Artigo 25 - O Termo de Responsabilidade Técnica é parte integrante do Cadastro Estadual de Vigilância Sanitária (Anexo II) e da Licença de Funcionamento (Anexo III), quando for o caso.

§ 1º – O responsável técnico, seja pelo estabelecimento e ou pelo equipamento de assistência e de interesse à saúde, deve assinar a Licença de Funcionamento em duas vias, onde uma será retirada pelo responsável pelo estabelecimento e ou equipamento e, a outra, que será incorporada ao processo.

RESUMO DOS REQUISITOS NECESSÁRIOS

DOCUMENTAÇÃO (organização):

1. Avaliação diagnóstica prévia à admissão do residente;
2. Descritivo dos objetivos, atividades, etc.;
3. Regimento interno;
4. Contrato formal de prestação de serviços com o residente ou representante legal;
5. Ficha individual do residente;
6. Normas e rotinas para os serviços (limpeza, lavanderia e nutrição);
7. Cardápio elaborado e assinado e nutricionista;
8. Registro da instituição no COMAD.

DOCUMENTAÇÃO (recursos humanos):

1. Lista de profissionais;
2. Contratos;
3. Responsabilidades técnicas (RT, RT substituto e Nutricionista).

DOCUMENTAÇÃO (laudos):

1. LTA (Laudo Técnico de Avaliação da Edificação);
2. Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros;
3. Laudo de controle de pragas urbanas;
4. Certificado de limpeza de caixa d'água;
5. Registro da potabilidade da água.

INSTALAÇÕES FÍSICAS:

1. A instituição deve estar em boas condições de higiene, conservação, organização;
2. Deve possuir, basicamente, quatro setores:
 - A. Alojamento (quartos e sanitários);
 - B. Setor de reabilitação e convivência (podem ser compartilhados):
 - i. Sala de atendimento individual;
 - ii. Sala de atendimento coletivo;
 - iii. Área para oficinas de trabalho;
 - iv. Área para atividades laborais;
 - v. Área para prática esportiva.
 - C. Administração:
 - i. Sala para acolhimento de residentes, familiares e visitantes;
 - ii. Sala administrativa;
 - iii. Área para arquivo das fichas dos residentes;
 - iv. Sanitários para funcionários e visitantes;
 - D. Setor de apoio:
 - i. Cozinha;
 - ii. Refeitório;
 - iii. Lavanderia;
 - iv. Almoxarifado;
 - v. Área para depósito de material de limpeza;
 - vi. Abrigo para resíduos.

1. AVALIAÇÃO DIAGNÓSTICA PRÉ ADMISSIONAL

A Comunidade Terapêutica é possibilidade de tratamento para dependentes de substâncias psicoativas, mas o médico deve sempre avaliar a elegibilidade deste tratamento levando em conta o fato de ser tratamento fora de ambiente hospitalar e sem suporte para dar assistência a casos graves do ponto de vista clínico e psiquiátrico.

Portanto, é fundamental e obrigatório que, previamente à admissão do residente, seja feita uma avaliação diagnóstica que deverá ser documentada e anexada à ficha do residente.



2. DOCUMENTO DESCRITIVO DE ATIVIDADES

Este documento deve ser elaborado com a finalidade de se descrever as finalidades da instituição, as atividades aí realizadas, os procedimentos administrativos, técnicos e assistenciais existentes.

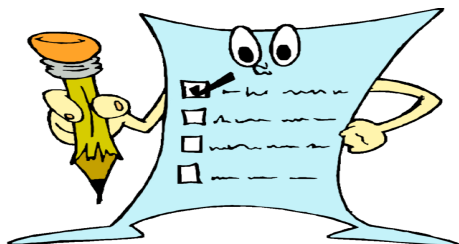
Neste documento está inserida a descrição do Programa Terapêutico do estabelecimento, o qual descreve os métodos, atividades, recursos, etc., que serão utilizados para chegar ao objetivo final: a recuperação do indivíduo, ou seja, a libertação do residente da dependência química.

É a forma inicial com a qual o estabelecimento é apresentado, seja ao residente, familiares, fornecedores, colaboradores, autoridades, ou qualquer indivíduo que queira entender o funcionamento e objetivos da instituição.

3. REGIMENTO INTERNO

O Regimento ou Regulamento Interno da instituição busca padronizar as condutas para manter a paz no coletivo e permitir que o corpo dirigente avalie a aderência e o desenvolvimento de cada residente. Além disso, dá ao residente um parâmetro para avaliar seus próprios resultados.

