



ESTADO DE SANTA CATARINA
Secretaria de Estado da Saúde
Superintendência de Vigilância em Saúde
Diretoria de Vigilância Sanitária
Gerência de Inspeção de Produtos e Serviços de Saúde - GEIPS
Divisão de Fiscalização de Estabelecimentos de Interesse da Saúde - DIFEIS

Segurança Sanitária para Serviços de Alta Complexidade do Sistema Único de Assistência Social - SUAS

A U T O R A

Prof. Dr^a Maika Arno Roeder

1^a edição

Outubro | 2015

Florianópolis | SC



Diretoria da Imprensa Oficial e
Editora de Santa Catarina

Impressão (DIOESC)

Diretoria da Imprensa Oficial e Editora de Santa Catarina

Projeto Gráfico | Capa e Contra | Diagramação

Valdir Siqueira - MTb: 31.804

Revisão

Maika Arno Roeder

Imagens e ilustrações

Fontes: www.google.com.br / Divulgação

FICHA CATALOGRÁFICA

Catálogo na publicação - CIP - Brasil

Diretoria da Imprensa Oficial e Editora de Santa Catarina - DIOESC

R712s Roeder, Maika Arno

Segurança sanitária para serviços de alta complexidade do Sistema Único de Assistência Social – SUAS / Maika Arno Roeder -- Florianópolis: DIOESC, 2015.

175.: il. color.

Inclui bibliografia

ISBN 978-85-69213-05-5

1. Assistência social – Santa Catarina. 2. Bem-Estar social – Santa Catarina. I. Secretaria de Estado da Saúde de Santa Catarina II. Superintendência de Vigilância em Saúde III. Diretoria de Vigilância Sanitária. IV. Gerência de Inspeção de Produtos e Serviços de Saúde V. Divisão de Fiscalização de Estabelecimentos de Interesse da Saúde VI. Título.

CDU 36(816.4)

Bibliotecária Giovania Nunes (CRB-14/993)



Diretoria da Imprensa Oficial e Editora de Santa Catarina

Rua Duque de Caxias, 261 • Saco dos Limões

CEP 88045-250 • Florianópolis/SC

SEGURANÇA SANITÁRIA PARA SERVIÇOS
DE ALTA COMPLEXIDADE DO SISTEMA
ÚNICO DE ASSISTÊNCIA SOCIAL – SUAS

1ª Edição | Outubro | 2015

Governador

João Raimundo Colombo

Vice- Governador

Eduardo Pinho Moreira

Secretário de Estado da Saúde

João Paulo Karam Kleinubing

Superintendente de Vigilância em Saúde

Fábio Gaudenzi de Faria

Diretora de Vigilância Sanitária

Raquel Ribeiro Bittencourt

Gerência de Monitoramento de Serviços de Saúde)

Lucélia Scaramussa Ribas Kryckyj

Divisão de Estabelecimentos de Interesse da Saúde

Autora: Profª Drª Maika Arno Roeder

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	6
DEFINIÇÃO DE TERMOS	9
CARACTERÍSTICAS GERAIS DOS SERVIÇOS DE ACOLHIMENTO	12
CONSIDERAÇÕES GERAIS SOBRE OS SERVIÇOS DE PROTEÇÃO ESPECIAL DE ALTA COMPLEXIDADE	13
TIPIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS DA PROTEÇÃO SOCIAL ESPECIAL – ALTA COMPLEXIDADE	14
SÍNTESE DA EQUIPE NECESSÁRIA PARA SERVIÇOS DE ALTA COMPLEXIDADE DO SUAS.....	51
RESUMO DA CLASSIFICAÇÃO DO TIPO DE SERVIÇO SÓCIOEDUCATIVO POR CLIENTELA ATENDIDA.....	51
RESUMO DA ESTRUTURA FÍSICA DE CASA-LAR, CASA DE PASSAGEM E ABRIGO INSTITUCIONAL	52
REGULAMENTO TÉCNICO PARA O FUNCIONAMENTO DOS ABRIGOS INSTITUCIONAIS DE ALTA COMPLEXIDADE DO SUAS.....	53
ALVARÁ SANITÁRIO	53
RECOMENDAÇÕES OPERACIONAIS E ESTRUTURAIS	55
CONSERVAÇÃO ROUPAS, PROCESSAMENTO ARTIGOS E SUPERFÍCIES	56
INFRA-ESTRUTURA FÍSICA.....	56
OUTRAS RECOMENDAÇÕES NECESSÁRIAS	58
MEDICAMENTOS.....	59
CUIDADOS COM A ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO.....	61
SUGESTÃO DE ELABORAÇÃO DE MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO EM ABRIGOS INSTITUCIONAIS DO SUAS.....	63
CONDIÇÕES DE SEGURANÇA SANITÁRIA /POTABILIDADE DA ÁGUA, SANEAMENTO BÁSICO E MANEJO DE RESÍDUOS	82
RESUMO DOS CUIDADOS QUE DEVEM SER TOMADOS COM A ÁGUA:	86
COMO FAZER A HIGIENIZAÇÃO DA CAIXA D'ÁGUA	87
SISTEMA DE COLETA E TRATAMENTO DE EFLUENTES	88
RESÍDUOS	91
RESÍDUOS COMUNS	93
RESÍDUOS DE SAÚDE	95
CUIDADOS COM A FLORA E FAUNA.....	97
PLANTAS TÓXICAS	99

CUIDADOS COM OS JARDINS E PÁTIOS EXTERNOS	99
CUIDADOS COM AS CAIXAS DE AREIA	101
CONTROLE DE VETORES /PRAGAS URBANAS.....	103
LAVANDERIA / SALA PARA LAVAGEM DE ROUPAS	105
ORGANIZANDO UM ALMOXARIFADO.....	108
DEPÓSITO DE MATERIAL DE LIMPEZA – DML.....	109
EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL PARA LIMPEZA	111
MEDIDAS PRÁTICAS DE LIMPEZA E CONDUTAS DE HIGIENE.....	111
INSTALAÇÕES PREDIAIS DE ÁGUA, ESGOTO, ENERGIA ELÉTRICA, PROTEÇÃO, COMBATE A INCÊNDIO E TELEFONIA.....	119
AÇÕES ESPECÍFICAS RELACIONADAS À SAÚDE.....	120
SAÚDE DA CRIANÇA	120
SAÚDE DA MULHER.....	121
SAÚDE DO HOMEM.....	122
SAÚDE DA PESSOA IDOSA	123
SAÚDE DA PESSOA COM DEFICIENCIA.....	123
SAÚDE BUCAL DOS ACOLHIDOS.....	124
CUIDADOS COM O AMBIENTE.....	128
SEGURANÇA SANITÁRIA PARA O PÚBLICO INFANTIL.....	129
COMO DEVE SER UM BERÇÁRIO	132
COZINHA, LACTÁRIO, REFEITÓRIO	133
ROTINAS PARA TROCA DE FRALDAS	135
MEDIDAS DE SEGURANÇA COM RELAÇÃO AOS BRINQUEDOS	136
CUIDADOS IMPORTANTES COM OS BEBÊS	139
OUTROS CUIDADOS RELEVANTES COM RELAÇÃO À SEGURANÇA DE CRIANÇAS.....	142
CONTROLE DA DENGUE E DA CHICUNGUNHA	149
REFERÊNCIAS.....	150
 ANEXOS	
ANEXO I – INSTRUÇÃO NORMATIVA	151
ANEXO I – ROTEIRO DE AVALIAÇÃO DA SEGURANÇA SANITÁRIA.....	153
ANEXO II – LEI N. 7.644, DE 18 DE DEZEMBRO DE 1987 – DISPÕE SOBRE A REGULAMENTAÇÃO DA ATIVIDADE DE MÃE SOCIAL E DÁ OUTRAS.....	171

INTRODUÇÃO

As ações da política de assistência social são organizadas por meio do Sistema Único de Assistência Social (SUAS), que é operacionalizado através da Lei Orgânica da Assistência Social (LOAS - Lei 8.742, de 1993).

A proteção social de assistência social (PSAS) diz respeito a um conjunto de ações, cuidados, atenções, benefícios e auxílios ofertados pelo SUAS, para a regulação e prevenção do impacto das vicissitudes sociais e naturais ao ciclo da vida, à dignidade humana e à família.

A PSAS está inserida numa rede de proteção social subdividida em três níveis de complexidade assistencial: básica, média e alta. O nível básico se destina ao atendimento às famílias e ao desenvolvimento de ações comunitárias com base na lógica de território.

O nível médio de complexidade possui como referência o investimento em famílias e indivíduos que se encontram com seus direitos violados. Opera na lógica do cuidado no domicílio, orientação e apoio sócio-familiar, liberdade assistida e plantão social.

Já as ações de alta complexidade se destinam as instituições de acolhimento e de moradia propriamente ditas e justamente neste nível de complexidade é que este manual tratará das ações de segurança sanitária neste âmbito.

Estes serviços de acolhimento e de moradia são destinados a uma medida protetiva de caráter excepcional e provisório (Art. 101.), e podem ser de natureza público-estatal ou não, embora ambos se pautem nos pressupostos: do Estatuto da Criança e do Adolescente (ECA), do Plano Nacional de Promoção, Proteção e Defesa do Direito de Crianças e Adolescentes à Convivência Familiar e Comunitária, da Política Nacional de Assistência Social; da Norma Operacional Básica de Recursos Humanos do SUAS, da Norma Operacional Básica do SUAS e na Resolução nº 109, de 11 de novembro de 2009, que aprova a Tipificação Nacional de Serviços Socioassistenciais.

É importante destacar que os serviços de acolhimento para crianças e adolescentes não devem ser confundidos com estabelecimentos organizados para o acompanhamento de adolescentes que estejam cumprindo medidas sócio-educativas de internação em estabelecimento educacional (ECA, Art. 112), bem como com estabelecimentos destinados à Educação Infantil, regidos pela Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996.

O reconhecimento na legislação vigente do direito à convivência familiar e comu-

nitária, da excepcionalidade e provisoriedade do afastamento do convívio familiar e dos princípios que qualificam o atendimento nos serviços de acolhimento se fundamentam na crença de que o ambiente familiar saudável é o melhor lugar para o desenvolvimento da criança e do adolescente e que o afastamento do convívio familiar pode ter repercussões negativas sobre o processo de seu desenvolvimento.

