



ROTEIRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA PARA INSTITUIÇÕES GERIÁTRICAS

I. 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 :

II. Caracterização da Unidade

Natureza Jurídica:

() Filantrópica

() Pública: () Municipal () Estadual () Federal

() Privada

() Outras:

Registro no Conselho de Idosos: Municipal () Estadual ()

Recebe subvenção do governo: Não () Sim () Qual fonte? _____

Capacidade planejada _____



III. 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: _____

IV. Condições Gerais

A instituição:	SIM	NÃO	NA	NÍVEL
1. Preserva os direitos e as garantias dos idosos, inclusive o respeito à liberdade de credo e a liberdade de ir e vir.				N
2. Promove a convivência mista entre os residentes de diversos graus de dependência.				R
3. Promove integração dos idosos, nas atividades desenvolvidas pela comunidade local.				R
4. Incentiva e promove a participação da família e da comunidade na atenção ao idoso residente.				N
5. Desenvolve atividades que estimulem a autonomia dos idosos.				N
6. Promove condições de lazer para os idosos tais como: atividades físicas, recreativas e culturais.				N
7. Promove ambiência acolhedora, preservando a identidade e a privacidade do idoso e assegurando um ambiente de respeito e dignidade.				I
8. Desenvolve atividades e rotinas para prevenir e coibir qualquer tipo de violência e discriminação contra pessoas nela residentes.				I



V. Organização				
A instituição:	SIM	NÃO	NA	NÍVEL
1. Possui licença de funcionamento expedida pelo órgão competente de Vigilância Sanitária, conforme o disposto na Lei Federal 6.437 de 20 de agosto de 1977.				I
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. (SIAGR 11).				I
Os serviços terceirizados possuem contrato formal, Licença de Funcionamento atualizada expedida pelo Órgão competente de Vigilância Sanitária.				N
3. Comunica a situação de abandono familiar ou a ausência de identificação civil à Secretaria Municipal de Assistência Social ou congênera e ao Ministério Público. (SIAGR 12).				N
4. Possui equipamentos de auto-ajuda e materiais, em condição de uso e em quantidade suficiente, para atender à necessidade dos residentes, de acordo com o grau de dependência (SIAGR 13).				I
5. Organiza e mantém atualizados e com fácil acesso, os documentos necessários à fiscalização, avaliação e controle social.				N
6. 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
7. Mantém registro atualizado de cada idoso, em conformidade com o estabelecido no Art. 50, inciso XV da Lei nº 10741/2003.				I



VI. Recursos Humanos				
A instituição:	SIM	NÃO	NA	NÍVEL
1. Funciona sob a responsabilidade técnica de profissional de nível superior, com carga horária mínima de 20 h semanais (SIAGR 2.1).				I
2. Possui quadro de recursos humanos adequados e condizentes com o número de residentes e grau de dependência.				I
3. Para as atividades de lazer possui um profissional de nível superior para cada 40 idosos, com carga horária mínima de 12 horas semanais (SIAGR 2.2).				N
4. Para o serviço de limpeza possui um profissional para cada 100 m ² de área interna ou fração, por turno diário (SIAGR 2.3).				N
5. Para o serviço de alimentação possui um profissional para cada 20 idosos, ou fração diária (SIAGR 2.4).				N
6. Dispõe de nutricionista .				N
7. Para o serviço de lavanderia possui com um profissional para cada 30 idosos. (SIAGR 2.5).				N
8. Dispõe de profissional médico (SIAGR 2.6)				I
9. Dispõe de corpo técnico e de auxiliares de enfermagem, (SIAGR 2.7)				I
10. Dispõe de profissional enfermeiro				I
11. Dispõe de cuidadores de acordo com o preconizado na RDC nº 283/2005. (SIAGR 2.8)				I



