

# **Regimento interno para o funcionamento da Casa de Apoio ao Idoso**

## **1. Objetivo:**

Estabelecer padrão de funcionamento da Casa de Apoio ao Idoso enquanto do seu atendimento no Centro Mais Vida.

## **2. Da característica da instituição**

2.1. Disponibilizar serviço de hotelaria para o idoso frágil enquanto do seu atendimento no Centro Mais Vida;

2.2. A instituição é responsável pelo serviço de hotelaria do idoso enquanto do seu atendimento no Centro Mais Vida, conforme definido neste regulamento interno.

2.3. O idoso deve vir com acompanhante que ficará responsável por seus cuidados quando da sua estada na Casa de Apoio (banho, troca de roupa, administração de alimento e medicamento, etc.);

2.4. Tempo de permanência – o idoso e seu acompanhante poderão permanecer na Casa de Apoio por um período máximo de 36 horas.

## **3. Das considerações gerais**

3.1. Estar condicionado ao licenciamento pela Vigilância Sanitária do Estado ou do Município;

3.2. Promover ambiência acolhedora e humanizada;

3.3. Preservar a identidade e a privacidade do idoso, assegurando um ambiente de respeito e dignidade.

## **4. Dos recursos humanos**

4.1. A manutenção e organização da Casa de Apoio são de responsabilidade do Coordenador Administrativo do CMV;

4.2. A instituição deve contar com no mínimo:

- o 1 (um) responsável pelos serviços gerais;
- o 1 (um) responsável pela segurança;
- o 1 (um) auxiliar administrativo.

4.3. A instituição poderá terceirizar o serviço de alimentação e lavanderia. Nesse caso deve apresentar o contrato formalizado com os mesmos.

## **5. Das atribuições gerais**

5.1. Oferecer instalações físicas adequadas e em condições de higiene, salubridade, segurança;

5.2. Garantir a acessibilidade a todos os usuários encaminhados à Casa de Apoio;

5.3. Disponibilizar acesso por rampas para facilitar a movimentação dos usuários;

5.4. Atender às exigências dos códigos de obras e posturas locais, assim como às normas técnicas brasileiras pertinentes a cada uma das instalações: água, esgoto, energia elétrica, proteção e combate a incêndio, telefonia e outras.