O regimento interno pode até criar uma “ádua” rotina, porém passa a fazer parte do próprio elemento terapêutico.



PROTOCOLO DE ENCAMINHAMENTO À REDE DE SAÚDE

A instituição deve possuir mecanismo de encaminhamento à rede de saúde dos residentes que apresentarem intercorrências clínicas durante sua permanência no local.

Apesar de não ser de assistência à saúde, **DEVE GARANTIR** a assistência integral à saúde, funcionando de forma articulada com atenção básica, além de ter integração e articulação com o CAPS AD de referência

Deste modo, deve ser documentado, de algum modo (Normas e Rotinas, Estatuto Social, Regimento Interno, etc.), como é feito este tipo de procedimento. Se o residente é levado à rede do SUS, por exemplo, descrever em qual UBS e se é cadastrado nesta UBS. Se tiver convênio médico, ter a relação da rede credenciada e a carteira do convênio. Se houver necessidade, em qual hospital é levado. Qual transporte é utilizado para levá-los.

Tudo isto deve ter um protocolo, devidamente registrado e documentado.

4. CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

É um documento assinado pelo residente e responsável (representante) legal, descrevendo detalhadamente os serviços contratados.



5. FICHA INDIVIDUAL DO RESIDENTE

Na Ficha Individual do paciente devem ser registrados os seguintes itens:

1. Dados pessoais do residente;
2. Horário do despertar;
3. Tempo previsto de permanência d residente na Instituição;
4. Atividades físicas realizadas;
5. Atividades lúdico-terapêuticas;
6. Atendimento psicológico em grupo;
7. Atendimento psicológico individual;
8. Atividades de conhecimento sobre dependência química;
9. Atividades de promoção do desenvolvimento interior;
10. Atendimento em grupo coordenado por membro da equipe;
11. Atividades na rotina de limpeza, organização, cozinha, horta e outros;
12. Atividades de estudo e / ou profissionalização;
13. Registros de atendimento à família durante o período de tratamento;
14. Atividades de reinserção social;
15. Atendimento médico, quando houver.



6. NORMAS E ROTINAS

Este documento deve ser elaborado com a finalidade de se explicitar, na prática, o funcionamento da instituição.

É um manual onde se mostra como, por quem e quando são realizados os diversos procedimentos e atividades do estabelecimento.

Por exemplo, para os serviços de alimentação, o manual descreve onde são estocados, como e por quem são manipulados, processados e servidos os alimentos. Além disso, descreve as normas de higiene e paramentação da equipe.

A mesma lógica se estende para os outros serviços disponíveis na instituição, como os de Lavanderia e de Limpeza, por exemplo.

Estes documentos devem ser acessíveis, principalmente em seus respectivos setores, aos residentes e responsáveis pelo serviço.

7. CARDÁPIO (ALIMENTAÇÃO)

Conforme a Resolução CFN 378, a instituição deve ter cardápio elaborado e assinado por nutricionista, o qual deve ter contrato registrado (responsabilidade técnica).



8. REGISTRO NO COMAD

A instituição deve possuir a inscrição de seu Programa no Conselho Municipal Antidrogas (COMAD).



9. RECURSOS HUMANOS



A instituição deve fornecer uma lista do quadro de profissionais que lá trabalham.

Remunerados ou não, denominados voluntários, colaboradores, irmãos, obreiros, etc.; todos deverão, estar registrados como profissionais do estabelecimento ou prestadores de serviços, devendo-se descrever as atividades nas quais cada um trabalha e em quais dias, horários, turnos, etc.

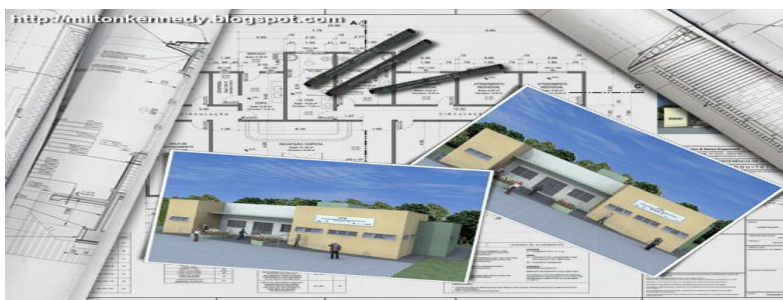
É obrigatório ter um Responsável Técnico de nível superior legalmente habilitado para tal e, também, um Responsável Técnico Substituto com a mesma qualificação.