Existem situações, no entanto, que o afastamento - mesmo que provisório - torna-se necessário e desta forma é preciso que os serviços de acolhimento e de moradia assegurem condições higiênico-sanitárias adequadas às necessidades da clientela atendida.

Fazem parte dos Serviços de Proteção Social Especial de Alta Complexidade os Serviços de Acolhimento Institucional nas seguintes modalidades: Abrigo Institucional, Casa-Lar, Casa de Passagem e Residência Inclusiva; além dos Serviços de Acolhimento em República; Serviços de Acolhimento em Família Acolhedora; e Serviços de Proteção em Situações de Calamidades Públicas e de Emergência.

Todos estes Serviços Sócioassistenciais devem possuir registro no Conselho Municipal de Assistência Social submetendo-se à fiscalização.

A fiscalização dos mesmos também é de competência da Vigilância Sanitária, que busca somar seus esforços por meio de ações integradas e articuladas de coordenação, normatização, capacitação, educação, fiscalização e supervisão com a finalidade de diminuir ou prevenir riscos à saúde das pessoas sob medida de proteção, intervindo nos problemas decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da prestação de serviços.

Desta forma, diante da urgência de se estabelecer condições higiênico-sanitárias compatíveis com as necessidades do público alvo dos Serviços de Proteção Social Especial, a Diretoria da Vigilância Sanitária, através da Divisão de Estabelecimentos de Interesse da Saúde estabeleceu alguns parâmetros técnicos com a finalidade de orientar profissionais e interessados a respeito das condições mínimas de funcionamento que devem ser adotadas nos Serviços de Acolhimento Institucional, Casas-Lar, e Casas de Passagem oferecendo orientações técnicas para que estes produzam segurança sanitária aos seus acolhidos, conforme as necessidades destes e a situação de vulnerabilidade e risco social em que se encontram.

A elaboração do Manual de Segurança Sanitária para Serviços de Alta Complexidade do SUAS se deu após uma reunião realizada pela Diretoria de Vigilância Sanitária no ano de 2014 com as Casas Lar, Casas de Passagem e Abrigos Institucionais com representantes destas instituições de todo o Estado de Santa Catarina, além de fiscais

de vigilância sanitária. Este primeiro encontro teve com objetivo divulgar o Roteiro de Inspeção destinado a avaliar todas as Instituições neste âmbito no território catarinense, até meados do ano de 2015, de forma a conhecer quais são os riscos sanitários envolvidos nestas entidades.

Partindo dos dados colhidos na referida pesquisa foram destacados alguns assuntos que são tratados neste manual que busca contribuir para a orientação das ações e dos projetos locais e/ou regionais, bem como fornecer parâmetros para a criação de novos dispositivos de Proteção Social Especial. Ademais em seu anexo divulga a Instrução Normativa que passa a vigorar no ano de 2015 em todo o Estado, de forma que estes serviços ofereçam condições dignas de habitabilidade, higiene, salubridade e segurança, aos acolhidos, num ambiente humanizado.

Este manual pode ser manuseado de forma global ou a partir de diferentes componentes, atendendo a interesses gerais e/ou específicos. Para tanto, recomenda-se que ele fique disponível para consulta aos interessados em local de fácil acesso.

Espera-se que a divulgação deste documento contribua, ainda, para a redução dos agravos à saúde da população de acolhidos promovendo mudanças positivas no cotidiano destes serviços de acolhimento e moradia, de forma a estimulá-los na implantação de medidas preventivas e corretivas necessárias a um atendimento que seja considerado de qualidade e ao mesmo tempo sustentável.

Aos leitores que se interessam pela segurança sanitária na Alta Complexidade do SUAS: desejo a todos uma boa leitura!

Profª Drª Maika Arno Roeder

DEFINIÇÃO DE TERMOS

Acessibilidade	Possibilidade e condição de alcance para utilização, com segurança e autonomia, dos espaços, mobiliários e equipamentos urbanos, das edificações, dos transportes e dos sistemas e meios de comunicação, por pessoa portadora de deficiência ou com mobilidade reduzida (Lei 10.098 de 19.12.00). A essa referência devem ser acrescidas as condições de habitabilidade, higiene, salubridade e segurança, adaptadas a cada serviço socioassistencial e orientadas por profissional especializado da administração pública, quando da instalação de cada unidade.
Acolhimento Institucional	O acolhimento para crianças e adolescentes, por meio de medida protetiva, oferecidos em diferentes equipamentos como Abrigo Institucional para pequenos grupos e Casa-Lar, de forma temporária até a reintegração da criança à sua própria família ou seu encaminhamento para família substituta.
Autonomia	Capacidade e possibilidade de cidadão suprir suas necessidades vitais, culturais políticas e sociais, sob as condições de respeito às idéias individuais e coletivas, supondo uma relação com o mercado – onde parte das necessidades deve ser adquirida – e com o Estado, responsável por assegurar outra parte das necessidades. É a possibilidade de exercício de sua liberdade, com reconhecimento de sua dignidade, e a possibilidade de representar pública e partidariamente os seus interesses sem ser obstaculizado por ações de violação dos direitos humanos e políticos, ou pelo cerceamento à sua expressão
Casa-Lar	Acolhimento Institucional oferecido em unidades residenciais, nas quais pelo menos uma pessoa ou casal trabalha como educador/cuidador residente – em uma casa que não é a sua – prestando cuidados a um grupo de crianças e/ou adolescentes. As casas-lares têm a estrutura de residências privadas, podendo estar distribuídas tanto em um terreno comum, quanto inserida, separadamente, em bairros residenciais. As casas-lares são definidas pela Lei nº 7.644, de 18 de dezembro de 1987 (anexo II), devendo estar submetidas a todas as determinações do ECA relativas às entidades que oferecem programas de abrigo.
Conselho Tutelar	Órgão permanente, autônomo e não jurisdicional (que não integra o Judiciário) encarregado pela sociedade de zelar pelo cumprimento dos direitos da criança e do adolescente. O Conselho Tutelar é constituído por cinco membros escolhidos pelos cidadãos de cada município, para um mandato de três anos, admitida uma recondução. A principal função do Conselho Tutelar é a garantia dos direitos das crianças e adolescentes estabelecidos no ECA. Suas atribuições estão definidas no artigo 136 do ECA.

Cuidados	Ações praticadas por agente institucional capacitado a orientar e desenvolver atos de zelo pessoal a favor de alguém com contingências pessoais.
Demanda	Manifestação de necessidades, apresentadas explicitamente pelo usuário ou identificadas pelo técnico, que exigem intervenções de natureza Socioassistencial.
Desligamento	É a conclusão do atendimento/ acompanhamento da criança e do adolescente de acordo com critérios técnicos, que leva ao retorno à família de origem, colocação em família substituta ou encaminhamento a outro serviço de acolhimento que esse mostrar mais adequado para as necessidades da criança/adolescente.
Educadores/ cuidador	Pessoas selecionadas para trabalhar em instituições de acolhimento, com o objetivo de cuidar, proteger e educar crianças e adolescentes acolhidos nesses serviços por meio de medida protetiva.
Encaminhamento	É um procedimento de articulação da necessidade do usuário com a oferta de serviços do município realizado pelos técnicos do serviço. Deve ser sempre formal, seja para a rede socioassistencial, seja para outras políticas. Quando necessário, deve ser precedido de contrato com o serviço de destino para contribuir com a efetivação do encaminhamento e sucedido de contato para o retorno da informação.
Intersetorialidade	Princípio de gestão das Políticas Sociais que privilegia a integração das políticas em sua elaboração, execução, monitoramento e avaliação. Busca superar a fragmentação das políticas, respeitando as especificidades de cada área.
Justiça da Infância e da Juventude	Justiça da Infância e da Juventude está prevista no Estatuto da Criança e do Adolescente em seu artigo 145, como um dos órgãos garantidores da doutrina da proteção integral. Tem potencial para se apresentar como capaz para defender, proteger e promover os direitos previstos nas normativas pertinentes, devendo assumir-se, de acordo com a comunidade internacional, como parte integrante do processo de desenvolvimento nacional de cada país e ser administrada no marco geral da justiça social de modo não apenas a contribuir para a sua proteção, mas também para a manutenção da paz e ordem na sociedade (Regras Mínimas das Nações Unidas para a Administração da Justiça da Infância e da Juventude, art. 1.4).
Lei Orgânica da Assistência Social - LOAS	Organiza a Assistência Social no país e responsabiliza o poder público a responder às necessidades das pessoas em situação de vulnerabilidade. Lei nº 8.742, de 7 de Dezembro de 1993.

NOB/RH - SUAS	Norma Operacional Básica de Recursos Humanos do SUAS, que tem por finalidade primordial estabelecer parâmetros gerais para a política de recursos humanos a ser implementada na área da Assistência Social.
Norma Operacional Básica – NOB/SUAS	Disciplina a gestão pública da Política de Assistência Social no território brasileiro, exercida de modo sistêmico entre os entes federativos, em consonância com a Constituição Federal da República de 1988, a LOAS e as legislações complementares a ela aplicáveis. Seu conteúdo estabelece: a) caráter do Sistema Único da Assistência Social (SUAS); b) funções da Política Pública de Assistência Social; c) níveis da gestão do SUAS; d) instâncias de articulação, pactuação e deliberação que compõem o processo democrático de gestão do SUAS; e) financiamento.
Prontuários	Registro de atos e procedimentos técnicos com atualização contínua do acompanhamento do caso, utilizado conforme acesso e capacidade do registro eletrônico e das exigências do serviço, a ser disponibilizado ao (a) usuário (a) se assim for requerido e que subsidia os relatórios a serem enviados a Justiça da Infância e Juventude
Rede Social de Apoio	Formada pelas relações estabelecidas entre pessoas, grupos e instituições com o objetivo de suprir necessidades materiais e/ou afetivas. Pode ser primária, incluindo familiares e amigos, ou secundárias, composta por instituições governamentais e não-governamentais
República	Acolhimento Institucional que visa à transição da vida institucional para a vida autônoma, quando atingida a maioridade, sem contar necessariamente com características de ambiente familiar. Moradia onde os jovens se organizam em grupo com vistas à autonomia.
Sistema Único da Assistência Social (SUAS)	O SUAS configura-se como o novo modelo de gestão e organização da política de assistência social na oferta de programas, projetos, serviços e benefícios, em todo o território Nacional.
Trabalho interdisciplinar	Forma de atuação que consiste, de um lado, na qualificada abordagem dentro de cada especificidade profissional, e, de outro, na complementaridade entre os membros da equipe na construção coletiva do trabalho comum. Pressupõe o diálogo e trocas intersubjetivas dos diferentes especialistas e o reconhecimento de saberes teóricos, práticos e existenciais, em si e nos outros.
Transtorno Mental	O termo “doença mental” ou transtorno mental é qualquer anormalidade na mente ou no seu funcionamento que pode causar mais sofrimento e incapacidade que qualquer outro tipo de problema de saúde. Transtornos mentais como a ansiedade, depressão, distúrbios alimentares, abuso e dependência de álcool e outras drogas, demência e esquizofrenia, pode afetar qualquer pessoa em qualquer época da sua vida.

