



## ROTEIRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA PARA INSTITUIÇÕES GERIÁTRICAS

A construção do roteiro de padrões de conformidade foi elaborada a partir da classificação dos itens avaliados por níveis de criticidade, ou seja, o quanto este item influi no risco sanitário e, conseqüentemente, na segurança do paciente.

	I	Determina exposição imediata ao risco, influenciando em grau crítico na qualidade e segurança dos serviços e produtos.
	N	Contribui, mas não determina exposição imediata ao risco, interferindo na qualidade ou segurança dos serviços e produtos.
	R	Afetam o risco em grau não crítico, podendo ou não interferir na qualidade ou segurança dos serviços e produtos.

I – Imprescindível      N – Necessário      R – Recomendável      INF - Informativo  
I = 5                      N = 3                      R = 1                      INF = 0

### CADASTRO / IDENTIFICAÇÃO DA UNIDADE

Razão Social:  
Nome fantasia:  
CNPJ:  
Endereço:  
Bairro:                      Município:  
CEP:                      Telefone:  
Email:  
Licença de funcionamento: Não ( ) Sim ( ) Nº :  
Data de expedição pela VISA:  
Nome do responsável legal pelo estabelecimento (proprietário, diretor, administrador):  
\_\_\_\_\_  
Formação - grau de escolaridade ( ) nível fundamental ( ) nível médio ou superior ( )  
RG:                      CPF:  
Nome do responsável técnico: \_\_\_\_\_  
Formação profissional:  
RG:                      CPF:                      CR ( ) nº:

### CARACTERIZAÇÃO DA UNIDADE

Natureza Jurídica:  
( ) Filantrópica  
( ) Pública: ( ) Municipal ( ) Estadual ( ) Federal  
( ) Privada  
( ) Outras - especificar: \_\_\_\_\_  
Registro no Conselho de Idosos: Municipal ( ) Estadual ( )  
Recebe subvenção do governo: Não ( ) Sim ( ) Qual fonte? \_\_\_\_\_  
Capacidade planejada: \_\_\_\_\_



### CARACTERÍSTICA DA CLIENTELA

A instituição apresenta quantidade de residentes de acordo com a capacidade planejada.

Não ( ) Sim ( )

Possui residente com menos de 60 anos.

Não ( ) Sim ( ) Motivo:

Possui residente com Grau de Dependência I.

Não ( ) Sim ( ) Quantos? ( )

Possui residente com Grau de Dependência II.

Não ( ) Sim ( ) Quantos? ( )

Possui residente com Grau de Dependência III.

Não ( ) Sim ( ) Quantos? ( )

Possui residente com problemas cognitivos.

Não ( ) Sim ( ) Quantos? ( )

Nº de idosos do sexo masculino: \_\_\_\_\_

Nº de idosos do sexo feminino: \_\_\_\_\_

### CONDIÇÕES GERAIS

Preserva os direitos e as garantias dos idosos, inclusive o respeito à liberdade de credo e a liberdade de ir e vir.

Não ( ) Sim ( )

Promove a convivência mista entre os residentes de diversos graus de dependência.

Não ( ) Sim ( )

Promove integração dos idosos, nas atividades desenvolvidas pela comunidade local.

Não ( ) Sim ( )

Incentiva e promove a participação da família e da comunidade na atenção ao idoso residente.

Não ( ) Sim ( )

Desenvolve atividades que estimulem a autonomia dos idosos.

Não ( ) Sim ( )

Promove condições de lazer para os idosos tais como: atividades físicas, recreativas e culturais.