É necessária a Responsabilidade Técnica de um nutricionista, pelo serviço de alimentação, além da existência de cardápio elaborado e assinado por este profissional.

A instituição, em hipótese alguma, poderá ficar sem a presença de membro da equipe e deve manter seus recursos humanos em número compatível com as atividades desenvolvidas.

É fundamental que a equipe seja capacitada na área de tratamento de pessoas com dependência de substâncias psicoativas e, deste modo, devem ser mantidos os registros destas capacitações, cursos, treinamentos, etc.

10. LTA (Laudo Técnico de Avaliação)



Em poucas palavras, o LTA é um laudo arquitetônico onde a instituição irá adequar-se às normas sanitárias do Estado, para oferecer condições sanitárias satisfatórias em suas instalações.

Para Obtenção do LTA será necessário:

1. Atender os Requisitos da Portaria Estadual CVS n.º 15 de 26/12/2002 (Preencher o Formulário para solicitação de LTA);
2. Atender os Requisitos do Código de Obras do Município de Jundiaí - L.C. 174/96 e alterações (a Secretaria de Obras dispõe de Manual de Procedimentos orientativo aos profissionais responsáveis por Projetos e Obras Particulares);
3. O requerente deverá apresentar os documentos em acordo com as legislações acima especificadas na DAP – Divisão de Aprovação de Projetos (6º Andar – Ala Norte do Paço Municipal) para verificação inicial e emissão das guias de recolhimento das taxas correspondentes.

Recolhidas as taxas, os documentos serão protocolados e o processo será encaminhado para análise.

PONTOS MAIS IMPORTANTES NO LTA

Estrutura: paredes, pisos, telhados, forros, janelas, ventilação, imóvel regular frente à prefeitura;

Estrutura de armazenagem: estantes, locais de armazenamento, medidores de temperatura e umidade, segurança, poeira e temperatura;

Estrutura Sanitária: sanitários, cozinhas e copas, banheiros, esgotos, higiene, limpeza e insetos.

11. AUTO DE VISTORIA DO CORPO DE BOMBEIROS



O AVCB é um documento solicitado junto ao Corpo de Bombeiros que objetiva: proteger a vida dos residentes e funcionários das edificações e áreas de risco, em caso de incêndio; dificultar a propagação do incêndio, reduzindo danos ao meio ambiente e ao patrimônio; proporcionar meios de controle e extinção do incêndio; dar condições de acesso para as operações do Corpo de Bombeiros.

12. LAUDO DE CONTROLE DE PRAGAS URBANAS



Deve haver um controle de pragas implementado pela instituição.

O serviço de aplicação de produtos saneantes domissanitários deve ser executado por empresa controladora de vetores e pragas urbana, devidamente licenciada pela Vigilância Sanitária.

Deve ser apresentado o Certificado ou comprovante de execução do serviço de aplicação de produtos saneantes domissanitários, contendo todas as informações, indicações e orientações, além da validade do certificado.

13. CERTIFICADO DE LIMPEZA DE CAIXA D'ÁGUA

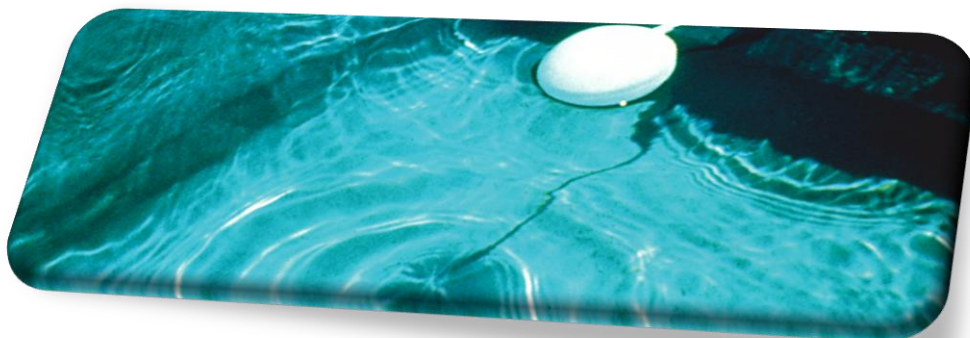
A caixa d'água deve ser higienizada e desinfetada de seis em seis meses, devendo-se apresentar registro do procedimento, indicando:

- quais os produtos utilizados,
- o nome e a assinatura dos responsáveis pelo procedimento,
- a validade.