Violação de direitos	Atentado aos direitos de crianças e adolescentes estabelecidos pelo Estatuto da Criança e Adolescente Negligência por parte dos pais e/ou responsáveis, vivência nas ruas ou em instituições de abrigo e violência física, psicológica ou sexual se configuram formas de violação de direitos
-----------------------------	---

Características Gerais dos Serviços de Acolhimento

A Proteção Social Especial (PSE) organiza a oferta de serviços, programas e projetos de caráter especializado. Ela tem por objetivo contribuir para a reconstrução de vínculos familiares e comunitários, o fortalecimento de potencialidades e aquisições e a proteção de famílias e indivíduos para o enfrentamento das situações de risco pessoal e social, por violação de direitos.

Na organização das ações de PSE é preciso entender que o contexto socioeconômico, político, histórico e cultural pode incidir sobre as relações familiares, comunitárias e sociais, gerando conflitos, tensões e rupturas, demandando, assim, trabalho social especializado.

As ações desenvolvidas na PSE tem como centralidade à família e como pressuposto o fortalecimento e o resgate de vínculos familiares e comunitários, ou a construção de novas referências, quando for o caso.

A organização do ambiente de acolhimento deverá proporcionar o fortalecimento gradativo da autonomia e a aquisição de habilidades nas diferentes faixas etárias, além de preservar a intimidade e a privacidade dos seus residentes.

Os usuários devem ter a oportunidade de participar da organização do cotidiano dos serviços de acolhimento, por meio do desenvolvimento de atividades de vida diária e instrumentais de vida diária como a organização dos espaços de moradia, limpeza, programação das atividades recreativas, culturais e sociais, dentre outras.

Os serviços de acolhimento requerem uma estreita articulação entre o Sistema Único de Assistência Social – SUAS, com o Sistema Único de Saúde – SUS.

As Unidades Básicas de Saúde da Família e os Postos de Saúde são responsáveis pelas ações de promoção da saúde, ações educativas e de prevenção de agravos à saúde.

Esses serviços também devem ser procurados caso haja necessidade de solicitar requisição de exames, medicamentos básicos e acompanhamento do quadro de situação de saúde do usuário em situação de acolhimento. Caso haja necessidade, a equipe desses serviços fará também encaminhamento para unidades de atenção especializada - que inclui Hospitais, Maternidades, Unidades de Urgências e/ou Emergências e Serviços/ Unidade de Referências.

Nos casos de usuários com transtornos mentais e do comportamento ou que

apresentem problemas devido ao uso abusivo de álcool e outras drogas, deve ser acionada a rede de atenção psicossocial.

Com relação à integração com o Sistema Educacional, no caso da criança e do adolescente é fundamental assegurar o direito à convivência comunitária por meio da escola incentivando o envolvimento da família de origem ou extensa no acompanhamento escolar, motivando a participação ativa nas reuniões e comemorações escolares.

CONSIDERAÇÕES GERAIS SOBRE OS SERVIÇOS DE PROTEÇÃO ESPECIAL DE ALTA COMPLEXIDADE

A Proteção Social Especial de Alta Complexidade prioriza a construção de modelos de atenção e/ou abrigamento dos indivíduos que não contam mais com a proteção e o cuidado de suas famílias. Estes serviços vêm substituir os antigos abrigos, orfanatos e asilos que preconizavam o afastamento do acolhido por uma vida inteira.

Os serviços de PSE funcionam como moradia provisória até que seja viabilizado o retorno à família de origem, o encaminhamento para família substituta ou o alcance da autonomia (moradia própria ou alugada). Ela tem caráter reparador de danos, mas igualmente reabilitador de possibilidades com vistas à reinserção social. Desta feita, exigem atenção mais personalizada e processos protetivos de longa duração.

Conforme Art. 91 (ECA) deverá ser negado o registro à entidade que:

- a) não ofereça instalações físicas em condições adequadas de habitabilidade, higiene, salubridade e segurança;
- b) não apresente Plano de trabalho compatível com os princípios do Estatuto da Criança e do Adolescente;
- c) esteja irregularmente constituída; e
- d) tenha seus quadros de recursos humanos incompleto.

TIPIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS DA PROTEÇÃO SOCIAL ESPECIAL – ALTA COMPLEXIDADE

Serviços da Proteção Social Especial – Alta Complexidade

Com base na resolução nº 109, de 11 de novembro de 2009, que trata da Tipificação Nacional de Serviços Socioassistenciais, os Serviços da Proteção Social Especial de Alta Complexidade do SUAS estão divididos em modalidades.

SERVIÇO DE ACOLHIMENTO INSTITUCIONAL

Serviço de Acolhimento Institucional diz respeito a diferentes tipos de equipamentos, destinado a famílias e/ou indivíduos com vínculos familiares rompidos ou fragilizados, a fim de garantir proteção integral. A organização do serviço deverá garantir privacidade, o respeito aos costumes, às tradições e à diversidade de: ciclos de vida, arranjos familiares, raça/etnia, religião, gênero e orientação sexual.

Para crianças e adolescentes: Definição

Serviço que oferece acolhimento provisório para crianças e adolescentes afastados do convívio familiar por meio de medida protetiva de abrigo (ECA, Art. 101), em função de abandono ou cujas famílias ou responsáveis encontrem-se temporariamente impossibilitados de cumprir sua função de cuidado e proteção, até que seja viabilizado o retorno ao convívio com a família de origem ou, na sua impossibilidade, encaminhamento para família substituta.

Ainda para a Resolução n. 109/2009, o serviço deve ter aspecto semelhante ao de uma residência e estar inserido na comunidade, em áreas residenciais, oferecendo ambiente acolhedor e condições institucionais para o atendimento com padrões de dignidade. Deve ofertar atendimento personalizado e em pequenos grupos e favorecer o convívio familiar e comunitário das crianças e adolescentes atendidos, bem como a utilização dos equipamentos e serviços disponíveis na comunidade local.

Para grupos de crianças e adolescentes com vínculos de parentesco se recomenda que estes devam ser atendidos na mesma unidade e que o acolhimento seja feito até que seja possível o retorno à família de origem (nuclear ou extensa) ou colocação em família substituta.

O serviço deve ser organizado segundo princípios, diretrizes e orientações do Estatuto da Criança e do Adolescente e segundo às “Orientações Técnicas: Serviços de Acolhimento para Crianças e Adolescentes”.

O serviço de acolhimento institucional para crianças e adolescentes pode ser desenvolvido nas seguintes modalidades:

1. Atendimento em unidade residencial onde uma pessoa ou casal trabalha como educador/cuidador residente, prestando cuidados a um grupo de até 10 crianças e/ou adolescentes.
2. Atendimento em unidade institucional semelhante a uma residência, destinada ao atendimento de grupos de até 20 crianças e/ou adolescentes. Nessa unidade é indicado que os educadores/cuidadores trabalhem em turnos fixos diários, a fim de garantir estabilidade das tarefas de rotina diárias, referência e previsibilidade no contato com as crianças e adolescentes. Este serviço deve contar com espaço específico para acolhimento imediato e emergencial, com profissionais preparados para receber a criança/adolescente, em qualquer horário do dia ou da noite, enquanto se realiza um estudo diagnóstico detalhado de cada situação para os encaminhamentos necessários.

Público alvo

Geral

Crianças e adolescentes de 0 a 18 anos sob medida protetiva de abrigo, ou mulheres vitimizadas, mulheres acompanhadas de crianças, etc.

A organização da rede local de serviços de acolhimento deverá garantir que toda criança ou adolescente que necessite de acolhimento receberá atendimento e que haverá diversificação dos serviços ofertados, bem como articulação entre as políticas públicas, de modo a proporcionar respostas efetivas às diferentes demandas os usuários.

Número Máximo de Usuários por Equipamento

20 pessoas.

Aspectos físicos

Localização

Áreas residenciais, sem distanciar-se excessivamente, do ponto de vista geográfico e sócio-econômico, da realidade de origem das crianças e adolescentes acolhidos.

Fachada e aspectos gerais da construção

Deverá manter aspecto semelhante ao de uma residência, seguindo o padrão arquitetônico das demais residências da comunidade na qual estiver inserida.

Não devem ser instaladas placas indicativas da natureza institucional do equipamento, também devendo ser evitadas nomenclaturas que remetam a aspectos negativos, estigmatizando e despotencializando os acolhidos.

Recursos humanos

Segundo as Orientações Técnicas do Conselho Nacional dos Direitos da Criança e do Adolescente e do Conselho Nacional de Assistência Social (2009), para que o atendimento em serviços de abrigo institucional possibilite à criança e ao adolescente constância e estabilidade na prestação dos cuidados, vinculação com o educador/cuidador de referência e previsibilidade da organização da rotina diária, os educadores/cuidadores deverão trabalhar, preferencialmente, em turnos fixos diários, de modo a que o mesmo educador/cuidador desenvolva sempre determinadas tarefas da rotina diária (p.ex: preparar café da manhã, almoço, jantar, dar banho, preparar para a escola, apoiar as tarefas escolares, colocar para dormir, etc.). Neste caso, é desaconselhável esquemas de plantão, caracterizados pela grande alternância na prestação de tais cuidados.

Em se tratando de serviços de acolhimento desenvolvidos por organizações não governamentais, a equipe técnica deverá pertencer ao quadro de pessoal da entidade ou, excepcionalmente, estar vinculada ao órgão gestor da Assistência Social ou a outro órgão

público ou privado, sendo exclusivamente destinada para esse fim. Em ambos os casos, deverão ser respeitados o número mínimo de profissionais necessários, a carga horária mínima e o cumprimento das atribuições elencadas neste documento.