## **6. Infra-estrutura física**

6.1. Recepção

6.2. Dormitório para 04 pessoas, com banheiro com área mínima de 27,6 m<sup>2</sup>.

6.2. Sala de convivência com 36 m<sup>2</sup>;

6.3. Refeitório

6.4. Cozinha para pequenas refeições

6.5. Almoxarifado

- 6.6. Banheiro para funcionários
- 6.7. Sanitários de público /usuários adaptados para portadores de deficiência física
- 6.8. Rouparia
- 6.9. Depósito de material de limpeza – DML
- 6.10. Área de serviço
- 6.11. Vestiários centrais de funcionários, diferenciados por sexo
- 6.12. Abrigo temporário de recipientes de resíduos sólidos (lixo)
- 6.13. Área de circulação
- 6.14. Localização próxima ao Centro Mais Vida;
- 6.15. Pisos inclusive de rampas e escadas devem ser de fácil limpeza e conservação, antiderrapantes, uniformes, com ou sem juntas, dotados de faixa tátil (com 0,40m de largura e variação de textura e cor), especialmente demarcando mudanças de nível, quando houver.
- 6.16. Rampas e escadas – devem ser executadas conforme especificações da NBR 9050/ABNT, observadas as exigências de corrimão e sinalização. Complementarmente, destaca-se a necessidade de:
  - a) Pintar, em cor contrastante com o piso, o primeiro e o último, espelhos da escada e dota-los de luz de vigília permanente;
  - b) executar o corrimão de forma a torná-lo contrastante em relação à parede onde for fixado (seja pela cor ou pelo material utilizado) para fácil e rápida identificação;
  - c) no caso do acesso à edificação, a escada e a rampa deverão ter, no mínimo, 1,50m de largura.
- 6.17. Circulações internas – circulações principais devem ter largura mínima de 1,50m e as secundárias podem ter largura mínima de 0,80m; serem dotadas de corrimão de ambos os lados, com dimensões conforme especificações da NBR 9050/ABNT.
- 6.18. Elevadores – devem seguir as especificações da NBR 7192/ABNT e NBR 13.994.
- 6.19. Portas – devem ter vão livre igual ou maior que 0,80m (é mais indicada a previsão de porta com 1,10 de vão livre, com um pano de 0,80m e outro de 0,30m a ser utilizado apenas quando necessário).
  - a) É indicada a utilização de cores contrastantes em relação à parede bem como luz de vigília permanente sobre a guarnição superior para facilitar a identificação.
  - b) todas as portas dos ambientes de uso dos residentes devem ser instaladas com travamento simples sem o uso de trancas ou chaves.
  - c) deve ser previsto vão de 0,06m, contíguo ao vão do lado da abertura da porta, para facilitar o alcance da maçaneta.
- 6.20. Janelas – devem ter peitoris de no mínimo 1,00m por segurança e comando de abertura de alavanca. Deve ser previsto sistema que impeça o acesso de pessoas através dos vãos das janelas.
  - a) é indicada a utilização de cores contrastantes em relação à parede para facilitar a identificação.
- 6.21. Ambientes de uso coletivo – Devem ser guarnecidos de corrimão junto às paredes, conforme especificações da NBR 9050/ABNT, executados de forma a torná-lo contrastantes em relação à parede onde for fixado (seja pela cor ou pelo material utilizado) para fácil e rápida identificação e utilização.
- 6.22. Dormitórios – Devem ser dotados de luz de vigília e ser prevista uma distância mínima entre duas camas paralelas de 1,00 e de 1,50m entre uma cama e outra fronteira. Deve ser prevista uma distância mínima entre uma cama e a parede paralela de 0,50m.
- 6.23. Cozinha e demais áreas de apoio - Devem ser dotados de luz de vigília e detectores de escape de gás com alarme.

a) devem ter espaço livre para a circulação de 0,90m entre mobiliário e paredes. Deve ser prevista uma iluminação intensa e eficaz.

b) deve ser prevista lixeira ou abrigo externo à edificação para armazenamento de resíduos até o momento da coleta.

6.24. Banheiros de residentes – devem ser executados de acordo com todas as especificações constantes da NBR 9050/ABNT e, complementarmente, indica -se que:

a) devem ser dotados de campainha de alarme.

b) devem ser dotados de luz de vigília sobre a porta, externa e internamente.

c) deve ser prevista uma iluminação intensa e eficaz.

DIMENSIONAMENTO DA CASA DE APOIO		
AMBIENTE	ÁREAS	OBSERVAÇÕES
Recepção	9 m <sup>2</sup>	Para dois funcionários
Sala de convivência	36 m <sup>2</sup>	Para atendimento médio a 30 pessoas (1,2m <sup>2</sup> /paciente)*
Sanitários de público/pacientes adaptados para portadores de deficiência física	6,40 m <sup>2</sup>	(02 sanitários de 3,20m <sup>2</sup> cada) – Largura mínima de 1,70m <sup>2</sup>
Quarto com 4 leitos cada e dotado de banheiro anexo	27,6 m <sup>2</sup>	(6m <sup>2</sup> x 4leitos + 3,60m <sup>2</sup> /banheiro) = (27,6 m <sup>2</sup> )
Cozinha para pequenas refeições	22,5 m <sup>2</sup>	(0,45m <sup>2</sup> /refeição )
Refeitório	25 m <sup>2</sup>	Para atender os usuários em 2 turnos
Almoxarifado	6 m <sup>2</sup>	
Rouparia	2,20 m <sup>2</sup>	
Depósito de material de limpeza – DML	2 m <sup>2</sup>	
Área de serviço	2 m <sup>2</sup>	
Vestiários centrais de funcionários, diferenciados por sexo.	8 m <sup>2</sup>	Cada um com 4m <sup>2</sup> , dotado de bacia sanitária e chuveiro em boxes individualizados
Abrigo temporário de recipientes de resíduos sólidos (lixo)	2 m <sup>2</sup>	
Área de circulação		35% da área total