VII. Instalações e Infra Estrutura Física				
A instituição:	SIM	NÃO	NA	NÍVEL
1. Dispõe de identificação externa, clara e precisa, de acordo com a finalidade dos serviços que oferece (art. 37 parágrafo 2º da Lei Federal 10741/2003).				N
2. Possui projeto arquitetônico aprovado pelo Órgão competente de Vigilância Sanitária. (SIAGR 3.1).				I
3. Oferece instalações físicas em condições de habitabilidade, higiene, salubridade e segurança (SIAGR 3.2).				I
4. Quando apresenta desníveis possui rampas para facilitar o acesso e a movimentação dos residentes de acordo com as especificações da NBR/ABNT nº 9050, observando as exigências de corrimão e sinalização (SIAGR 3.2)				I
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. (SIAGR 3.2)				I
6. Possui, no mínimo, duas portas de acesso externo, sendo uma exclusivamente de serviço.				N
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, observando as exigências de corrimão e sinalização (espelho do primeiro e ultimo degrau pintado de amarelo).				I
8. Possui as circulações internas principais e secundárias com larguras, iluminação, luz de vigília e corrimão de acordo com a NBR/ABNT 9050.				I
9. Dispõe elevadores que seguem as especificações da NBR 7192/ABNT e NBR 13994/ABNT.				I
10. Dispõe de janelas e guarda-corpos com peitoris de no mínimo 1,00m.				N
11. Possui as portas dos compartimentos internos, dos dormitórios e dos sanitários, que dispõe de um vão livre com largura mínima de 1,10m, com travamento simples, sem o uso de tranças ou chaves e fáceis de abrir.				I
12. Seus dormitórios estão separados por sexos, para no máximo 04 pessoas e são dotados de camas e com banheiro (fica proibido beliches, camas de armar e assemelhadas).				I
13. Os dormitórios para 01 pessoa possuem área mínima de 7,50 m², incluindo área para guarda de roupas e pertences do residente.				I



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

14. Os dormitórios de 2 a 4 pessoas possuem área mínima de 5,50 m ² por cama, incluindo área para guarda de roupas e pertences do residente. (SIAGR 3.3)				I
15. Respeita a distância mínima de 0,80 m entre as camas (SIAGR 3.3)				I
16. Os dormitórios são dotados de luz de vigília e campainha de alarme				I
17. Há sala para atividades coletivas para no máximo 15 residentes, com área mínima de 1,0 m ² por pessoa.				N
18. Há sala de convivência com área mínima de 1,3 m ² por pessoa.				N
19. Possui área externa descoberta para convivência e desenvolvimento de atividades ao ar livre (solarium com bancos, vegetação e outros). (SIAGR 3.4)				N
20. Há banheiros 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 n° 9050. (SIAGR 3.5)				N
21. O banheiro possui área mínima de 3,60m ² 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. (SIAGR 3.5)				I
22. Os vasos sanitários estão instalados sobre um sóculo de 0,15m de altura e se são equipados com estruturas de apoio lateralmente aos vasos (se as paredes forem distantes dos vasos) ou com barras de apoio instaladas na parede a 0,80m do piso e a 0,05m da parede:				N
23. Os sanitários estão localizados no mesmo pavimento dos dormitórios onde ficam os idosos.				N
24.				N
25. Há papel higiênico nos sanitários				N
26. As portas dos sanitários abrem para fora e se deixam vão livre de 0,20m na parte inferior				N
27. Os boxes para banho são dotados de dispositivo que permita a privacidade do idoso durante o banho				R
28. Existe luz de vigília nos sanitários				N
29. Os chuveiros estão instalados em compartimento (box) com dimensões internas compatíveis com o banho em posição assentada, e se há barras de apoio a 0,80m do piso e a 0,05m da parede:				N
30. Há fiação exposta e/ou fios danificados nas instalações sanitárias (isto não deve ser permitido)				N
31. O teto apresenta-se em boas condições de conservação e de limpeza:				N