Não ( ) Sim ( )

Promove ambiência acolhedora, preservando a identidade e a privacidade do idoso e assegurando um ambiente de respeito e dignidade. Não ( ) Sim ( )

Desenvolve atividades e rotinas para prevenir e coibir qualquer tipo de violência e discriminação contra pessoas nela residentes. Não ( ) Sim ( )



**I – ORGANIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO**

1. ORGANIZAÇÃO		SIM	NÃO	NA	PONTUAÇÃO MÁXIMA (K)
1.1	Possui licença de funcionamento atualizada expedida pelo órgão competente de Vigilância Sanitária, conforme o disposto na legislação vigente.				I (5)
1.2	Possui estatuto registrado (caso seja filantrópica), contrato social (caso seja estabelecimento privado), inscrição do seu programa junto ao Conselho do Idoso, regimento interno, registro de entidade social.				I (5)
1.3	Os serviços terceirizados possuem contrato formal, licença de funcionamento atualizada expedida pelo órgão competente de Vigilância Sanitária.				N (3)
1.4	Comunica a situação de abandono familiar ou a ausência de identificação civil à Secretaria Municipal de Assistência Social ou congêneres e ao Ministério Público.				N (3)
1.5	Possui equipamento de autoajuda e materiais em condição de uso e em quantidade suficiente para atender as necessidades dos residentes, de acordo com o grau de dependência.				I (5)
1.6	Organiza e mantém atualizados e com fácil acesso, os documentos necessários à fiscalização, avaliação e controle social.				N (3)
1.7	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.				I (5)
1.8	Mantém registro atualizado de cada idoso, em conformidade com o estabelecido na Lei nº 10741/2003, art. 50, inciso XV ou em outro dispositivo legal que vier a substituí-la.				I (5)

**II – RECURSOS HUMANOS**

2. RECURSOS HUMANOS		SIM	NÃO	NA	PONTUAÇÃO MÁXIMA (K)
2.1	Funciona sob a responsabilidade técnica de profissional de nível superior, com carga horária mínima de 20h semanais.				I (5)
2.2	Possui quadro de recursos RH adequado e condizente com o número de residentes e grau de dependência.				I (5)
2.3	Para as atividades de lazer possui um profissional de nível superior para cada 40 idosos, com carga horária mínima de 12 horas semanais.				N (3)
2.4	Para o serviço de limpeza dispõe de um profissional para cada 100 m <sup>2</sup> de área interna ou fração, por turno diário.				N (3)



continuação

**II – RECURSOS HUMANOS**

2. RECURSOS HUMANOS		SIM	NÃO	NA	PONTUAÇÃO MÁXIMA (K)
2.5	Para o serviço de alimentação possui um profissional para cada 20 idosos, ou fração diária.				N (3)
2.6	Dispõe de nutricionista.				N (3)
2.7	Para o serviço de lavanderia possui com um profissional para cada 30 idosos.				N (3)
2.8	Dispõe de profissional médico.				I (5)
2.9	Possui corpo técnico e de auxiliares de enfermagem.				I (5)
2.10	Possui profissional enfermeiro.				I (5)
2.11	Dispõe de cuidadores de acordo com o preconizado na legislação vigente.				I (5)

**III – INFRA-ESTRUTURA FÍSICA**

3. INFRA-ESTRUTURA-FÍSICA		SIM	NÃO	NA	PONTUAÇÃO MÁXIMA (K)
3.1	Dispõe de identificação externa, clara e precisa, de acordo com a finalidade dos serviços que oferece, conforme art. 37 § 2º da Lei Federal 10.741/2003 ou na equivalente que vier a substituí-la.				N (3)
3.2	Possui projeto arquitetônico aprovado pelo órgão competente de Vigilância Sanitária.				I (5)
3.3	Oferece instalações físicas em condições de habitabilidade, higiene, salubridade e segurança.				I (5)
3.4	Ao apresentar desníveis, possui rampas para facilitar o acesso e a movimentação dos residentes de acordo com as especificações da NBR/ABNT nº 9050 ou na que vier a substituí-la, observando as exigências de corrimão e sinalização.				I (5)
3.5	As instalações prediais de água, esgoto, energia elétrica, proteção e combate a incêndio, telefonia e outras, atendem às exigências dos códigos de obras e posturas locais, assim como às normas técnicas brasileiras pertinentes a cada uma das instalações.				I (5)
3.6	Possui, no mínimo, duas portas de acesso externo, sendo uma exclusivamente de serviço.				N (3)



**SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE**  
**COORDENADORIA DE CONTROLE DE DOENÇAS**  
**CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**  
**DIVISÃO TÉCNICA DE SERVIÇOS DE SAÚDE**  
Av. Dr. Arnaldo, 351- Anexo III – 6.º andar – CEP 01246-001 - Tel.: (11) 3065-4764/44 – Fax: 3065-4765



continuação

**III – INFRA-ESTRUTURA FÍSICA**

3. INFRA-ESTRUTURA-FÍSICA		SIM	NÃO	NA	PONTUAÇÃO MÁXIMA (K)
3.7	Dispõe de escada e rampa de acesso à edificação que tem no mínimo 1,20 m de largura e são executadas conforme especificações da NBR 9050/ABNT ou na que vier a substituí-la, observando as exigências de corrimão e sinalização (espelho do primeiro e último degrau pintado de amarelo).				I (5)
3.8	As circulações internas principais e secundárias possuem larguras, iluminação, luz de vigília e corrimão, de acordo com a NBR/ABNT nº 9050 ou na que vier a substituí-la.				I (5)
3.9	Dispõe elevadores que seguem as especificações da NBR 7192/ABNT e NBR 13994/ABNT ou nas equivalentes que vierem substituí-las.				I (5)
3.10	Dispõe de janelas e guarda-corpos com peitoris de no mínimo 1,00m.				N (3)
3.11	As portas dos compartimentos internos, dos dormitórios e dos sanitários apresentam vão livre com largura mínima de 1,10m, com travamento simples, sem o uso de trancas ou chaves e fáceis de abrir.				I (5)
3.12	Os dormitórios são separados por sexos, para no máximo 04 pessoas e são dotados de camas e banheiro (é proibido o uso de beliches, camas de armar e assemelhadas).				I (5)
3.13	Os dormitórios para 01 pessoa possuem área mínima de 7,50 m <sup>2</sup> , incluindo área para guarda de roupas e pertences do residente.				I (5)
3.14	Os dormitórios de 2 a 4 pessoas possuem área mínima de 5,50 m <sup>2</sup> por cama, incluindo área para guarda de roupas e pertences do residente.				I (5)
3.15	Respeita a distância mínima de 0,80m entre as camas.				I (5)
3.16	Os dormitórios são dotados de luz de vigília e campainha de alarme.				N (3)
3.17	Há sala para atividades coletivas para no máximo 15 residentes, com área mínima de 1,0 m <sup>2</sup> por pessoa.				N (3)
3.18	Dispõe de sala de convivência com área mínima de 1,3 m <sup>2</sup> por pessoa.				N (3)
3.19	Possui área externa descoberta para convivência e desenvolvimento de atividades ao ar livre (solarium com bancos, vegetação e outros).				N (3)
3.20	Há sanitários coletivos separados por sexo, com no mínimo, 1 BOX para o vaso sanitário que permita a transferência frontal e lateral de uma pessoa em cadeira de rodas, conforme especificações da NBR/ABNT nº 9050 ou a equivalente que vier a substituí-la.				N (3)
3.21	O sanitário possui área mínima de 3,60m <sup>2</sup> com 1 bacia, 1 lavatório e 1 chuveiro com água quente, dotado de barra de apoio sem desnível, em forma de degrau para conter água e sem o uso de revestimentos que produzam brilhos e reflexos.				I (5)



