

GUIA DE INSPEÇÃO INSTITUIÇÃO DE LONGA PERMANÊNCIA PARA IDOSOS (ILPI)

Item	DOCUMENTOS	Base Legal	Sim	Não	NA
1	Projeto Arquitetônico adequado conforme legislação sanitária aprovado pela VISA	Art. 456 do Dec. Est. nº 5.711/2002 Item 4.7.1 da RDC 283/2005			
2	Identificação externa visível	Art 37 § 2º da Lei Federal 10.741/2003			
3	Documentos disponíveis de fácil acesso à fiscalização	Art. 454 § V do Dec. Est. nº 5.711/2002 Item 4.5.5 da RDC 283/2005			
4	Alvará e Licença Sanitária atualizados	Art. 455 do Dec. Est. nº 5.711/2002 Item 4.5.1 da RDC 283/2005			
5	PPRA, PCMSO e ASO's, Comprovante de Imunização atualizados	Art. 116, 133 § IX, Art. 147 do Dec. Est. nº 5.711/2002			
6	Programa de manutenção preventiva e corretiva de equipamentos médico-hospitalares	Art. 454 inciso II do Dec. Est. nº 5.711/2002			
7	PGRSS atualizado e aprovado pela VISA	Art. 448 § I, Art 450, Art. 468 § II Dec. Est. nº 5.711/2002 Item 4.7.14 da RDC 283/2005 RDC 222/2018			
8	Certidão de Inclusão de Responsabilidade Técnica e Certificado de inscrição no conselho de classe	Art. 422, Art. 454 § VI do Dec. Est. nº 5.711/2002 Item 4.5.3 e 4.5.3.1 da RDC 283/2005			
9	ILPI legalmente constituída: - Estatuto Registrado; - Registro de Entidade Social; - Regimento Interno	Item 4.5.2 da RDC 283/2005			
10	Certificado de controle integrado de pragas atualizado, emitido por empresa legalmente habilitada	Art. 320 do Dec. Est. nº 5.711/2002			
11	Certificado ou registro de limpeza e desinfecção de reservatório d'água, emitido por empresa legalmente habilitada a cada 6 meses	Art. 188 do Dec. Est. nº 5.711/2002			
12	(PMOC) Plano de manutenção, operação e controle do sistema de climatização de ar se acima de 60.000 BTU/H ou registro de manutenção e limpeza do equipamento se abaixo de 60.000 BTU/H)	Lei Federal nº 13.589/2018 Portaria nº 3.523/1998 – Art. 5º e Art. 6º, "alínea" a			
13	Certificado e/ou contrato de coleta, transporte e destinação de resíduos de serviços de saúde	Art. 219 e Art. 224 do Dec. Est. nº 5.711/2002.			
14	Normas, procedimentos e rotinas técnicas escritas e atualizadas de todos os processos de trabalho (POP's) referente aos cuidados com os idosos	Item 5.2.6 da RDC 283/2005			
15	Manual de Boas Práticas para serviços de alimentação (manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição) conforme RDC 216/2004 - ANVISA	Item 5.3.2 da RDC 283/2005 Art. 375 do Dec. Est. nº 5.711/2002 Item 4.11.1 da RDC 216/2004			
16	Normas, procedimentos e rotinas técnicas escritas e atualizadas de todos os processos de trabalho (POP's) referente a - limpeza e descontaminação de alimentos; - armazenamento de alimentos; - preparo de alimentos; - boas práticas para controle de vetores; - acondicionamento de resíduos.	Item 5.3.3 da RDC 283/2005 Item 4.11.2, 4.11.4, 4.11.5, 4.11.6, 4.11.7 da RDC 216/2004			
17	Normas, procedimentos e rotinas técnicas escritas e atualizadas de todos os processos de trabalho (POP's) referente ao processamento de roupas: - lavar, secar, passar, reparar e guardar; - troca de roupas de uso coletivo;	Item 5.4 e 5.4.1. da RDC 283/2005			
18	Normas, procedimentos e rotinas técnicas escritas e atualizadas de todos os processos de trabalho (POP's) referente as rotinas de limpeza e higiene de artigos e ambientes	Item 5.5.2 da RDC 283/2005			
19	Produtos utilizados na instituição registrados na ANVISA (limpeza, desinfecção e processamento de roupas)	Item 5.4.4 e 5.5.3 da RDC 283/2005 Art. 369 § XVIII do Dec. Est. nº 5.711/2002			
20	Fluxo para intercorrências (remoção / auxílio médico)	Art. 453 do Dec. Est. nº 5.711/2002 Item 5.2.7 e 5.2.7.1 da RDC 283/2005			
21	Contrato de prestação de serviços das atividades terceirizadas e cópia do Alvará destas empresas	Item 4.5.6 da RDC 283/2005			
22	Contrato formal de prestação de serviços com o idoso ou responsável legal.	Art. 50 § I da Lei 10.741/2003; Item 4.5.4 da RDC 283/2005			
23	Registro de entradas e saídas atualizado	Item 5.1.3 da RDC 283/2005 Art 50 XV da Lei Federal 10.741/2003			
24	Cronograma e comprovante de capacitações para as equipes, inclusive dos manipuladores de alimentos	Item 4.6.3 da RDC 283/2005 Art 448 § II Art. 454 § VII do Dec. Est. nº 5.711/2002 Item 4.12.2 da RDC 216/2004			
25	Plano de Trabalho contemplando itens 4.3.1 a 4.3.11	Item 5.1.1 da RDC 283/2005			