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



32. As paredes e tetos são revestidas por material de cores claras e laváveis, que permitam a limpeza e desinfecção e estão livres de manchas decorrentes de vazamento de água				R
33. Os pisos são revestidos por material antiderrapante, de fácil limpeza e preferencialmente monocromático				R
34. As instalações, para o atendimento a deficientes físicos, estão adequadas conforme norma ABNT-NBR 9050/85				N
35. Possui área de recreação e lazer, inclusive de localização externa, com área mínima de 1 m ² por leito instalado:				R
36. Possui área mínima de 30m ² para as atividades de reabilitação funcional e cognitiva e se são dotadas de pia com bancada, de sanitário próximo e dos equipamentos e mobiliários específicos:				R
37. Há sala administrativa/reunião.				N
38. Dispõe de refeitório com área mínima de 1m ² por usuário, acrescido de local para guarda de lanches, lavatório para higienização das mãos.				N
39. 38. As bacias sanitárias são fixadas adequadamente e dotadas de barras de apoio. (SIAGR 3.6)				I
40. Os lavatórios são fixados adequadamente e dotados de barras de proteção. (SIAGR 3.7)				I
41. Há local para a guarda de roupas de uso coletivo.				N
42. Há local para o depósito de material de limpeza (DML).				N
43. Há vestiário e banheiro para os funcionários, separado por sexo, com área mínima de 0,5m ² por funcionário.				N
44. Dispõe de banheiro para os funcionários com área mínima de 3,6 m ² , contendo 1 bacia, 1 lavatório e 1 chuveiro para cada 10 funcionários ou fração.				N
45. Há lixeira ou abrigo externo à edificação para armazenamento dos resíduos até o momento da coleta.				N
46. Possui cozinha e despensa.				N
47. Possui lavanderia.				N
48. Os ralos são sifonados, dotados de dispositivos que impeçam a entrada de vetores.				N
49. Nas edificações com mais de um pavimento, e que não disponham de elevadores ou rampas, os pacientes imobilizados no leito, ou com problemas motores e psíquicos estão acomodados no andar térreo:				I
50. O estabelecimento possui Atestado de Vistoria fornecido pelo Corpo de Bombeiros (conforme Decreto Estadual 38.069/93) e atualizado a cada dois anos				N
51. Os corredores e áreas de circulação estão livres de obstáculos como bancos, vasos, móveis ou equipamentos decorativos				R



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



52. Há instalação de divisórias improvisadas, sem respeito aos espaços mínimos ou com prejuízo da iluminação e ventilação (isto não deve ser permitido)				R
53. Há campanha de alarme, ao alcance das mãos, na cabeceira das camas dos residentes com dificuldade de locomoção e nas instalações sanitárias utilizadas por eles.				N
54. Possui iluminação, natural ou artificial, adequada para o idoso realizar suas atividades com segurança				N
55. No caso de ventilação artificial, é feita a limpeza e manutenção do sistema, na periodicidade recomendada pelo fabricante				R
56. O pé direito e o dimensionamento das janelas estão compatíveis com a área (Regulamento aprovado pelo Decreto 12.342/78):				N
57. Os cilindros de gás liquefeito de petróleo estão armazenados em local adequado, ou seja, em locais secos, limpos e bem ventilados. Se armazenados em locais abertos, deverão estar protegidos da chuva e da ação direta de raios solares:				N
Observação: <ul style="list-style-type: none">• cilindros de gás liquefeito de petróleo não podem em hipótese alguma ser armazenados junto com cilindros que contenham gases oxidantes, como oxigênio e óxido nítrico, devido ao risco de incêndios.• em caso de reforma de áreas, verificar se há isolamento total da área que está sendo reformada				