continuação

III – INFRA-ESTRUTURA FÍSICA

3. INFRA-ESTRUTURA-FÍSICA		SIM	NÃO	NA	PONTUAÇÃO MÁXIMA (K)
3.22	Os vasos sanitários estão instalados sobre um sóculo de 0,15m de altura e são equipados com estruturas de apoio lateralmente aos vasos sanitários, se as paredes forem distantes ou com barras de apoio instaladas na parede a 0,80m do piso e a 0,05m da parede.				N (3)
3.23	Os sanitários estão localizados no mesmo pavimento dos dormitórios onde ficam os idosos.				N (3)
3.24	Os sanitários estão munidos de papel higiênico.				N (3)
3.25	As portas dos sanitários abrem para fora e possuem vão livre de 0,20m na parte inferior.				N (3)
3.26	Os BOXES para banho são dotados de dispositivo que permita a privacidade do idoso durante o banho.				R (1)
3.27	Existe luz de vigília nos sanitários.				N (3)
3.28	Os chuveiros estão instalados em compartimento (BOX) com dimensões internas compatíveis com o banho em posição assentada, e são dotados de barras de apoio a 0,80m do piso e a 0,05m da parede.				N (3)
3.29	Nos sanitários, as instalações elétricas estão aterradas, com ausência de fiações expostas.				N (3)
3.30	O teto apresenta-se em boas condições de conservação e de limpeza.				N (3)
3.31	As paredes e tetos são revestidos por material de cores claras e laváveis, que permitam a limpeza e desinfecção e estão livres de manchas decorrentes de vazamento de água.				R (1)
3.32	Os pisos são revestidos por material antiderrapante, de fácil limpeza e preferencialmente monocromático.				R (1)
3.33	As instalações, para o atendimento a deficientes físicos, estão adequadas conforme norma ABNT-NBR nº 9050/85 ou a que vier a substituí-la.				N (3)
3.34	Possui área de recreação e lazer, com localização externa e área mínima de 1 m <sup>2</sup> por leito instalado.				R (1)
3.35	Possui área mínima de 30m <sup>2</sup> para as atividades de reabilitação funcional e cognitiva, dotadas de pia com bancada, de sanitário próximo, dos equipamentos e mobiliários.				R (1)
3.36	Há sala administrativa/reunião.				N (3)
3.37	Dispõe de refeitório com área mínima de 1m <sup>2</sup> por usuário, acrescido de local para guarda de lanches e lavatório para higienização das mãos.				N (3)



continuação

III – INFRA-ESTRUTURA FÍSICA

3. INFRA-ESTRUTURA-FÍSICA		SIM	NÃO	NA	PONTUAÇÃO MÁXIMA (K)
3.38	Os vasos sanitários são fixados adequadamente e dotados de barras de apoio.				I (5)
3.39	Os lavatórios estão fixados adequadamente e são dotados de barras de proteção.				I (5)
3.40	Há local para a guarda de roupas de uso coletivo.				N (3)
3.41	Há local para depósito de material de limpeza (DML).				N (3)
3.42	Há vestiário e sanitários para os funcionários, separado por sexo, com área mínima de 0,5 m <sup>2</sup> por funcionário.				N (3)
3.43	Dispõe de sanitário para os funcionários com área mínima de 3,6 m <sup>2</sup> , contendo 1 bacia, 1 lavatório e 1 chuveiro para cada 10 funcionários ou fração.				N (3)
3.44	Há lixeira ou abrigo externo à edificação para armazenamento dos resíduos até o momento da coleta.				N (3)
3.45	Possui cozinha e despensa.				N (3)
3.46	Possui lavanderia.				N (3)
3.47	Os ralos são sifonados e dotados de dispositivos que impeçam a entrada de vetores.				N (3)
3.48	Nas edificações com mais de um pavimento, e que não disponham de elevadores ou rampas, os pacientes imobilizados no leito, ou com dificuldades de locomoção e distúrbios psíquicos estão acomodados no andar térreo.				I (5)
3.49	O estabelecimento possui Atestado de Vistoria fornecido pelo Corpo de Bombeiros, conforme Decreto Estadual 38.069/93 ou o equivalente que vier a substituí-lo, atualizado a cada dois anos.				N (3)
3.50	Os corredores e áreas de circulação estão livres de obstáculos como bancos, vasos, móveis ou equipamentos decorativos.				R (1)
3.51	Há instalação de divisórias, em conformidade com os espaços mínimos ou sem prejuízo da iluminação e ventilação.				R (1)
3.52	Há campainha de alarme, ao alcance das mãos, na cabeceira das camas dos residentes com dificuldade de locomoção e nas instalações sanitárias por eles utilizadas.				N (3)
3.53	Possui iluminação, natural ou artificial, adequada para que o idoso possa realizar suas atividades com segurança.				N (3)
3.54	No caso de ventilação artificial, a limpeza e manutenção do sistema é realizada na periodicidade recomendada pelo fabricante.				R (1)



**SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE**  
**COORDENADORIA DE CONTROLE DE DOENÇAS**  
**CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**  
**DIVISÃO TÉCNICA DE SERVIÇOS DE SAÚDE**  
Av. Dr. Arnaldo, 351- Anexo III – 6.º andar – CEP 01246-001 - Tel.: (11) 3065-4764/44 – Fax: 3065-4765



continuação

**III – INFRA-ESTRUTURA FÍSICA**

3. INFRA-ESTRUTURA-FÍSICA		SIM	NÃO	NA	PONTUAÇÃO MÁXIMA (K)
3.55	O pé direito e o dimensionamento das janelas estão compatíveis com a área, conforme Regulamento aprovado pelo Decreto 12.342/78 ou o equivalente que vier a substituí-lo.				N (3)
3.56	*Os cilindros de gás liquefeito de petróleo estão armazenados em local adequado, ou seja, seco, limpo e bem ventilado. Se armazenados em locais abertos, devem estar protegidos da chuva e da ação direta de raios solares.				N (3)

NOTA - \*É proibido armazenar cilindros de gás liquefeito de petróleo com cilindros que contenham gases oxidantes, como oxigênio e óxido nítrico, devido ao risco de incêndio.

**IV – QUALIDADE ALIMENTAR**

4. QUALIDADE ALIMENTAR		SIM	NÃO	NA	PONTUAÇÃO MÁXIMA (K)
4.1	Garante alimentação ao idoso, respeitando os aspectos culturais e locais, oferecendo no mínimo seis refeições diárias.				I (5)
4.2	A manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento e distribuição dos alimentos seguem o estabelecido na RDC nº 216/2004 que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação ou na equivalente que vier a substituí-la.				I (5)
4.3	Mantêm disponíveis normas e rotinas técnicas dos procedimentos de limpeza e descontaminação, armazenagem, preparo dos alimentos com enfoque nas boas práticas de manipulação, boas práticas para prevenção e controle de vetores e acondicionamento de resíduos.				N (3)
4.4	Dispõe de cardápio normal e dietoterápico que atenda às necessidades dos idosos, elaborado e assinado por nutricionista.				N (3)
4.5	Dispõe de estoque de alimentos em quantidade suficiente para atender a demanda, conforme Inciso III, Art. 50 da Lei Federal 10741 /2003 ou na que vier a substituí-la.				I (5)
4.6	O armazenamento dos alimentos é realizado em temperatura adequada, conforme suas características, fase de preparo ou de acordo com as recomendações do fabricante. Produto industrializado armazenados sob congelamento estão à temperatura de -18°C; sob refrigeração, à 10°C, os hortifrutí e congêneres, até 4°C a carne e os pescados até 2°C.				I (5)
4.7	Os produtos fracionados e ou transferidos para outras embalagens possuem informações no rótulo original para identificação e rastreabilidade.				N (3)
4.8	Os alimentos são armazenados de forma organizada, em local limpo e livre de pragas.				N (3)



continuação

**IV – QUALIDADE ALIMENTAR**

4. QUALIDADE ALIMENTAR		SIM	NÃO	NA	PONTUAÇÃO MÁXIMA (K)
4.9	O mobiliário, os equipamentos e os utensílios são de material de fácil limpeza e higienização, livres de resíduos e sujidades e estão em perfeito estado de funcionamento e conservação.				N (3)
4.10	As paredes e piso são de fácil higienização.				N (3)
4.11	A manipulação dos alimentos é realizada por manipuladores de alimentos, comprovadamente capacitados.				N (3)
4.12	Os manipuladores estão paramentados adequadamente (uniforme fechado, de cor clara, sapatos fechados e toucas).				N (3)
4.13	O ambiente encontra-se livre de materiais e equipamentos em desuso ou estranhos à atividade.				R (1)
4.14	As embalagens estão íntegras, com identificação visível e com dados necessários para garantir a rastreabilidade e a validade.				I (5)
4.15	O fluxo de produção dos alimentos é adequado.				N (3)