14. REGISTRO DA POTABILIDADE DA ÁGUA

Verificar a potabilidade da água significa analisá-la para saber se o consumo é seguro, se a ingestão da água trará riscos à saúde da pessoa. Toda água destinada ao consumo humano deve obedecer aos padrões de qualidade estabelecidos na Portaria MS 518/2004. Caso não seja abastecido pelo DAE, é fundamental a comprovação de que a água utilizada seja potável, segundo os padrões da Portaria do Ministério da Saúde.



15. INSTALAÇÕES FÍSICAS - RESUMO

RAMPAS

1. O acesso deve ser efetuado por rampa, sempre que houver desnível entre um bloco e outro da construção, bem como no pavimento de ingresso da edificação, quando houver desnível em relação ao logradouro público.
2. O piso das rampas deve ser de material antiderrapante; a declividade e largura da rampa devem obedecer aos critérios estabelecidos nas normas técnicas de acessibilidade da ABNT e na legislação específica vigente.

ESCADAS

1. As escadas devem apresentar corrimão entre 0,80m e 1,00m de altura. As que possuem largura igual ou superior a 1,20m e inferior a 2,40m devem apresentar corrimão bilateral. Escadas com largura igual ou superior a 2,40m devem apresentar, também, corrimão intermediário.
2. Mecanismos de contenção devem estar presentes nas extremidades inferiores e superiores das escadas. Piso tátil cromo-diferenciado de alerta sempre que houver mudança de inclinação ou transição de plano, conforme disposto na NBR 9050.
3. Sempre que houver escadas ou rampas com desnível maior que 19 cm deve haver peitoris ou guarda-corpos, conforme disposto na NBR 9077.

PISOS

1. Os pisos das áreas e cômodos com circulação devem ser de material de fácil higienização, lavável, resistente, antiderrapante e em bom estado de conservação.
2. Na cozinha, despensa, refeitório, lavanderia e instalações sanitárias, o piso deve ser ainda de material liso, resistente, impermeável e antiderrapante.

PAREDES

1. As paredes das áreas onde há permanência e circulação devem ser lisas, impermeáveis, laváveis, em bom estado de conservação e pintadas com tinta atóxica. Devem ser livres de rachadura, umidade e descascamento.

TETO

1. O teto deve estar em bom estado de conservação, livre de goteiras, umidade, trincas, rachaduras, bolores e descascamentos.
2. Se houver necessidade de aberturas para ventilação, estas devem possuir tela, com malha de 2 mm, de fácil limpeza.

JANELAS

1. As janelas devem apresentar bom estado de conservação e ser dotadas de telas milimétricas para proteção contra insetos nos seguintes locais: refeitório e cozinha. As telas devem ser ajustadas ao batente e removível para facilitar a higienização.
2. As janelas e sacadas de locais que ofereçam risco de queda devem apresentar grades ou telas resistentes para proteção.

PORTAS

1. As portas devem ser constituídas de material não absorvente, superfície lisa e possibilitar fácil limpeza. Devem ser ajustadas ao batente.
2. As portas que apresentam comunicação com a área externa, com sanitários e com a cozinha devem ser dotadas de mola e na parte inferior possuir mecanismo de proteção contra insetos e roedores.
3. Os vidros de portas ou painéis, que chegam até 50 cm do piso, devem ser do tipo não estilhaçável.
4. Todas as portas dos ambientes de uso dos residentes devem ser instaladas com travamento simples sem o uso de trancas ou chaves.

RALOS

1. Em áreas que permitam existência de ralos e grelhas, estes materiais devem ser em número suficiente, sifonados, dotados de dispositivos que impeçam a entrada de vetores e removíveis para permitir a limpeza semanal.

ESGOTAMENTO SANITÁRIO

1. O esgotamento sanitário deve ser ligado à rede de esgoto e, quando não, tratado e com destino aprovado pelo órgão competente.

INSTALAÇÕES ELÉTRICAS

1. As instalações elétricas devem ser embutidas, sem fiação exposta ao ambiente.
2. As externas devem ser perfeitamente revestidas por tubulações isolantes.
3. As lâmpadas devem apresentar proteção contra explosões e quedas.
4. Os interruptores devem possuir protetores contra descarga elétrica.

ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO

1. Para fins de iluminação, insolação e ventilação natural, todo compartimento em que há circulação e permanência de pacientes, bem como os locais de trabalho, deverão dispor de abertura comunicando-os diretamente com o exterior.

2. A área iluminante dos compartimentos deverá corresponder, no mínimo a:

2.1 - Salas de atividades e/ou de repouso: $1/5$ da área do piso;

2.2 - Cozinha, refeitório e compartimentos sanitários, incluindo banheiros: $1/8$ da área do piso, com o mínimo de $0,60 \text{ m}^2$;

2.3 - Nos demais tipos de compartimentos: $1/10$ de área do piso, com o mínimo de $0,60 \text{ m}^2$.

3. A área de ventilação natural deverá ter em qualquer caso de, no mínimo, a metade da superfície de iluminação natural.

MOBILIÁRIO

1. A instituição deverá dispor de mobiliário em bom estado de conservação e em quantidade suficiente à demanda atendida, sendo constituído de material lavável.

----- AMBIENTES DE APOIO -----

QUARTO COLETIVO

Área mínima de $5,5 \text{ m}^2$ por cama ou beliche, permitindo a livre circulação, incluindo neste dimensionamento área para guarda de roupas e pertences dos residentes.

- 1) Quando houver beliches - pé-direito de no mínimo $3,00 \text{ m}$ (três metros);
- 2) É proibido o uso de 3 (três) ou mais camas na mesma linha vertical;
- 3) A altura livre permitida entre uma cama e outra e entre a última e o teto é de, no mínimo, $1,20 \text{ m}$ (um metro e vinte centímetros);
- 4) A cama superior do beliche deve contar com proteção lateral e escada;
- 5) Dimensões mínimas das camas - $0,80 \text{ m}$ por $1,90 \text{ m}$ de comprimento;
- 6) As camas devem dispor de colchão, travesseiro, lençol, fronha e protetor térmico em condições adequadas de uso e higiene;
- 7) Fica vedado o uso de quarto de contenção, portas com trancas, que impeçam permitam a livre circulação do usuário residente pelos ambientes acessíveis da entidade prestadora do serviço de atenção em regime residencial.

BANHEIROS

Um banheiro para cada 6 residentes dotado de 1 bacia, 1 lavatório e 1 chuveiro e, pelo menos, 01 banheiro adaptado para o uso de deficiente físico.

QUARTO PARA OS PROFISSIONAIS:

Profissionais que trabalham no período noturno - dormitórios exclusivos, separados por sexo, com área mínima de 5,5 m² por cama individual, incluindo nesse dimensionamento área para guarda de roupas e pertences pessoais dos empregados.

BANHEIROS DESTINADOS AOS FUNCIONÁRIOS

As instalações sanitárias destinadas aos funcionários devem ser separadas por sexo e apresentar bom estado de uso e conservação. Observar as orientações descritas para instalações sanitárias destinadas ao público.

Deve ter armários individuais, chuveiros e pia para lavagem das mãos.

RECEPÇÃO

Na entrada da unidade deve haver uma área protegida de sol e chuva, para chegada e saída, atendimento ao público e troca de informações com a família e responsáveis.

BANHEIROS DESTINADOS AO PÚBLICO

As instalações sanitárias destinadas ao público devem ser separadas por sexo e possuir descarga automática e bacia sifonada, com tampa, sendo vedada a privada turca ou similar. Deve haver cesto de lixo com pedal e tampa para guarda de papéis servidos, providas de pia para lavagem de mãos, com sabonete líquido e toalha de papel descartável clara, constituída de papel não reciclado, ou outro método de secagem que não permita à recontaminação das mãos.

COZINHAS / REFEITÓRIO

1. A área destinada ao refeitório deve ser compatível com o número de pacientes atendidos e não deve ter comunicação direta com as instalações sanitárias.

2. Deve haver lavatórios para lavagem das mãos, com sabão líquido e toalha descartável clara, de papel não reciclado, ou outro método de secagem que não permita a recontaminação das mãos. A lixeira deve ter tampa e não ter contato manual, revestida de saco plástico.