VIII. Processos Operacionais

A. Qualidade Alimentar

A instituição:	SIM	NÃO	NA	NÍVEL
1. Garante alimentação ao idoso, respeitando os aspectos culturais e locais, oferecendo no mínimo seis refeições diárias.				I
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. (SIAGR 4.1)				I
3. Mantém disponíveis normas e rotinas técnicas quanto aos 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 (SIAGR 4.1)				N
4. Dispõe de cardápio normal e dietoterápico que atenda às necessidades dos idosos, elaborado e assinado por nutricionista (SIAGR 4.2)				N
5. Estoque de alimentos em quantidade suficiente para atender a demanda. Inciso III, Art. 50 da Lei Federal 10741 /2003				I
6. O armazenamento dos alimentos é realizado em temperatura adequada (as temperaturas devem ser mantidas de acordo com os procedimentos ou de acordo com as recomendações do fabricante; no caso de produto industrializado: I - armazenamento sob congelamento -18° C; II - armazenamento sob refrigeração: a) hortifruti e outros produtos até 10° C; b) carne, até 4° C; c) pescado, até 2° C (SIAGR 4.3)				I
7. Os produtos fracionados e ou transferidos para outras embalagens possuem informações no rotulo original para identificação e rastreabilidade.				N
8. Os alimentos são armazenados de forma organizada, em local limpo e livre de pragas.				N
9. O mobiliário, os equipamentos e os utensílios são constituídos de material de fácil limpeza e higienização, livres de resíduos e sujidades e encontra-se em perfeito estado de funcionamento e conservação.				N
10. As paredes e piso são de fácil higienização.				N
11. A manipulação dos alimentos é realizada por manipuladores de alimentos, comprovadamente capacitados.				N
12. Os manipuladores estão paramentados adequadamente (uniforme fechado, de cor clara, sapatos fechados e toucas).				N



13. Verifica-se ausência de materiais e equipamentos em desuso ou estranhos a atividade.				R
14. As embalagens estão íntegras, com identificação visível e com dados necessários para garantir a rastreabilidade e a validade.				I
15. O fluxo de produção dos alimentos é adequado.				N

B. Nutrição Enteral (RDC nº 63/2000) – NÃO SE APLICA PARA ILPI

A instituição:	SIM	NÃO	NA	NÍVEL
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). (SIAGR 5.1)				I
2. Realiza avaliação nutricional, no máximo, a cada 10 dias para TNE. (SIAGR 5.1)				I
3. Os insumos e recipientes estão registrados no órgão competente do Ministério da Saúde e possuem certificados de análises físico-químicas e microbiológicas, dentro do prazo de validade. (SIAGR 5.2)				I
4. A nutrição enteral está rotulada com o nome do paciente, a composição qualitativa e quantitativa, o volume, a velocidade de administração, a via de acesso, a data e a hora da manipulação, a validade, as condições para conservação e dados do responsável técnico pelo processo. (SIAGR 5.3)				I
5. Realiza o controle de temperatura da nutrição enteral já preparada (T de 2°C a 8° C). (SIAGR 5.4)				N
6. Possui refrigerador exclusivo com termômetro para conservação da nutrição enteral até o momento do transporte. (SIAGR 5.4)				R

C. Lavagem, processamento e guarda de roupas

A instituição:	SIM	NÃO	NA	NÍVEL
1. Implementa e mantém disponível as rotinas técnicas do processamento de roupas de uso pessoal e coletivo. (SIAGR 6.1)				N
2. Possibilita aos idosos independentes efetuarem todo o processamento de roupas de uso pessoal.				N
3. Garante privacidade no uso das roupas pessoais, mantendo-as identificadas.				R
4. Existe EPI para os funcionários da lavanderia. (SIAGR 6.1)				N
5. As roupas de cama são trocadas, no mínimo, uma vez por semana. (SIAGR 6.2)				R
6. Existem roupas reservas.				N



D. Lavanderia				
A instituição:	SIM	NÃO	NA	NÍVEL
1. As paredes e pisos são de fácil higienização.				N
2. O piso é antiaderente.				N
3. A pia para lavagem das mãos está provida de sabão e papel toalha.				N
4. Os produtos utilizados no processamento das roupas estão registrados ou notificados na ANVISA/MS e no prazo de validade.				I
5. Há aterramento das instalações, com ausência de fiações expostas.				N