26	Registro atualizado da assistência ao idoso	Item 5.1.3 da RDC 283/2005			
27	Plano de Ação Integral à Saúde dos residentes a cada 2 anos (avaliação anual)	Item 5.2.1, 5.2.2, 5.2.3, da RDC 283/2005			
28	Monitoramento referente ao armazenamento e administração, receita médica de responsabilidade do RT	Art. 451 do Dec. Est. nº 5.711/2002 Item 5.2.5 da RDC 283/2005			
29	Vacinação em dia dos residentes conforme PNI	Item 5.2.4 da RDC 283/2005			
30	Fluxo de notificação de doenças, quedas e tentativa de suicídio	Item 6.1 e 6.2 da RDC 283/2005			
31	Avaliação e monitoramento do funcionamento das instituições (indicadores)	Item 7 da RDC 283/2005			
Item	RECURSOS HUMANOS	Base Legal	Sim	Não	NA
32	Vínculo empregatício formal	Item 4.6.1 da RDC 283/2005			
33	RT nível superior com carga horária de 20h/sem (mínimo)	Art. 422, Art. 454 § VI do Dec. Est. nº 5.711/2002 Item 4.6.1.1 da RDC 283/2005			
34	Se houver profissional de saúde, deve estar em dia com conselho	Item 4.6.2 da RDC 283/2005			
35	Cuidadores: Grau I: 01 para cada 20 idosos, ou fração com carga horária de 8h/dia; Grau II: 01 para cada 10, ou fração, por turno; Grau III: 1 para cada 6, ou fração, por turno	Item 4.6.1.2 da RDC 283/2005			
36	Lazer: 01 profissional nível superior a cada 40 idosos, com carga horária mínima de 12h/sem	Item 4.6.1.3 da RDC 283/2005			
37	Limpeza: 01 para cada 100m2 de área interna, ou fração, por turno.	Item 4.6.1.4 da RDC 283/2005			
38	Alimentação: 01 para cada 20 idosos, garantido cobertura de 2 turnos de 8 horas;	Item 4.6.1.5 da RDC 283/2005			
39	Lavanderia: 01 para cada 30 idosos, ou fração, diariamente	Item 4.6.1.6 da RDC 283/2005			
Item	CONDIÇÕES DE TRABALHO	Base Legal	Sim	Não	NA
40	Fornecida aos trabalhadores água potável e fresca, através de bebedouro de jato inclinado ou outro dispositivo equivalente	Art. 136 do Dec. Est. nº 5.711/2002			
41	Refeições nas dependências da instituição? Se sim, ocorrem em local específico e adequado para esse fim?	Art. 137 do Dec. Est. nº 5.711/2002			
42	Vestiário dotado de armários individuais e separados por sexo	Art. 139 do Dec. Est. nº 5.711/2002			
43	Comprovante de entrega EPI adequado ao risco, em perfeito estado de conservação e funcionamento, aprovado pelo órgão nacional competente em matéria de segurança e saúde no trabalho e em número suficiente e compatível com as atividades desenvolvidas pelos trabalhadores	Art. 121 §b) e 122 do Dec. Est. nº 5.711/2002 Item 6.3. e 6.6.1. da NR-06			
44	As escadas e rampas são dotadas de guarda-corpo	NR 8 e Art. 173 da CLT Item 4.7.4 e 4.7.6.3 da RDC 283/2005			
Item	INFRA ESTRUTURA	Base Legal	Sim	Não	NA
45	Estrutura física adequada com a do projeto aprovado pela VISA	Art. 294 do Dec. Est. nº 5.711/2002			
46	Infraestrutura adequada no que diz respeito a equipamentos, e material necessário a operacionalização do serviço de acordo com a demanda e modalidade de assistência prestada?	Art. 454 § I do Dec. Est. nº 5.711/2002			
47	Instalações físicas em condições de habitabilidade, higiene, salubridade, segurança e acessibilidade	Art. 454 § III do Dec. Est. nº 5.711/2002 Item 4.7.3 da RDC 283/2005			
48	Rampas para terrenos com desníveis dotadas de corrimão e sinalização	Item 4.7.4 e 4.7.6.3 da RDC 283/2005			
49	Circulação interna com luz de vigília permanente	Item 4.7.6.4 da RDC 283/2005			
50	Possui serviço de água, esgoto, energia elétrica, proteção e combate ao incêndio, telefonia	Item 4.7.5 da RDC 283/2005			
51	Duas portas de acesso – uma para serviço	Item 4.7.6.1 da RDC 283/2005			
52	Pisos externos e internos de fácil limpeza, boa conservação, uniformes e antiderrapantes	Item 4.7.6.2 da RDC 283/2005			
53	Dormitórios separados por sexo com no máximo 4 camas, com banheiro e armário para guarda de roupas	Item 4.7.7.1 da RDC 283/2005			
54	Os dormitórios devem ser dotados de luz de vigília e campainha de alarme	Item 4.7.7.1 § c) da RDC 283/2005			
55	Sala para atividades coletivas para no máximo 15 idosos	Item 4.7.7.2 § a) da RDC 283/2005			