3. A cozinha coletiva deve apresentar as seguintes áreas:

RECEPÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

ARMAZENAGEM DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Área destinada à armazenagem de produtos alimentícios em temperatura ambiente e deve ser separada conforme os itens a serem armazenados. Sacos (farinhas, açúcar, etc.). Devem ser dispostos sobre estrados com altura mínima de 25 cm e distarem da parede e das pilhas, no mínimo 10 cm e do forro 60 cm (não é recomendado o uso de estrados e estantes de madeira pelo fato delas serem porosas e serem veículos de contaminação). As prateleiras devem ter altura mínima de 25 cm do piso.

Não deve haver entulhos e materiais tóxicos, sendo que materiais de limpeza devem ser armazenados em local separado dos alimentos. Se houver necessidade de porcionamento dos alimentos, utilizar utensílios exclusivos e após a sua utilização, a embalagem deve ser fechada adequadamente.

Para transferência do produto de sua embalagem para outras embalagens de armazenamento (sacos plásticos, caixas plásticas, etc) transferir também o rótulo do produto original ou bolar um sistema de etiquetagem que contenha as informações básicas: nome do produto, nome do fabricante, endereço, telefone para contato, número de registro no órgão competente, prazo de validade, forma de emprego, etc.

Na área de estoque não deve existir equipamentos ou produtos que alterem a matéria prima (sabor, cor, aroma, textura, etc.), pois se destina ao armazenamento de produtos perecíveis ou que se deterioram rapidamente (Nessa categoria incluem-se: carnes, leite e derivados, frutas e hortaliças, alimentos prontos, bolos, tortas, etc.).

Os equipamentos de refrigeração ou de congelamento devem ser utilizados conforme a necessidade e o tipo dos alimentos processados e/ou armazenados.

Na existência de apenas uma câmara ou geladeira, deve ser regulada para o alimento que necessite da temperatura mais baixa para conservação.

Em câmaras frigoríficas, observar: ante-câmara ou proteção térmica (como cortinas); revestimento com material lavável e resistente; nível do piso igual ao da área externa; termômetro permitindo a leitura pelo lado externo; interruptor de segurança localizado na parte externa da câmara, com lâmpada piloto indicadora de ligado/desligado; prateleira de aço inoxidável ou outro material apropriado; porta que permita a manutenção da temperatura interna; dispositivo de segurança que permita abri-la do lado interno.

Ao dispor de apenas uma câmara, separar sempre os produtos prontos dos produtos crus; dispor de prateleiras superiores para os produtos prontos, que devem estar sempre embalados conforme as suas características, a fim de evitar contaminações; não deixar produtos prontos, mesmo em bandejas ou papelões, no chão da câmara.

Utilizar câmaras, geladeiras e freezers nas capacidades recomendadas pelos fornecedores. É proibida a superlotação desses equipamentos.

PREPARO

A área deve dispor de bancadas e cubas de material liso, impermeável e de fácil higienização essa área também deve ser ventilada e com iluminação adequada, se possível deverá haver algum sistema que promova o resfriamento rápido de cremes a base de ovos ou leite (tipo creme confeiteiro ou similar) a fim de evitar crescimento de bactérias.

De acordo com a Portaria GM MS nº 1428, de 26/11/93, que recomenda o resfriamento de quaisquer produtos que forem cozidos, assados ou fritos e que não forem consumidos dentro de 02 horas, deve-se promover o resfriamento até + 100 C em até 2 horas.



COCÇÃO

Na área destinada à cocção (cozimento, fritura, fornecimento) de produtos não deve existir equipamentos de refrigeração (geladeira, freezer, congelador, resfriador de água), devido ao calor excessivo; caso não haja possibilidade, instalar coifas e exaustores de modo a manter o ambiente não muito quente.

Outra possibilidade é definir “parede quente” e “parede fria”, ou seja, uma parede para instalação de produtos de cocção e na parede oposta (ou mais longe possível) os equipamentos de refrigeração.



DISTRIBUIÇÃO

LAVAGEM DE LOUÇA

O local para higiene de utensílios, os equipamentos devem ser isolado das demais áreas. É proibido efetuar lavagens de utensílios em via pública.

A área deve ser abastecida de água quente e fria, com pias cujos despejos passem obrigatoriamente por uma caixa de gordura, bem como todo o sistema de canalização de eliminação de detritos (inclusive o sistema de esgoto).

Devem ser adequadamente dimensionado a fim de suportar a carga máxima estimada pelo estabelecimento, com encanamentos que não apresentem vazamentos e sejam providos de sifões e respiradouros apropriados, de modo que não haja possibilidade de contaminação e poluição de água potável.