**V – NUTRIÇÃO ENTERAL (RDC nº 63/2000) – Não se aplica para ILPI**

5. NUTRIÇÃO ENTERAL (RDC nº 63/2000) – Não se aplica para ILPI		SIM	NÃO	NA	PONTUAÇÃO MÁXIMA (K)
5.1	Mantém os procedimentos escritos específicos para Terapia de Nutrição Enteral (TNE): Indicação e prescrição médica, prescrição dietética, preparação, conservação e armazenamento, transporte, administração, controle clínico laboratorial e avaliação final.				I (5)
5.2	Realiza avaliação nutricional, no máximo, a cada 10 dias para TNE.				I (5)
5.3	Os insumos e recipientes estão registrados no órgão competente do Ministério da Saúde e possuem certificados de análises físico-químicas e microbiológicas, no prazo de validade.				I (5)
5.4	A nutrição enteral está rotulada com o nome do paciente, composição qualitativa e quantitativa, volume, velocidade de administração, via de acesso, data e a hora da manipulação, validade, condições para conservação e dados do responsável técnico pelo processo.				I (5)
5.5	Realiza o controle de temperatura da nutrição enteral já preparada (2°C a 8° C).				N (3)
5.6	Possui refrigerador exclusivo com controle de temperatura para conservação da nutrição enteral, até o momento do transporte.				R (1)



**VI – LAVANDERIA: LAVAGEM, PROCESSAMENTO E GUARDA DE ROUPAS**

6. LAVANDERIA: LAVAGEM, PROCESSAMENTO E GUARDA DE ROUPAS		SIM	NÃO	NA	PONTUAÇÃO MÁXIMA (K)
6.1	As paredes e pisos são de fácil higienização.				N (3)
6.2	O piso é antiderrapante.				N (3)
6.3	Os produtos utilizados no processamento das roupas são registrados ou notificados na ANVISA/MS e estão no prazo de validade.				I (5)
6.4	Há aterramento das instalações elétricas, com ausência de fiações expostas.				N (3)
6.5	Implanta e mantém disponíveis as rotinas técnicas do processamento de roupas de uso pessoal e coletivo.				N (3)
6.6	Possibilita aos idosos independentes efetuarem todo o processamento de roupas de uso pessoal.				N (3)
6.7	Garante privacidade no uso das roupas pessoais, mantendo-as identificadas.				R (1)
6.8	Existe EPI para os funcionários da lavanderia, sendo constatadas evidências de utilização.				N (3)
6.9	As roupas de cama são trocadas, no mínimo, uma vez por semana.				R (1)
6.10	Existem roupas reservas.				N (3)

**VII – LIMPEZA**

7. LIMPEZA		SIM	NÃO	NA	PONTUAÇÃO MÁXIMA (K)
7.1	Mantém os ambientes limpos, livres de resíduos e odores incompatíveis com a atividade.				I (5)
7.2	Mantém disponíveis as rotinas de limpeza e higienização de artigos e ambientes.				N (3)
7.3	Os produtos utilizados são registrados ou cadastrados no órgão competente do Ministério da Saúde.				I (5)