Equipe Profissional Mínima do Abrigo Institucional

Coordenador, equipe técnica, educador/cuidador e auxiliar de educador/cuidado, conforme detalhado a seguir:

Coordenador

Perfil	<ul style="list-style-type: none">• Formação mínima: nível superior e experiência em função congênera
	<ul style="list-style-type: none">• Experiência na área e amplo conhecimento da rede de proteção à infância e juventude, de políticas públicas e da rede de serviços da cidade e região
Quantidade	<ul style="list-style-type: none">• 1 profissional para cada serviço
Principais Atividades Desenvolvidas	<ul style="list-style-type: none">• Gestão da entidade• Elaboração, em conjunto com a equipe técnica e demais colaboradores, do projeto político-pedagógico do serviço• Organização da seleção e contratação de pessoal e supervisão dos trabalhos desenvolvidos• Articulação com a rede de serviços• Articulação com o Sistema de Garantia de Direitos

Equipe Técnica

Perfil	<ul style="list-style-type: none">• Formação Mínima: Nível superior• Experiência no atendimento a crianças, adolescentes e famílias em situação de risco
Quantidade	<ul style="list-style-type: none">• 2 profissionais para atendimento a até 20 crianças e adolescentes• Carga horária mínima indicada: 30 horas semanais
Principais Atividades Desenvolvidas	<ul style="list-style-type: none">• Elaboração, em conjunto com o/a coordenador(a) e demais colaboradores, do Projeto Político Pedagógico do serviço;• Acompanhamento psicossocial dos usuários e suas respectivas famílias, com vistas à reintegração familiar;• Apoio na seleção dos cuidadores/educadores e demais funcionários;• Capacitação e acompanhamento dos cuidadores/educadores e demais funcionários;• Apoio e acompanhamento do trabalho desenvolvido pelos educadores/cuidadores;• Encaminhamento, discussão e planejamento conjunto com outros atores da rede de serviços e do SGD das intervenções necessárias ao acompanhamento das crianças e adolescentes e suas famílias;• _ Organização das informações das crianças e adolescentes e respectivas famílias, na forma de prontuário individual;• Elaboração, encaminhamento e discussão com a autoridade judiciária e Ministério Público de relatórios semestrais sobre a situação de cada criança e adolescente apontando: i. possibilidades de reintegração familiar; ii. necessidade de aplicação de novas medidas; ou, iii. Quando esgotados os recursos de manutenção na família de origem, a necessidade de encaminhamento para adoção;• Preparação, da criança / adolescente para o desligamento (em parceria com o (a) cuidador(a)/educadora(a) de referência);• Mediação, em parceria com o educador/cuidador de referência, do processo de aproximação e fortalecimento ou construção do vínculo com a família de origem ou adotiva, quando for o caso.

Educador/cuidador

Perfil	<ul style="list-style-type: none"> • Formação Mínima: Nível médio e capacitação específica • Desejável experiência em atendimento a crianças e adolescentes
Quantidade	<ul style="list-style-type: none"> • 1 profissional para até 10 usuários, por turno • A quantidade de profissionais deverá ser aumentada quando houver usuários que demandem atenção específica (com deficiência, com necessidades específicas de saúde ou idade inferior a um ano). Para tanto, deverá ser adotada a seguinte relação: • 1 cuidador para cada 8 usuários, quando houver 1 usuário com demandas específicas • b) 1 cuidador para cada 6 usuários, quando houver 2 ou mais usuários com demandas específicas
Principais Atividades Desenvolvidas	<ul style="list-style-type: none"> • Cuidados básicos com alimentação, higiene e proteção; • Organização do ambiente (espaço físico e atividades adequadas ao grau de desenvolvimento de cada criança ou adolescente); • Auxílio à criança e ao adolescente para lidar com sua história de vida, fortalecimento da auto-estima e construção da identidade; • Organização de fotografias e registros individuais sobre o desenvolvimento de cada criança e/ou adolescente, de modo a preservar sua história de vida; • Acompanhamento nos serviços de saúde, escola e outros serviços requeridos no cotidiano. Quando se mostrar necessário e pertinente, um profissional de nível superior deverá também participar deste acompanhamento; • Apoio na preparação da criança ou adolescente para o desligamento, sendo para tanto orientado e supervisionado por um profissional de nível superior.

Auxiliar de educador/cuidador

Perfil	<ul style="list-style-type: none"> • Auxiliar de Educador/cuidador • Formação mínima: Nível fundamental e capacitação específica • Desejável experiência em atendimento a crianças e adolescentes
Quantidade	<ul style="list-style-type: none"> • 1 profissional para até 10 usuários, por turno • Para preservar seu caráter de proteção e tendo em vista o fato de acolher em um mesmo ambiente crianças e adolescentes com os mais diferentes históricos, faixa etária e gênero, faz-se necessário que o abrigo mantenha uma equipe noturna acordada e atenta à movimentação • A quantidade de profissionais deverá ser aumentada quando houver usuários que demandem atenção específica, adotando-se a mesma relação do educador/cuidador
Principais Atividades Desenvolvidas	<ul style="list-style-type: none"> • apoio às funções do cuidador • cuidados com a moradia (organização e limpeza do ambiente e preparação dos alimentos, dentre outros)

Infra-estrutura e espaços mínimos sugeridos

Cômodo	Características
Quartos	<ul style="list-style-type: none"> • Cada quarto deverá ter dimensão suficiente para acomodar as camas / berços / beliches dos usuários e para a guarda dos pertences pessoais de cada criança e adolescente de forma individualizada (armários, guardaroupa, etc.). • Nº recomendado de crianças/adolescentes por quarto: até 4 por quarto, excepcionalmente, até 6 por quarto, quando esta for a única alternativa para manter o serviço em residência inserida na comunidade. • Metragem sugerida: 2,25 m² para cada ocupante. Caso o ambiente de estudos seja organizado no próprio quarto, a dimensão dos mesmos deverá ser aumentada para 3,25 m² para cada ocupante.
Sala de Estar ou Similar	<ul style="list-style-type: none"> • Com espaço suficiente para acomodar o número de usuários atendido pelo equipamento e os cuidadores/educadores. • Metragem sugerida: 1,00 m² para cada ocupante.Ex: Abrigo para 15 crianças / adolescentes e 2 cuidadores/educadores: 17,0 m² • Abrigo para 20 crianças / adolescentes e 2 cuidadores/educadores: 22,0 m²
Sala de jantar / copa	<ul style="list-style-type: none"> • Com espaço suficiente para acomodar o número de usuários atendido pelo equipamento e os cuidadores/educadores. • Pode tratar-se de um cômodo independente, ou estar anexado a outro cômodo (p. ex. à sala de estar ou à cozinha) • Metragem sugerida: 1,00 m² para cada ocupante.
Ambiente para Estudo	<ul style="list-style-type: none"> • Poderá haver espaço específico para esta finalidade ou, ainda, ser organizado em outros ambientes (quarto, copa) por meio de espaço suficiente e mobiliário adequado, quando o número de usuários não inviabilizar a realização de atividade de estudo/leitura.
Banheiro	<ul style="list-style-type: none"> • Deve haver 1 lavatório, 1 vaso sanitário e 1 chuveiro para até 6 (seis) crianças e adolescentes • 1 lavatório, 1 vaso sanitário e um chuveiro para os funcionários • Pelo menos um dos banheiros deverá ser adaptado a pessoas com deficiência • Obs: Deverão ser executados de acordo com todas as especificações constantes da NBR 9050/ABNT, dentre elas: deve ser prevista uma iluminação intensa e eficaz; não devem ser utilizados revestimentos que produzam brilhos e reflexos para evitar desorientação visual; devem prever, no • mínimo, um vaso sanitário para cada seis usuários; as portas dos compartimentos internos dos sanitários, deverão ser colocadas de modo a deixar vãos livres de 0,20m na parte inferior; as barras de apoio deverão ser, preferencialmente, em cores contrastantes com a parede para fácil e • rápida identificação e uso.
Cozinha	<ul style="list-style-type: none"> • Com espaço suficiente para acomodar utensílios e mobiliário para preparar alimentos para o número de usuários atendidos pelo equipamento e os cuidadores/educadores.

Cômodo	Características
Área de Serviço	<ul style="list-style-type: none"> • Com espaço suficiente para acomodar utensílios e mobiliário para guardar equipamentos, objetos e produtos de limpeza e propiciar o cuidado com a higiene do abrigo, com a roupa de cama, mesa, banho e pessoal para o número de usuários atendido pelo equipamento.
Área externa (Varanda, quintal, jardim, etc)	<ul style="list-style-type: none"> • Espaços que possibilitem o convívio e brincadeiras, evitando-se, todavia, a instalação de equipamentos que estejam fora do padrão socioeconômico da realidade de origem dos usuários, tais como piscinas, saunas, dentre outros, de forma a não dificultar a reintegração familiar dos mesmos. • Deve-se priorizar a utilização dos equipamentos públicos ou comunitários de lazer, esporte e cultura, proporcionando um maior convívio comunitário e incentivando a socialização dos usuários. • Os abrigos que já tiverem em sua infra-estrutura espaços como quadra poliesportiva, piscinas, praças, etc, deverão buscar, gradativamente, possibilitar o uso dos mesmos também pelas crianças e adolescentes da comunidade local, de modo a favorecer o convívio comunitário, observando-se, nesses casos, a preservação da privacidade e da segurança do espaço de moradia do abrigo.
Sala para equipe técnica	<ul style="list-style-type: none"> • Com espaço e mobiliário suficiente para desenvolvimento de atividades de natureza técnica (elaboração de relatórios, atendimento, reuniões, etc) • Recomenda-se que este espaço funcione em localização específica para a área administrativa / técnica da instituição, separada da área de moradia das crianças e adolescentes.
Sala de coordenação / atividades administrativas	<ul style="list-style-type: none"> • Com espaço e mobiliário suficiente para desenvolvimento de atividades administrativas (área contábil / financeira, documental, logística, etc.). • Deve ter área reservada para guarda de prontuários das crianças e adolescentes, em condições de segurança e sigilo. • Recomenda-se que este espaço funcione em localização específica para a área administrativa / técnica da instituição, separada da área de moradia das crianças e adolescentes.
Sala / espaço para reuniões	<ul style="list-style-type: none"> • Com espaço e mobiliário suficiente para a realização de reuniões de equipe e de atividades grupais com as famílias de origem.
<p>Observações:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Toda infra-estrutura do abrigo institucional deverá oferecer acessibilidade para o atendimento de pessoas com deficiências. • Deverá ser disponibilizado meio de transporte que possibilite a realização de visitas domiciliares e reuniões com os demais atores do Sistema de Garantia de Direitos e da Rede de Serviços, na razão de um veículo para cada 20 crianças ou adolescentes acolhidos. 	