E. Limpeza				
A instituição:	SIM	NÃO	NA	NÍVEL
1. Mantém os ambientes limpos, livres de resíduos e odores incompatíveis com a atividade.				I
2. Mantém disponíveis as rotinas quanto à limpeza e higienização de artigos e ambientes.				N
3. Os produtos utilizados são registrados ou cadastrados no órgão competente do Ministério da Saúde.				I

F. Gestão de Qualidade				
A instituição:	SIM	NÃO	NA	NÍVEL
1. Possui um Plano de Atenção Integral à Saúde (P.A.I.S.) dos residentes, elaborado a cada dois anos e pactuado com o gestor de saúde local. (SIAGR 7.1)				R
2. A atenção integral à saúde do idoso aborda os aspectos de promoção, proteção e prevenção e contém informações acerca das patologias incidentes e prevalentes nos residentes (SIAGR 7.1)				N
3. Avalia anualmente a implantação e efetividade das ações previstas do P.A.I.S., considerando, no mínimo, os critérios de acesso, resolubilidade e humanização. (SIAGR 7.1)				N
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
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 (SIAGR 1.4) .				R



6. Os procedimentos invasivos são realizados por profissionais da área de saúde (passagem de sondas vesical de demora ou enteral, injetáveis, aspiração, dentre outros). (SIAGR 7.2).				N
7. Em caso de intercorrências médicas, 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. (SIAGR 7.3)				I
8. Dispõe de rotinas e procedimentos escritos e implantados, que atendam as necessidades da instituição e dos cuidados aos idosos. (SIAGR 7.4)				I
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. (SIAGR 7.5)				I
10. Notifica ao órgão competente de Vigilância Sanitária a ocorrência de eventos sentinelas (queda com lesão e tentativa de suicídio). (SIAGR 7.5)				I
11. O P.A.I.S. indica os recursos disponíveis para cada residente, em todos os níveis de atenção, sejam eles públicos ou privados, bem como referências, caso se faça necessário. (SIAGR 7.6)				I
12. Os medicamentos possuem registro no Órgão competente do Ministério da Saúde e encontram-se dentro do prazo de validade. (SIAGR 8.1)				I
13. Os medicamentos de controle especial estão armazenados em local de acesso restrito. (SIAGR 8.2)				N
14. 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. (SIAGR 8.3).				I
15. Há prescrição médica para todo medicamento administrado na instituição. (SIAGR 8.3)				N

IX. Monitoramento e Avaliação do Funcionamento

A instituição:	SIM	NÃO	NA	NÍVEL
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



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
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 77052 de 19/01/1976	Dispõe sobre a fiscalização sanitária das condições de exercício de profissões e ocupações técnicas e auxiliares, relacionadas com a saúde



Classificação de Risco

Padrão de Conformidade	Nota
Imprescindível	3
Necessário	2
Recomendável	1

PROCEDIMENTOS	Imprescindível *	Necessário *	Recomendável *
Condições Gerais	2	4	2
Organização	5	3	0
Recursos Humanos	6	5	0
Infra Estrutura	17	31	9
Processos Operacionais			
Alimentação	5	9	1
Nutrição Enteral (RDC nº 63/2000)	4	1	1
Lavagem, processamento e guarda de roupas	0	4	2
Lavanderia	1	4	0
Limpeza	2	1	0
Gestão de qualidade	7	6	2
Monitoramento e Avaliação do Funcionamento	0	1	0
TOTAL	49	68	17
Total com base no indicador de qualidade	147	136	17
MAXIMO DE PONTOS OBTIDOS		300	

* Padrões de conformidade mínimos a serem pontuados

CLASSIFICAÇÃO DO RISCO	PONTUAÇÃO	%UTILIZADA
Satisfatório (baixo risco)	270 a 300	90 a 100
Satisfatório com restrição (risco moderado)	225 a 269	75 a 89
Insatisfatório (risco elevado)	195 a 224	65 a 74
Insatisfatório com interdição parcial	90 a 194	30 a 64
Insatisfatório com interdição total	ATÉ 89	Menor 30