56	Sala para convivência 1,3m ² por pessoa	Item 4.7.7.2 § b) da RDC 283/2005			
57	Area externa / solarium para convivência e atividades ao ar livre	Item 4.7.7.15 da RDC 283/2005			
58	Sala para atividades de apoio individual e sociofamiliar	Item 4.7.7.2 § c) da RDC 283/2005			
59	Banheiros coletivos separados por sexo	Item 4.7.7.4 da RDC 283/2005			
60	Espaço ecumênico ou para meditação	Item 4.7.7.5 da RDC 283/2005			
61	Sala administrativa	Item 4.7.7.6 da RDC 283/2005			
62	Refeitório com lavatório para Higienização das mãos e luz de vigília	Item 4.7.7.7 da RDC 283/2005			
63	Cozinha com despensa	Item 4.7.7.8 da RDC 283/2005			
64	Lavanderia	Item 4.7.7.9 da RDC 283/2005			
65	Rouparia para guarda de roupas de uso coletivo	Item 4.7.7.10 da RDC 283/2005			
66	DML	Item 4.7.7.11 da RDC 283/2005			
67	Almoxarifado	Item 4.7.7.12 da RDC 283/2005			
68	Vestiário para funcionários separado por sexo, com 1 chuveiro, 1 bacia, 1 lavatório para cada 10 funcionários	Item 4.7.7.13 e § a) da RDC 283/2005			
69	Lixeira ou abrigo externo para armazenamento de resíduos até o momento da coleta	Item 4.7.7.14 da RDC 283/2005			
Item	SERVIÇO DE NUTRIÇÃO	Base Legal	Sim	Não	NA
70	Lavatório para higienização das mãos exclusivos para manipuladores em áreas estratégicas	Art. 369 § XII do Dec. Est. nº 5.711/2002 Item 4.1.14 da RDC 216/2004			
71	Instalação Sanitária exclusiva para manipulador de alimentos	Art. 369 § XI do Dec. Est. nº 5.711/2002			
72	Telas nas janelas e portas – para impedir entrada de vetores	Art. 369 § VIII do Dec. Est. nº 5.711/2002 Item 4.1.4 da RDC 216 de 2004			
73	Uniforme para manipuladores de alimentos	Art. 369 § XIX do Dec. Est. nº 5.711/2002 Item 4.6.3 da RDC 216/2004			
74	Exames de saúde atualizados	Art. 369 § XX do Dec. Est. nº 5.711/2002 Item 4.6.1 da RDC 216/2004			
75	Produtos fracionados contendo informações contidas no rótulo para rastreabilidade	Art. 382 do Dec. Est. nº 5.711/2002			
76	Armazenamento em temperatura adequada	Art. 379 do Dec. Est. nº 5.711/2002			
77	Estoque de alimentos em quantidade suficiente para atender a demanda	Art 50 § III da Lei Federal 10.741/2003			
78	Alimentos armazenados de forma organizada, em local limpo e livre de pragas	Art. 378 do Dec. Est. nº 5.711/2002			
79	Cardápio com no mínimo 6 refeições/dia e cardápio adaptado para necessidades especiais	Item 5.3.1 da RDC 283/2005 Art 50 §VIII da Lei Federal 10.741/2003			
Item	Nutrição Enteral	Base Legal	Sim	Não	NA
80	EMTN implantada	Item 3.2, 4.6.2 e Anexo I da RDC 63/2000			
81	Indicação e prescrição	Item 3.4, 3.6, 5.2.1, 5.2.2 da RDC 63/2000			
82	Avaliação nutricional a cada 10 dias	Item 5.1.2 da RDC 63/2000			
83	Documentos padronizados dos processos (POP's, Protocolos)	Item 5.9 da RDC 63/2000			
84	Manual de Boas Práticas em NE	Anexo II da RDC 63/2000			

INSTRUÇÕES PARA PREENCHIMENTO DO GUIA

SIM = S

NÃO = N

NÃO SE APLICA = NA

Observação: Lembramos que os estabelecimentos devem estar cientes e mesmo seguindo esse GUIA não estão isentos de cumprir toda a legislação pertinente, sujeitos a sofrer penalidades previstas na legislação sanitária vigente caso seja encontrada alguma irregularidade no momento da VISTORIA.

Este GUIA poderá ser revisto, sempre que necessário, de acordo com as determinações da Autoridade Sanitária.