Para adultos e famílias:

Acolhimento provisório com estrutura para acolher com privacidade pessoas do mesmo sexo ou grupo familiar. É previsto para pessoas em situação de rua e desabrigado por abandono, migração e ausência de residência ou pessoas em trânsito e sem condições de auto-sustento.

Deve estar distribuído no espaço urbano de forma democrática, respeitando o direito de permanência e usufruto da cidade com segurança, igualdade de condições e acesso aos serviços públicos.

O atendimento a indivíduos refugiados ou em situação de tráfico de pessoas (sem ameaça de morte) poderá ser desenvolvido em local específico, a depender da incidência da demanda.

O serviço de acolhimento institucional para adultos e famílias pode ser desenvolvido nas seguintes modalidades:

1. Atendimento em unidade institucional semelhante a uma residência com o limite máximo de 50 (cinquenta) pessoas por unidade e de 4 (quatro) pessoas por quarto.
2. Atendimento em unidade institucional de passagem para a oferta de acolhimento imediato e emergencial, com profissionais preparados para receber os usuários em qualquer horário do dia ou da noite, enquanto se realiza um estudo diagnóstico detalhado de cada situação para os encaminhamentos necessários.

Para mulheres em situação de violência:

Acolhimento provisório para mulheres, acompanhadas ou não de seus filhos, em situação de risco de morte ou ameaças em razão da violência doméstica e familiar, causadora de lesão, sofrimento físico, sexual, psicológico ou dano moral.

Deve ser desenvolvido em local sigiloso, com funcionamento em regime de co-gestão, que assegure a obrigatoriedade de manter o sigilo quanto à identidade das usuárias. Em articulação com rede de serviços socioassistenciais, das demais políticas públicas e do Sistema de Justiça, deve ser ofertado atendimento jurídico e psicológico para as usuárias e seus filhos e/ou dependente quando estiver sob sua responsabilidade.

Para jovens e adultos com deficiência:

Acolhimento destinado a jovens e adultos com deficiência, cujos vínculos familiares estejam rompidos ou fragilizados. É previsto para jovens e adultos com deficiência que não dispõem de condições de autosustentabilidade, de retaguarda familiar temporária ou permanente ou que estejam em processo de desligamento de instituições de longa permanência.

Deve ser desenvolvido em Residências Inclusivas inseridas na comunidade, funcionar em locais com estrutura física adequada e ter a finalidade de favorecer a construção progressiva da autonomia, da inclusão social e comunitária e do desenvolvimento de capacidades adaptativas para a vida diária.

Para idosos (as):

Acolhimento para idosos (as) com 60 anos ou mais, de ambos os sexos, independentes e/ou com diversos graus de dependência.

A natureza do acolhimento deverá ser provisória e, excepcionalmente, de longa permanência quando esgotadas todas as possibilidades de auto-sustento e convívio com os familiares.

É previsto para idosos (as) que não dispõem de condições para permanecer com a família, com vivência de situações de violência e negligência, em situação de rua e de abandono, com vínculos familiares fragilizados ou rompidos.

Idosos (as) com vínculo de parentesco ou afinidade – casais, irmãos, amigos etc. – devem ser atendidos na mesma unidade. Preferencialmente, deve ser ofertado aos casais de idosos o compartilhamento do mesmo quarto. Idosos (as) com deficiência devem ser incluídos (as) nesse serviço, de modo a prevenir práticas segregacionistas e o isolamento desse segmento.

O serviço de acolhimento institucional para idosos (as) pode ser desenvolvido nas seguintes modalidades:

1. Atendimento em unidade residencial onde grupos de até 10 idosos (as) são acolhidos (as). Deve contar com pessoal habilitado, treinado e supervisionado por equipe técnica capacitada para auxiliar nas atividades da vida diária.

2. Atendimento em unidade institucional com característica domiciliar que acolhem idosos (as) com diferentes necessidades e graus de dependência. Deve assegurar a convivência com familiares, amigos e pessoas de referência de forma contínua, bem como o acesso às atividades culturais, educativas, lúdicas e de lazer na comunidade.

A capacidade de atendimento das unidades deve seguir as normas da Vigilância Sanitária, devendo ser assegurado o atendimento de qualidade, personalizado, com até 4 (quatro) idosos(as) por quarto.

USUÁRIOS(AS): Crianças, adolescentes, jovens, adultos, pessoas com deficiência, idosos (as) e famílias.

OBJETIVOS GERAIS

- Acolher e garantir proteção integral;
- Contribuir para a prevenção do agravamento de situações de negligência, violência e ruptura de vínculos;
- Restabelecer vínculos familiares e/ou sociais;
- Possibilitar a convivência comunitária;
- Promover acesso à rede socioassistencial, aos demais órgãos do Sistema de Garantia de Direitos e às demais políticas públicas setoriais;
- Favorecer o surgimento e o desenvolvimento de aptidões, capacidades e oportunidades para que os indivíduos façam escolhas com autonomia;
- Promover o acesso a programações culturais, de lazer, de esporte e ocupacionais internas e externas, relacionando-as a interesses, vivências, desejos e possibilidades do público.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS PARA OS SERVIÇOS DE ABRIGO INSTITUCIONAL

Para crianças e adolescentes:

- Preservar vínculos com a família de origem, salvo determinação judicial em contrário;
- Desenvolver com os adolescentes condições para a independência e o auto-cuidado.

Para adultos e famílias:

- Desenvolver condições para a independência e o auto-cuidado;
- Promover o acesso à rede de qualificação e requalificação profissional com vistas à inclusão produtiva.

Para mulheres em situação de violência:

- Proteger mulheres e prevenir a continuidade de situações de violência;
- Propiciar condições de segurança física e emocional e o fortalecimento da auto-estima;
- Identificar situações de violência e suas causas e produzir dados para o sistema de vigilância socioassistencial;
- Possibilitar a construção de projetos pessoais visando à superação da situação de violência e o desenvolvimento de capacidades e oportunidades para o desenvolvimento de autonomia pessoal e social;
- Promover o acesso à rede de qualificação e requalificação profissional com vistas à inclusão produtiva.

Para pessoas com deficiência:

- Desenvolver capacidades adaptativas para a vida diária;
- Promover a convivência mista entre os residentes de diversos graus de dependência;
- Promover o acesso à rede de qualificação e requalificação profissional com vistas à inclusão produtiva.

Para idosos (as):

- Incentivar o desenvolvimento do protagonismo e de capacidades para a realização de atividades da vida diária;
- Desenvolver condições para a independência e o auto-cuidado;
- Promover o acesso a renda;
- Promover a convivência mista entre os residentes de diversos graus de dependência.

PROVISÕES

AMBIENTE FÍSICO

GERAL: Espaço para moradia, endereço de referência, condições de repouso, espaço de estar e convívio, guarda de pertences, lavagem e secagem de roupas, banho e higiene pessoal, vestuário e pertences. Acessibilidade de acordo com as normas da ABNT.

ESPECÍFICAS

PARA ADULTOS E FAMÍLIAS: Conforme a realidade local.

RECURSOS MATERIAIS: Material permanente e material de consumo necessário para o desenvolvimento do serviço, tais como: mobiliário, computador, impressora, telefone, camas, colchões, roupa de cama e banho, utensílios para cozinha, alimentos, material de limpeza e higiene, vestuário, brinquedos, entre outros. Materiais pedagógicos, culturais e esportivos. Banco de Dados de usuários(as) de benefícios e serviços socioassistenciais; Banco de Dados dos serviços socioassistenciais; Cadastro Único dos Programas Sociais; Cadastro de Beneficiários do BPC.

RECURSOS HUMANOS GERAL e ESPECÍFICOS

Para crianças e adolescentes: De acordo com a NOB-RH/SUAS e o documento das "Orientações Técnicas: Serviços de Acolhimento para Crianças e Adolescentes" (2009), o trabalho social essencial ao serviço deve contar com:

- Acolhida/Recepção; escuta; desenvolvimento do convívio familiar, grupal e social;

estudo social; apoio à família na sua função protetiva; cuidados pessoais; orientação e encaminhamentos sobre/para a rede de serviços locais com resolutividade; construção de plano individual e/ou familiar de atendimento; orientação sociofamiliar; protocolos; acompanhamento e monitoramento dos encaminhamentos realizados; referência e contra-referência; elaboração de relatórios e/ou prontuários; trabalho interdisciplinar; diagnóstico socioeconômico; Informação, comunicação e defesa de direitos; orientação para acesso a documentação pessoal; atividades de convívio e de organização da vida cotidiana; inserção em projetos/programas de capacitação e preparação para o trabalho; estímulo ao convívio familiar, grupal e social; mobilização, identificação da família extensa ou ampliada; mobilização para o exercício da cidadania; articulação da rede de serviços socioassistenciais; articulação com os serviços de outras políticas públicas setoriais e de defesa de direitos; articulação interinstitucional com os demais órgãos do Sistema de Garantia de Direitos; monitoramento e avaliação do serviço; organização de banco de dados e informações sobre o serviço, sobre organizações governamentais e não governamentais e sobre o Sistema de Garantia de Direitos.

AQUISIÇÕES DOS(AS) USUÁRIOS(AS):

SEGURANÇA DE ACOLHIDA

GERAL

- Ser acolhido em condições de dignidade;
- Ter sua identidade, integridade e história de vida preservadas;
- Ter acesso a espaço com padrões de qualidade quanto a: higiene, acessibilidade, habitabilidade, salubridade, segurança e conforto.
- Ter acesso a alimentação em padrões nutricionais adequados e adaptados a necessidades específicas.
- Ter acesso a ambiência acolhedora e espaços reservados a manutenção da privacidade do (a) usuário (a) e guarda de pertences pessoais.

ESPECÍFICAS

Para crianças e adolescentes: Ter ambiente e condições favoráveis ao processo de desenvolvimento peculiar da criança e do adolescente.

Para mulheres em situação de violência: Ter o sigilo de sua identidade e localização preservados.

Segurança de convívio ou vivência familiar, comunitária e social

- Ter acesso a benefícios, programas, outros serviços socioassistenciais e demais serviços públicos;
- Ter assegurado o convívio familiar, comunitário e/ou social.