ARMAZENAGEM DE UTENSÍLIOS

Na área destinada à higienização deve haver espaço para armazenamento, mesmo que temporário, de utensílios limpos e peças de equipamentos.

REFEITÓRIO

Deve dispor dos mesmos cuidados das áreas de preparo e de cocção.

Neste local é permitido permanecer equipamentos de manutenção de alimentos tais como: balcão térmico, limpo diariamente com água tratada, trocada diariamente e com temperaturas entre + 80o C e + 90° C, estufas higienizadas diariamente e mantidas em temperaturas de + 65o C e balcões refrigerados, também higienizados diariamente e mantido à temperatura de + 10o C.

Se no local houver plantas, estas não devem ser adubadas com adubo orgânico e nem devem estar sobre os balcões.



17. INSTALAÇÕES FÍSICAS (resumo)

QUARTOS	- Em boas condições de higiene, conservação, organização; - Armários em número suficiente para as roupas dos residentes; - Havendo beliches, obedecer o disposto na Resolução SS 127, de 03/12/2013; - Mínimo de 5,5 m² por leito.
SANITÁRIOS	- Em boas condições de higiene, conservação, organização; - Box para banho deve ser dotado de porta para privacidade do residente; - Deve haver, no mínimo, um vaso sanitário, uma pia e um chuveiro para cada 06 residentes.
COZINHA / DESPENSA / REFEITÓRIO	- Em boas condições de higiene, conservação, organização; - Não armazenar nada diretamente no chão; - Não utilizar prateleiras de madeira; - Se o produto for transferido de sua embalagem original, identificá-lo para garantir rastreabilidade e visualização da validade; - Não guardar produtos de limpeza no mesmo local dos produtos alimentícios. - Mesas e cadeiras em número suficiente ao número de residentes; - Mobiliário de material de fácil higienização.
ADMINISTRAÇÃO	- Em boas condições de higiene, conservação, organização; - Local destinado administração e guarda de documentações, fichas e prontuários.
LAVANDERIA	- Em boas condições de higiene, conservação, organização; - Deve ter área de armazenagem de roupa suja, lavagem, secagem, passaderia e armazenagem de roupa limpa; - Não utilizar produtos sem registro no Ministério da Saúde
RECEPÇÃO / ACOLHIMENTO	- Em boas condições de higiene, conservação, organização; - Espaço este obrigatório para a chegada e saúde, atendimento ao público e troca de informações com a família e responsáveis.

LEGISLAÇÃO

LEIS Nº 10.083 E 10.145 DE 23/09/1998	Código Sanitário Estadual.
RESOLUÇÃO ANVISA / RDC 29 DE 30/06/2011	Dispõe sobre os requisitos de segurança sanitária para o funcionamento de instituições que prestem serviços de atenção a pessoas com transtornos decorrentes do uso, abuso ou de dependência de substâncias psicoativas.
RESOLUÇÃO SS 127, DE 03/12/2013	Dispõe sobre requisitos de segurança sanitária para o funcionamento de instituições que prestem serviços de atenção a pessoas com transtornos decorrentes do uso, abuso ou dependência de substâncias psicoativas no âmbito do Estado de São Paulo.
LEI 10.216 DE 04/06/2001	Dispõe sobre a proteção e os direitos das pessoas portadoras de transtornos mentais e redireciona o modelo assistencial em saúde mental.
LEI Nº 11.343 DE 23/08/2006	Institui o sistema nacional de políticas públicas sobre drogas – SISNAD; prescreve medidas para prevenção do uso indevido, atenção e reinserção social de usuários e dependentes de drogas; estabelece normas para repressão à produção não autorizada; define crimes e dá outras providências.
LEI Nº 7498 DE 25/07/1986	Dispõe sobre a regulamentação do exercício de enfermagem e dá outras providências.
LEI Nº 8234 DE 17/09/1991	Regulamenta a profissão de nutricionista e dá outras providências.
RDC Nº 216 DE 15/09/2004	Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação.
RESOLUÇÃO RDC 50 DE 21/02/2002	Dispõe sobre o regulamento técnico para planejamento, programação, elaboração e avaliação de projetos físicos de estabelecimentos assistenciais de saúde.
DECRETO FEDERAL Nº 77.052 DE 19/01/1976	Dispõe sobre a fiscalização sanitária das condições de exercício de profissões e ocupações técnicas e auxiliares, relacionadas com a saúde.
DECRETO Nº 12.342/1978	Dispõe sobre normas específicas de edificações para asilos, albergues e estabelecimentos congêneres
PORTARIA CVS 15, DE 26 DE DEZEMBRO DE 2002.	Define diretrizes, critérios e procedimentos para a avaliação físico-funcional de projetos de edificações dos estabelecimentos de interesse à saúde para emissão de LTA – Laudo Técnico de Avaliação.
PORTARIA CVS Nº 04/2011	Dispõe sobre SEVISA, CEVS e procedimentos administrativos a serem adotados pelas equipes municipais e estaduais de visa do estado de São Paulo.
LEI Nº 8.234, DE 17 DE SETEMBRO DE 1991.	Regulamenta a profissão de Nutricionista e determina outras providências.
RESOLUÇÃO CFN Nº 378/2005	Dispõe sobre o registro e cadastro de pessoas jurídicas nos Conselhos Regionais de Nutricionistas e dá outras providências.
LEI Nº 8.069, DE 13 DE JULHO DE 1990.	Dispõe sobre o Estatuto da Criança e do Adolescente e dá outras providências.
PORTARIA N.º 2391/GM, 26 DE DEZEMBRO DE 2002.	Regulamenta o controle das internações psiquiátricas involuntárias (IPI) e voluntárias (IPV) de acordo com o disposto na Lei 10.216, de 6 de abril de 2002, e os procedimentos de notificação da Comunicação das IPI e IPV ao Ministério Público pelos estabelecimentos de saúde, integrantes ou não do SUS.