**VIII – GESTÃO DE QUALIDADE**

8. GESTÃO DE QUALIDADE		SIM	NÃO	NA	PONTUAÇÃO MÁXIMA (K)
8.1	Possui e há evidências de implantação do Plano de Atenção Integral à Saúde (PAIS) dos residentes, elaborado a cada dois anos e pactuado com o gestor de saúde local.				N (3)
8.2	A atenção integral à saúde do idoso aborda os aspectos de prevenção de danos e de promoção e proteção à saúde e contém informações acerca das patologias incidentes e prevalentes dos residentes.				N (3)
8.3	Avalia anualmente a implantação e efetividade das ações previstas do PAIS, considerando, no mínimo, os critérios de acesso, resolubilidade e humanização.				N (3)
8.4	Comprova, quando solicitada, a vacinação obrigatória dos residentes conforme estipulado pelo Plano Nacional de Imunização do Ministério da Saúde (gripe, pneumonia, difteria e tétano).				N (3)
8.5	Todos os idosos da instituição possuem a Caderneta de Saúde da Pessoa Idosa atualizada, para acompanhamento da evolução de sua saúde, conforme disposto na Política Nacional de Saúde da Pessoa Idosa.				R (1)
8.6	Os procedimentos invasivos são realizados por profissionais da área de saúde (passagem de sondas vesical de demora ou enteral, injetáveis, aspiração, dentre outros).				N (3)
8.7	Em caso de intercorrência médica, a instituição dispõe de um serviço de remoção e o Responsável Técnico providencia o encaminhamento imediato do idoso ao serviço de saúde de referência previsto no Plano de Atenção Integral à Saúde e comunica a sua família ou representante legal.				I (5)
8.8	Dispõe de rotinas e procedimentos escritos e implantados, que atendam as necessidades da instituição e dos cuidados aos idosos.				I (5)
8.9	A equipe de saúde responsável pelos idosos residentes notifica ao órgão competente de Vigilância Epidemiológica a suspeita de doença de notificação compulsória conforme o estabelecido no Decreto nº49. 974-A- de 21 de janeiro de 1961, Portaria nº1943, de 18 de outubro de 2001, suas atualizações, ou outra que venha substituí-la.				I (5)
8.10	O PAIS indica os recursos disponíveis para cada residente, em todos os níveis de atenção, sejam eles públicos ou privados, bem como referências, se necessário.				I (5)



continuação

**VIII – GESTÃO DE QUALIDADE**

8. GESTÃO DE QUALIDADE		SIM	NÃO	NA	PONTUAÇÃO MÁXIMA (K)
8.11	Os medicamentos possuem registro no órgão competente do Ministério da Saúde e encontram-se dentro do prazo de validade.				I (5)
8.12	Os medicamentos de controle especial estão armazenados em local de acesso restrito.				N (3)
8.13	Os medicamentos em uso na instituição estão sob a responsabilidade do Responsável Técnico e são respeitados os regulamentos da vigilância sanitária quanto à guarda e administração.				I (5)
8.14	Há prescrição médica para todo medicamento administrado na instituição.				N (3)

**IX – MONITORAMENTO E AVALIAÇÃO**

10. MONITORAMENTO E AVALIAÇÃO		SIM	NÃO	NA	PONTUAÇÃO MÁXIMA (K)
9.1	Calcula, avalia e encaminha ao órgão competente de Vigilância Sanitária, os indicadores mensais estabelecidos na RDC nº 283/2005, tais como: taxa de mortalidade, incidência de doença diarreica aguda, incidência de escabiose, incidência de desidratação, taxa de prevalência de úlcera de decúbito, taxa de prevalência de desnutrição.				N (3)

**X - EQUIPE DE INSPEÇÃO**

NOME DO TÉCNICO	CATEGORIA PROFISSIONAL	INSTITUIÇÃO	MUNICÍPIO
1-			
2-			
3-			
4-			
5-			
6-			
7-			
8-			
9-			
10-			
11-			



**XI - EMBASAMENTO LEGAL**

Lei 10.741 de 01/01/2003	Dispõe sobre o Estatuto do Idoso
Portaria GM nº 1395 de 10/12/1999	Aprova a Política Nacional de Saúde do Idoso
RDC ANVISA 283 de 26/09/2005	Aprova o Regulamento Técnico que define normas de funcionamento para as Instituições de Longa Permanência para Idosos, de caráter residencial
Resolução SS 123 de 27/09/2001	Define e classifica as Instituições Geriátricas no âmbito do Estado de São Paulo e dá outras providências
Lei nº 10.083 e 10.145 de 23/09/1998	Código Sanitário Estadual de São Paulo
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 determina outras providências
RDC nº 216, de 15 de setembro de 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
Portaria CVS 15 de 26/12/2002	Define diretrizes, critérios e procedimentos para avaliação físico-funcional de projetos de edificações dos estabelecimentos de interesse à saúde para emissão de Laudo Técnico de Avaliação (LTA)
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