SEGURANÇA DE DESENVOLVIMENTO DE AUTONOMIA INDIVIDUAL, FAMILIAR E SOCIAL.

GERAL

- Ter endereço institucional para utilização como referência.
- Ter vivências pautadas pelo respeito a si próprio e aos outros, fundamentadas em princípios éticos de justiça e cidadania.
- Ter acesso a atividades, segundo suas necessidades, interesses e possibilidades.
- Ter acompanhamento que possibilite o desenvolvimento de habilidades de auto-gestão, auto-sustentação e independência.
- Ter respeitados os seus direitos de opinião e decisão.
- Ter acesso a espaços próprios e personalizados.
- Ter acesso a documentação civil;
- Obter orientações e informações sobre o serviço, direitos e como acessá-los;
- Ser ouvido e expressar necessidades, interesses e possibilidades;
- Desenvolver capacidades para auto-cuidados, construir projetos de vida e alcançar a autonomia;
- Ter ampliada a capacidade protetiva da família e a superação de suas dificuldades;
- Ser preparado para o desligamento do serviço;
- Avaliar o serviço.

ESPECÍFICAS

Para crianças e adolescentes: Garantir colocação em família substituta, sempre que houver a impossibilidade do reestabelecimento e/ou a preservação de vínculos com a família de origem.

CONDIÇÕES E FORMAS DE ACESSO

Crianças e Adolescentes

- Por determinação do Poder Judiciário;
- Por requisição do Conselho Tutelar. Nesse caso, a autoridade competente deverá ser comunicada, conforme previsto no Artigo 93 do Estatuto da Criança e do Adolescente.

Adultos e famílias

- Por encaminhamento de agentes institucionais de serviços em abordagem social;
- Por encaminhamentos do CREAS ou demais serviços socioassistenciais, de outras políticas públicas setoriais e de defesa de direitos;
- Demanda espontânea.

Idosos (as), Mulheres em situação de violência e Pessoas com deficiência

- Por requisição de serviços de políticas públicas setoriais, CREAS, demais serviços socioassistenciais, Ministério Público ou Poder Judiciário.

UNIDADE

Para crianças e Adolescentes:

- Casa-Lar
- Abrigo Institucional

Para adultos e famílias

- Abrigo institucional
- Casa de Passagem

Para mulheres em situação de violência

- Abrigo institucional

Para jovens e adultos com deficiência

- Residências inclusivas.

Para idosos (as)

- Casa-Lar
- Abrigo Institucional (Instituição de Longa Permanência para Idosos (as) - ILPI)

PERÍODO DE FUNCIONAMENTO: Ininterrupto (24 horas).

ABRANGÊNCIA:

- Municipal;
- Regional: Os serviços de acolhimento poderão ter abrangência correspondente a um pequeno grupo de municípios com proximidade geográfica, quando a incidência da demanda e porte do município não justificarem a disponibilização do serviço no seu âmbito. Nas unidades para o atendimento a crianças e adolescentes, idosos e mulheres em situação de violência, o serviço também poderá ter abrangência regional por indicação técnica ou determinação judicial. No caso de acolhimento regional, fora do município de origem, para crianças, adolescentes e idosos, deverá ser viabilizado o transporte de familiares para visitas ou a locomoção do público atendido ao ambiente familiar, de modo que sejam preservados seus vínculos familiares.

ARTICULAÇÃO EM REDE:

- Demais serviços socioassistenciais e serviços de políticas públicas setoriais;
- Programas e projetos de formação para o trabalho, de profissionalização e de inclusão produtiva;
- Serviços, programas e projetos de instituições não governamentais e comunitárias.
- Demais órgãos do Sistema de Garantia de Direitos.

CASA-LAR

Definição

O Serviço de Acolhimento provisório oferecido em unidades residenciais, nas quais pelo menos uma pessoa ou casal trabalha como educador/cuidador residente – em uma casa que não é a sua – prestando cuidados a um grupo de crianças e adolescentes afastados do convívio familiar por meio de medida protetiva de abrigo (ECA, Art. 101), em função de abandono ou cujas famílias ou responsáveis encontrem-se temporariamente impossibilitados de cumprir sua função de cuidado e proteção, até que seja viabilizado o retorno ao convívio com a família de origem ou, na sua impossibilidade, encaminhamento para família substituta.

Esse tipo de serviço visa estimular o desenvolvimento de relações mais próximas do ambiente familiar, promover hábitos e atitudes de autonomia e de interação social com as pessoas da comunidade. Com estrutura de uma residência privada, deve receber supervisão técnica, localizar-se em áreas residenciais da cidade e seguir o padrão sócio econômico da comunidade onde estiverem inseridas.

O serviço deve organizar ambiente próximo de uma rotina familiar, proporcionar vínculo estável entre o educador/cuidador residente e as crianças e adolescentes atendidos, além de favorecer o convívio familiar e comunitário dos mesmos, bem como a utilização dos equipamentos e serviços disponíveis na comunidade local, devendo atender a todas as premissas do Estatuto da Criança e do Adolescente, especialmente no que diz respeito ao fortalecimento dos vínculos familiares e sociais, e oferecimento de oportunidades para a (re) inserção na família de origem ou substituta.

Público alvo

Geral

Crianças e adolescentes de 0 a 18 anos, idosos e adultos com deficiência.

Especificidades

Devem ser evitados especializações e atendimentos exclusivos - tais como adotar faixas etárias muito estreitas, direcionar o atendimento apenas a determinado sexo, atender exclusivamente ou não atender crianças e adolescentes com deficiência ou que vivam com HIV/AIDS. A atenção especializada, quando necessária, deverá ser assegurada por meio da articulação com a rede de serviços, a qual poderá contribuir, inclusive, na capacitação específica dos cuidadores.

Este equipamento é particularmente adequado ao atendimento a grupos de irmãos e a crianças e adolescentes com perspectiva de acolhimento de média ou longa duração.

Número Máximo de Usuários por Equipamento

10 crianças e adolescentes

Características

A principal diferença entre este serviço e o Abrigo Institucional, além do menor número de crianças e adolescentes atendidos por equipamento, está na presença do educador/cuidador residente – pessoa ou casal que reside na casa-lar juntamente com as crianças/adolescentes atendidos, sendo responsável pelos cuidados e pela organização da rotina da casa.

Tal profissional deve participar ativamente das decisões relacionadas à casa-lar, sendo recomendável que o mesmo tenha autonomia para gerir a rotina “doméstica”, inclusive as despesas da casa. Recomenda-se que também as crianças e adolescentes tomem parte nas decisões acerca da rotina da casa, de modo que os(as) mesmos(as) reconheçam-se como parte integrante do grupo, com direitos e deveres.

A presença do educador/cuidador residente visa proporcionar:

- _ estabelecimento de uma relação estável no ambiente institucional, uma vez que o educador/cuidador residente ocupa um lugar de referência afetiva constante, facilitando o acompanhamento da vida diária/comunitária das crianças/ adolescentes (reuniões escolares, festas de colegas, etc.), diferentemente do que ocorre no Abrigo Institucional, onde há maior rotatividade diária de educadores/cuidadores.
- _ uma rotina mais flexível na casa, menos institucional e próxima a uma rotina familiar, adaptando-se às necessidades da criança/adolescente.

Ressalta-se que tal tarefa demanda muito deste educador/cuidador residente, por se tratar de uma função com elevada exigência psíquica e emocional, o que torna necessária uma atenção especial na seleção, capacitação e acompanhamento deste profissional. Além disso, é de fundamental importância a existência de equipe técnica especializada, para acompanhamento constante das casas lares (apoio/orientação aos cuidadores/educadores, atendimento às crianças/adolescentes e suas famílias, articulação com o SGD, etc), o que não significa que esta equipe deva estar sediada na casa. Assim, para que o educador/cuidador consiga cumprir bem sua função é necessário que disponha de apoio e orientação por parte da equipe técnica do serviço, bem como de espaço para trocas, onde possa reunir-se com outros educadores para compartilhar as experiências e desafios decorrentes da atuação e encontrar soluções conjuntas.

É importante, também, que os/as cuidadores(as)/ educadores(as) residentes possuam condições dignas de trabalho e remuneração condizente, incluindo preservação da privacidade do trabalhador e possibilidade de construção de projetos pessoais. Para tanto, deve-se prever períodos livres diários e um esquema de folgas semanais que possibilite sua participação em atividades outras que não as da casa, além de férias anuais fora do ambiente da Casa-lar.

Especial atenção deve ser dada à clarificação do papel a ser exercido por esse profissional, de modo a que não se pretenda substituir o lugar e a função dos pais ou da família de origem. O educador/cuidador residente não deve ocupar o lugar da mãe ou da família de origem, mas contribuir para o fortalecimento dos vínculos familiares, favorecendo o processo de reintegração familiar ou o encaminhamento para família substituta, quando for o caso. Assim, recomenda-se a substituição do termo largamente utilizado “mãe/pai social” por educador/cuidador residente, de modo a evitar ambigüidade de papéis, disputa

com a família de origem, ou fortalecimento da idéia de permanência indefinida da criança/adolescente no serviço e o investimento insuficiente na reintegração familiar.

Nessa forma de serviço deve-se dar especial atenção ao processo de desligamento das crianças e adolescentes acolhidos por longos períodos, o qual deverá ocorrer de forma gradual e incluir a participação de todos os envolvidos.

Aspectos físicos

Localização

Áreas residenciais, sem distanciar-se excessivamente, do ponto de vista geográfico e sócio-econômico, da realidade de origem das crianças e adolescentes acolhidos.

Deve funcionar em uma edificação residencial inserida no território de forma análoga às demais residências locais, devendo ser evitadas estruturas que agreguem diversas casapares em um terreno comum, visto que tais estruturas acabam por se tornar ambientes “fechados” que dificultam a integração das crianças/adolescentes ali acolhidos à vizinhança.

Fachada e aspectos gerais da construção

Similar a uma residência unifamiliar, seguindo o padrão arquitetônico das demais residências da comunidade na qual estiver inserida.

Não devem ser instaladas placas indicativas da natureza institucional do equipamento, também devendo ser revistas nomenclaturas do serviço que remetam à aspectos negativos, estigmatizando e despotencializando os usuários.