## 7. Dos processos operacionais

7.1 Manter disponível cópia deste Regulamento pelo responsável pela instituição para consulta dos interessados;

7.2 Garantir aos idosos e seus acompanhantes no mínimo, 01 refeições diárias.

7.3 Manter os ambientes limpos, livres de resíduos e odores incompatíveis com a saúde;

7.4 Proporcionar roupas de cama e banho limpas e bem acondicionadas;

7.5 Respeitar incondicionalmente a Lei do Silêncio;

7.6 Proibir o uso de bebidas alcoólicas, cigarro e contatos íntimos na referida instituição;

7.7 Não permitir visitas aos usuários da Casa de Apoio;

7.8 Não se responsabilizar por alimentos não fornecidos pela instituição;

7.9 Permitir o preparo de alimentos não fornecidos pela instituição somente com autorização prévia de um profissional responsável da Casa de Apoio;

## 8. Das recomendações para o bom funcionamento da Casa de Apoio

8.1.O administrador deverá, sempre, levar em consideração as dimensões e o número de dependências do imóvel onde funciona a Casa de Apoio, para estimar o número de leitos a serem disponibilizados;

8.2..A disponibilização do número de leitos deverá ser de tal forma a assegurar conforto físico e psicológico ao paciente, obedecendo as normas de biossegurança ;

8.3.As dependências do imóvel deverão ser providas de luz elétrica, água encanada, rede de esgoto, e apresentar boas condições de ventilação e luminosidade naturais;

8.4.Recomenda-se que pacientes acamados e debilitados não devem ser acomodados em beliches ou camas de armar;

8.5.A previsão do número de leitos deverá, preferencialmente, estar vinculada ao número de duchas e banheiros disponíveis;

8.6.Os quartos e banheiros/duchas deverão, preferencialmente, estar agrupados em duas alas independentes, para acomodação e utilização por parte de homens e mulheres, separadamente;

8.7.No caso dos alimentos serem preparados na própria instituição , a mesma deverá seguir a Resolução-RDC nº 216/2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

8.8 .As Casas de Apoio deverão possuir uma cozinha em condições de preparar pequenas refeições equipadas com: pia, torneira, fogão e forno, geladeira, filtro de água e prateleiras - esta dependência deverá apresentar boa ventilação e controle sanitário que evite a presença de insetos e roedores, como telas nas janelas, vedação de borracha sob as portas, e cestos de lixo tampados;

8.9.Quando do recebimento de doações de refeições e/ou alimentos, o administrador deverá se assegurar da sua origem e das condições em que foram preparados - ele deverá verificar a data de vencimento dos produtos lácteos (por exemplo: leite, manteiga, requeijão, queijos, iogurtes), dos alimentos enlatados (por exemplo: massa de tomate, ervilha, milho, palmito), e também que os cereais, carnes, vegetais e frutas frescas, assim como os seus produtos industrializados (por exemplo: pães e biscoitos, macarrões, derivados de carne);

8.10.A aquisição dos produtos alimentícios deverá ser programada em função da quantidade necessária e da regularidade do seu consumo - a elaboração de um cardápio mínimo diário facilitará esta programação ;

8.11.O acesso à cozinha deverá ser exclusivo para a preparação de alimentos - o trânsito à lavanderia, por exemplo, deverá ser independente, para que se evite o contacto de alimentos com roupas não desinfetadas;

8.12. Quando a instituição optar por serviço próprio de lavanderia, a mesma deverá seguir o Manual de Processamento de Roupas de Serviços de Saúde: Prevenção e Controle de Riscos, da ANVISA, de2007;

8.13.Os cobertores devem ser de tecido lavável, preferencialmente de algodão;

8.14.Deverão ser utilizadas proteções nos colchões e travesseiros (capas plásticas), regularmente limpas com água e sabão;

8.15.Para a limpeza diária das dependências da instituição, o pessoal encarregado deverá usar botas e luvas grossas, especiais para limpeza;

8.16.Para os pacientes com escabiose (sarna) e/ou pediculose (piolho, chato) diagnosticada, buscar o isolamento parcial do leito (inclusive das roupas de cama e vestuário), até que o tratamento adequado seja concluído;

8.17. O paciente com tuberculose ativa e bacilífera deverá ser acomodado em leito localizado, o mais próximo possível, de uma fonte de ventilação, e com boa luminosidade. De preferência, um leito único na dependência, conforme orientação médica.