SEGURANÇA ALIMENTAR

DICAS DE PREPARO / MANIPULAÇÃO	Escolha alimentos elaborados de forma higiênica e com procedência conhecida	Ler com atenção o rótulo, siga as instruções do fabricante quanto à conservação depois de aberta a embalagem.	Alimentos perecíveis não podem ficar fora de refrigeração.
	A geladeira deve ser regulada para ficar a 50 C ou menos.	Os ovos devem ser mantidos na geladeira, o prazo de validade deve ser observado e os ovos trincados não devem ser utilizados.	Sempre descongele alimentos dentro da geladeira ou microondas, nunca em cima da pia.
	Cozinhe bem os alimentos, principalmente aves e ovos.	Evite misturar alimentos crus com cozidos.	Consuma os alimentos logo após serem preparados. Quanto maior o tempo de espera, maior o risco de contaminação.
	Guarde os alimentos cozidos sob refrigeração. Mantenha os alimentos fora de alcance de roedores, insetos e outros animais.	_____	_____
CUIDADOS DE HIGIENE	Mantenha sempre limpas e secas as superfícies da cozinha.	Os panos de pratos e as esponjas devem estar limpos e secos.	As tábuas para carne devem ser de plástico e lavadas com água quente.
	O ralo da pia deve ser lavado e enxaguado com água fervente ou água sanitária.	A pia deve estar sempre seca. Evite lixeira de pia.	As mãos devem ser bem lavadas antes de lidar com os alimentos, principalmente após ir ao banheiro e mexer no lixo.
	O lixo deve ser recolhido diariamente.	Evite lixeira de pia.	_____
CUIDADOS AO COMPRAR	As carnes devem estar sob refrigeração, com cor e aspecto normais. Quando congeladas, não devem apresentar sinais de descongelamento ou amolecidas.	O peixe seco (bacalhau) deve estar livre de sinais de umidade e manchas róseas; deverá estar exposto, protegido da poeira, insetos e em local seco.	Observar as indicações da embalagem, quanto ao fabricante, endereço, data de validade, modo de conservação e preparo, peso e número de registro no SIF, SISP quando se tratar de origem animal;
	As latas devem estar íntegras, sem sinais de estufamento e ferrugem.	As frutas secas devem estar armazenadas em local fresco, sem umidade e com embalagem íntegra. No caso de produtos vendidos a granel, observar a ausência de mofo e de insetos.	Os manipuladores de alimentos devem estar com as mãos limpas, unhas curtas, sem smalte e adornos. Deve usar uniforme limpo e proteção no cabelo.

PROGRAMA TERAPÊUTICO

O CENTRO DA ORGANIZAÇÃO DA COMUNIDADE