Recursos Humanos Casa Lar

Em se tratando de serviços de acolhimento desenvolvidos por organizações não governamentais, a equipe técnica deverá pertencer ao quadro de pessoal da entidade ou ser cedida pelo órgão gestor da Assistência Social ou por outro órgão público ou privado, exclusivamente para esse fim. Em ambos os casos, deverão ser respeitados o número mínimo de profissionais necessários, a carga horária mínima e o cumprimento das atribuições elencadas neste documento.

Equipe Profissional Mínima da Casa Lar

Coordenador, equipe técnica, educador/cuidador residente e auxiliar de educador/cuidado, conforme detalhado a seguir:

Coordenador

Perfil	<ul style="list-style-type: none">• Formação mínima: nível superior e experiência em função congênera
	<ul style="list-style-type: none">• Experiência na área e amplo conhecimento da rede de proteção à infância e juventude, de políticas públicas e da rede de serviços da cidade e região
Quantidade	<ul style="list-style-type: none">• 1 profissional para atendimento a até 20 crianças e adolescentes em até 3 casas-lares
Principais Atividades Desenvolvidas	<ul style="list-style-type: none">• Gestão da entidade• Elaboração, em conjunto com a equipe técnica e demais colaboradores, do projeto político-pedagógico do serviço• Organização da seleção e contratação de pessoal e supervisão dos trabalhos desenvolvidos• Articulação com a rede de serviços• Articulação com o Sistema de Garantia de Direitos

Equipe Técnica

Perfil	<ul style="list-style-type: none">• Formação Mínima: Nível superior• Experiência no atendimento a crianças, adolescentes e famílias em situação de risco
Quantidade	<ul style="list-style-type: none">• 2 profissionais para atendimento a até 20 crianças e adolescentes acolhidos em até 3 casas-lares• No caso do serviço englobar apenas uma casa-lar, o número de profissionais de nível superior poderá ser reduzido para um.• Carga Horária Mínima Indicada: 30 horas semanais
Principais Atividades Desenvolvidas	<ul style="list-style-type: none">• Elaboração, em conjunto com o/a coordenador(a) e demais colaboradores, do Projeto Político Pedagógico do serviço;• Acompanhamento psicossocial dos usuários e suas respectivas famílias, com vistas à reintegração familiar;• Apoio na seleção dos cuidadores/educadores e demais funcionários;• Capacitação e acompanhamento dos cuidadores/educadores e demais funcionários;• Apoio e acompanhamento do trabalho desenvolvido pelos educadores/cuidadores;• Capacitação e acompanhamento dos cuidadores/educadores residentes e demais funcionários;• Encaminhamento, discussão e planejamento conjunto com outros atores da rede de serviços e do SGD das intervenções necessárias ao acompanhamento das crianças e adolescentes e suas famílias;• Organização das informações das crianças e adolescentes e respectivas famílias, na forma de prontuário individual;• Elaboração e encaminhamento e discussão com autoridade judiciária e Ministério Público de relatórios semestrais sobre a situação de cada criança e adolescente apontando: i. possibilidades de reintegração familiar; ii. necessidade de aplicação de novas medidas; ou, iii. Quando esgotados os recursos de manutenção na família de origem, a necessidade de encaminhamento para adoção;• Preparação, da criança / adolescente para o desligamento (em parceria com o (a) cuidador(a)/educadora(a) residentes);• Mediação, em parceria com o (a) cuidador(a)/educadora(a) residente, do processo de aproximação e (re)construção do vínculo com a família de origem ou adotiva, quando for o caso;• Acompanhamento da família de origem no período pós reintegração familiar.

Educador/cuidador residente

<p>Perfil</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Formação mínima: Nível médio e capacitação específica • Desejável experiência em atendimento a crianças e adolescentes • Trabalha e reside na casa-lar
<p>Quantidade</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 1 profissional para até 10 usuários, por turno • A quantidade de profissionais deverá ser aumentada quando houver usuários que demandem atenção específica (com deficiência, com necessidades específicas de saúde ou idade inferior a um ano). Para tanto, deverá ser adotada a seguinte relação: • 1 cuidador para cada 8 usuários, quando houver 1 usuário com demandas específicas • b) 1 cuidador para cada 6 usuários, quando houver 2 ou mais usuários com demandas específicas
<p>Principais Atividades Desenvolvidas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Organização da rotina doméstica e do espaço residencial • cuidados básicos com alimentação, higiene e proteção; • relação afetiva personalizada e individualizada com cada criança e/ou adolescente; • organização do ambiente (espaço físico e atividades adequadas ao grau de desenvolvimento de cada criança ou adolescente); • auxílio à criança e ao adolescente para lidar com sua história de vida, • fortalecimento da auto-estima e construção da identidade; • organização de fotografias e registros individuais sobre o desenvolvimento de cada criança e/ou adolescente, de modo a preservar sua história de vida. • acompanhamento nos serviços de saúde, escola e outros serviços requeridos no cotidiano. Quando se mostrar necessário e pertinente, um profissional de nível superior (psicólogo ou assistente social) deverá também participar deste acompanhamento; apoio na preparação da criança ou adolescente para o desligamento, sendo para tanto orientado e supervisionado por um profissional de nível superior.

Auxiliar de educador/cuidador residente

Perfil	<ul style="list-style-type: none">• Auxiliar de Educador/cuidador• Formação mínima: Nível fundamental e capacitação específica• Desejável experiência em atendimento a crianças e adolescentes
Quantidade	<ul style="list-style-type: none">• 1 profissional para até 10 usuários, por turno• Para preservar seu caráter de proteção e tendo em vista o fato de acolher em um mesmo ambiente crianças e adolescentes com os mais diferentes históricos, faixa etária e gênero, faz-se necessário que o abrigo mantenha uma equipe noturna acordada e atenta à movimentação• A quantidade de profissionais deverá ser aumentada quando houver usuários que demandem atenção específica, adotando-se a mesma relação do educador/cuidador
Principais Atividades Desenvolvidas	<ul style="list-style-type: none">• apoio às funções do educador/cuidador residente• cuidados com a moradia (organização e limpeza do ambiente e preparação dos alimentos, dentre outros)

Infra-estrutura e espaços mínimos sugeridos para a Casa Lar

Cômodo	Características
Quartos	<ul style="list-style-type: none"> • Cada quarto deverá ter dimensão suficiente para acomodar as camas / berços / beliches dos usuários e para a guarda dos pertences pessoais de cada criança e adolescente de forma individualizada (armários, guardaroupa, etc.). • Nº recomendado de crianças/adolescentes por quarto: até 4 por quarto, excepcionalmente, até 6 por quarto, quando esta for a única alternativa para manter o serviço em residência inserida na comunidade. • Metragem sugerida: 2,25 m² para cada ocupante. Caso o ambiente de estudos seja organizado no próprio quarto, a dimensão dos mesmos deverá ser aumentada para 3,25 m² para cada ocupante.
Quarto para educador/ cuidador residente	<ul style="list-style-type: none"> • Com metragem suficiente para acomodar cama (de solteiro ou de casal), e mobiliário para guarda de pertences pessoais.
Sala de Estar ou Similar	<ul style="list-style-type: none"> • Com espaço suficiente para acomodar o número de crianças e adolescentes da Casa-Lar e os cuidadores/educadores residentes. • Metragem sugerida: 1,00 m² para cada ocupante. Ex: Casa-Lar para 10 crianças/adolescentes e 2 cuidadores/educadores: 12,0 m²
Sala de jantar / copa	<ul style="list-style-type: none"> • Com espaço suficiente para acomodar o número de crianças e adolescentes da Casa-Lar e os cuidadores/educadores. Pode tratar-se de um cômodo independente, ou estar anexado a outro cômodo (p. ex. à sala de estar ou à cozinha) • Metragem sugerida: 1,00 m² para cada ocupante.
Ambiente para Estudo	<ul style="list-style-type: none"> • Poderá haver espaço específico para esta finalidade ou, ainda, ser organizado em outros ambientes (quarto, copa) por meio de espaço suficiente e mobiliário adequado, quando o número de usuários não inviabilizar a realização de atividade de estudo/leitura.

Cômodo	Características
<p>Banheiro</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Deve haver 1 lavatório, 1 vaso sanitário e 1 chuveiro para até 6 (seis) crianças e adolescentes • 1 lavatório, 1 vaso sanitário e um chuveiro para os funcionários • Pelo menos um dos banheiros deverá ser adaptado a pessoas com deficiência <p>Obs:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Deverão ser executados de acordo com todas as especificações constantes da NBR 9050/ABNT, dentre elas: deve ser prevista uma iluminação intensa e eficaz; não devem ser utilizados revestimentos que produzam brilhos e reflexos para evitar desorientação visual; devem prever, no • mínimo, um vaso sanitário para cada seis usuários; as portas dos compartimentos internos dos sanitários, deverão ser colocadas de modo a deixar vãos livres de 0,20m na parte inferior; as barras de apoio deverão ser, preferencialmente, em cores contrastantes com a parede para fácil e • rápida identificação e uso.
<p>Cozinha</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Com espaço suficiente para acomodar utensílios e mobiliário para preparar alimentos para o número de usuários atendidos pelo equipamento e os cuidadores/educadores.
<p>Área de Serviço</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Com espaço suficiente para acomodar utensílios e mobiliário para guardar equipamentos, objetos e produtos de limpeza e propiciar o cuidado com a higiene do abrigo, com a roupa de cama, mesa, banho e pessoal para o número de usuários atendido pelo equipamento.
<p>Área externa (Varanda, quintal, jardim,etc)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Espaços que possibilitem o convívio e brincadeiras, evitando-se, todavia, a instalação de equipamentos que estejam fora do padrão socioeconômico da realidade de origem dos usuários, tais como piscinas, saunas, dentre outros, de forma a não dificultar a reintegração familiar dos mesmos. • Deve-se priorizar a utilização dos equipamentos públicos ou comunitários de lazer, esporte e cultura, proporcionando um maior convívio comunitário e incentivando a socialização dos usuários.
<p>Espaços que deverão funcionar fora da casa-lar, em área específica para atividades técnico-administrativas</p>	
<p>Sala para equipe técnica</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Com espaço e mobiliário suficiente para desenvolvimento de atividades de natureza técnica (elaboração de relatórios, atendimento, reuniões, etc)

Cômodo	Características
Sala de coordenação / atividades administrativas	<ul style="list-style-type: none"> • Com espaço e mobiliário suficiente para desenvolvimento de atividades administrativas (área contábil / financeira, documental, logística, etc). O espaço administrativo deve ter área reservada para guarda de prontuários das crianças e adolescentes, em condições de segurança e sigilo.
Sala / espaço	<ul style="list-style-type: none"> • Com espaço e mobiliário suficiente para a realização de reuniões de equipe e de atividades grupais com as famílias de origem
Observações:	
<ul style="list-style-type: none"> • A infra-estrutura da Casa-Lar deverá oferecer acessibilidade para o atendimento a crianças e adolescentes com deficiências. • Deverá ser disponibilizado meio de transporte que possibilite a realização de visitas domiciliares e reuniões com os demais atores do Sistema de Garantia de Direitos e da Rede de Serviços, na razão de um veículo para cada 20 crianças ou adolescentes acolhidos ou até 3 Casas-Lares. 	

REPÚBLICA

Definição

Serviço de acolhimento que oferece apoio e moradia subsidiada a grupos de jovens em situação de vulnerabilidade e risco pessoal e social; com vínculos familiares rompidos ou extremamente fragilizados; em processo de desligamento de instituições de acolhimento, que não tenham possibilidade de retorno à família de origem ou de colocação em família substituta e que não possuam meios para auto-sustentação.

Com a estrutura de uma residência privada, deve receber supervisão técnica e localizar-se em áreas residenciais da cidade, seguindo o padrão sócio-econômico da comunidade onde estiverem inseridas, sem distanciar-se excessivamente, do ponto de vista sócio-econômico, da comunidade de origem dos usuários.

A república oferece atendimento durante o processo de construção de autonomia pessoal e possibilita o desenvolvimento de auto-gestão, auto-sustentação e independência. Possui tempo de permanência limitado, podendo ser reavaliado e prorrogado em função do projeto individual formulado em conjunto com o profissional de referência.

Público alvo

Geral

Jovens entre 18 e 21 anos em situação de vulnerabilidade e risco pessoal e social, com vínculos familiares rompidos ou extremamente fragilizados e que não possuam meios para auto-sustentação. Tal serviço é particularmente indicado para o acolhimento de jovens em processo de desligamento de serviços de acolhimento para crianças e adolescentes por terem completado a maioridade, porém que ainda não tenham conquistado a autonomia, podendo também destinar-se a outros jovens que necessitem do serviço.

Especificidades

As repúblicas devem ser organizadas em unidades femininas e unidades masculinas, garantindo-se, na rede, o atendimento a ambos os sexos, conforme demanda local, devendo ser dada a devida atenção à perspectiva de gênero no planejamento políticopedagógico do serviço, inclusive no que tange aos direitos sexuais e reprodutivos e à proteção à maternidade.

Especial atenção deve ser dada à escolha dos componentes de cada república, a qual deverá ser feita por equipe técnica capacitada, devendo ser levados em consideração aspectos como perfil, demandas específicas e grau de autonomia de cada usuário, bem como o grau de afinidade entre os mesmos. Quando um novo jovem vier a integrar uma república, a equipe técnica do serviço deverá prepará-lo e aos demais jovens da república, de modo a facilitar sua inserção e integração ao ambiente.

Sempre que possível e recomendável, os jovens deverão ter participação ativa na escolha dos colegas de república, de modo a que, na composição dos grupos, sejam respeitadas afinidades e vínculos previamente construídos.

Deverá ser disponibilizado na rede número suficiente de repúblicas localizadas em edificações que respeitem as normas de acessibilidade¹⁰³, de maneira a possibilitar o atendimento integrado aos jovens com deficiência.

Número Máximo de Usuários por Equipamento

6 (seis) jovens

Características

Os custos da locação do imóvel - no caso de imóvel alugado - e tarifas podem ser subsidiados e gradativamente assumidos pelos jovens. As demais despesas podem ser cotizadas entre os moradores, com subsídio quando necessário.

O grupo deve contar com supervisão técnico-profissional para a gestão coletiva da moradia (regras de convívio, atividades domésticas cotidianas, gerenciamento de despesas, etc.), orientação e encaminhamento para outros serviços, programas ou benefícios da rede socioassistencial e das demais políticas públicas, em especial programas de profissionalização, inserção no mercado de trabalho, habitação e inclusão produtiva. O apoio técnico também é essencial na organização de espaços de escuta e construção de soluções coletivas por parte dos(as) jovens para as questões que lhes são próprias, na construção de projetos de vida, no incentivo ao estabelecimento de vínculos comunitários fortes e na participação nas instâncias de controle social e espaços de participação social.

Caso desejem, os(as) jovens devem ter acesso a todas as informações que lhes digam respeito que estiverem disponíveis nas instituições que lhes prestaram atendimento durante a infância e adolescência (Ex.: prontuários e documentos contendo informações sobre sua história de vida, possíveis familiares, situação familiar e motivos do abrigamento). O acesso a essas informações deverá respeitar o processo individual de apropriação da história de vida, devendo ser conduzido por profissionais orientados e preparados.

O processo de transição do jovem do serviço de acolhimento para crianças e adolescentes para o serviço de acolhimento em república deve desenvolver-se de modo gradativo, com a participação ativa do mesmo no planejamento das fases subsequentes. Transições dessa natureza devem sempre ser planejadas o mais cedo possível.

Atenção especial deve ser dada a adolescentes atendidos em serviços de acolhimento, sobretudo àqueles cujas possibilidades de reintegração à família de origem foram esgotadas e têm reduzidas possibilidades de colocação em família substituta. O atendimento, nesses casos, deve perseverar no apoio ao fortalecimento dos vínculos comunitários, na qualificação profissional e na construção do projeto de vida, bem como estar fundamentado em metodologia participativa que favoreça o exercício de seu protagonismo.

Ações devem ser desenvolvidas visando o fortalecimento de habilidades, aptidões,

capacidades e competências dos adolescentes, que promovam gradativamente sua autonomia, de forma as que, preferencialmente, já estejam exercendo alguma atividade remunerada quando da sua transferência para uma república. Para tanto, deve-se viabilizar o acesso a: i. Programas, projetos e serviços nos quais possam desenvolver atividades culturais, artísticas e esportivas que propiciem a vivência de experiências positivas e favorecedoras de sua auto-estima; ii. Programas de aceleração da aprendizagem, para os casos de grande distorção série – idade; e iii. Cursos profissionalizantes e programas de inserção gradativa no mercado de trabalho (como estágios, programas de adolescente aprendiz, etc.), sempre se respeitando seus interesses e habilidades.

Aspectos físicos

Localização

Áreas residenciais, sem distanciar-se excessivamente, do ponto de vista sócioeconômico, da realidade de origem dos usuários. Fachada e aspectos gerais da construção

O serviço deve funcionar em construção destinada ao uso residencial, seguindo o padrão arquitetônico das demais residências da comunidade na qual estiver inserida.

Deve-se evitar a instalação de placas indicativas da natureza institucional do equipamento.

Recursos humanos

Em se tratando de serviços de acolhimento desenvolvidos por organizações não governamentais, a equipe técnica deverá pertencer ao quadro de pessoal da entidade ou ser cedida pelo órgão gestor da Assistência Social ou por outro órgão público ou privado, exclusivamente para esse fim. Em ambos os casos, deverão ser respeitados o número mínimo de profissionais necessários, a carga horária mínima e o cumprimento das atribuições elencadas neste documento.

Coordenador República

Perfil	<ul style="list-style-type: none"> • Formação mínima: nível superior e experiência em função congênere
	<ul style="list-style-type: none"> • Experiência na área e amplo conhecimento da rede de proteção à infância e juventude, de políticas públicas e da rede de serviços da cidade e região
Quantidade	<ul style="list-style-type: none"> • 1 profissional para até 4 unidades
Principais Atividades Desenvolvidas	<ul style="list-style-type: none"> • Gestão do serviço • Elaboração, em conjunto com a equipe técnica e demais colaboradores, do projeto político-pedagógico do serviço • Organização da seleção e contratação de pessoal e supervisão dos trabalhos desenvolvidos • Articulação com a rede de serviços e com o Sistema de Justiça

Equipe Técnica República

Perfil	<ul style="list-style-type: none"> • Formação Mínima: Nível superior • Experiência no atendimento a crianças, adolescentes e famílias em situação de risco
Quantidade	<ul style="list-style-type: none"> • 2 profissionais para atendimento a até 24 jovens (em até quatro diferentes unidades). • Carga Horária Mínima Indicada: 30 horas semanais
Principais Atividades Desenvolvidas	<ul style="list-style-type: none"> • Elaboração, em conjunto com o/a coordenador(a) e demais colaboradores, do projeto político-pedagógico do serviço. • Acompanhamento psicossocial dos usuários • Encaminhamento e discussão / planejamento conjunto com outros atores da rede de serviços das intervenções e encaminhamentos necessários ao acompanhamento dos(as) jovens; • Organização das informações dos(as) jovens, na forma de prontuário individual; • Supervisão para a gestão coletiva da moradia (regras de convívio, atividades domésticas cotidianas, gerenciamento de despesas, etc.) • Organização de espaços de escuta e construção de soluções coletivas por parte dos(as) jovens para as questões que lhes são próprias, com vistas ao desenvolvimento de habilidades de auto-gestão • Orientação individual e apoio na construção do projeto de vida dos(as) usuários(as) • Encaminhamento dos(as) jovens para outros serviços, programas ou benefícios da rede socioassistencial e das demais políticas públicas, em especial programas de profissionalização, inserção no mercado de trabalho, habitação e inclusão produtiva, com vistas ao alcance de autonomia e auto-sustentação • Preparação do(a) jovem para o desligamento • Acompanhamento do(a) jovem após o desligamento

Obs:

- A composição da equipe que deve atuar nos serviços de acolhimento para crianças e adolescentes foi regulamentada pela Norma Operacional Básica de Recursos Humanos do SUAS (Resolução Nº130, de 2005 do CNAS).
- Os parâmetros para a composição mínima da equipe técnica dos serviços de acolhimento foram estabelecidos pela NOB-RH/SUAS, a qual define que a equipe de referência dos serviços de acolhimento deve ser formada por psicólogo e assistente social. É importante que sejam agregados à equipe mínima profissionais com diferentes formações, compondo uma equipe interdisciplinar.
- As atividades a serem desenvolvidas pela equipe interprofissional deverão respeitar as normas quanto a atividades privativas definidas pelos respectivos conselhos de profissão.

Estrutura Física

Cômodo	Características
Quartos	<ul style="list-style-type: none">• Nº recomendado de jovens por quarto: até 4 por quarto• o quarto deverá ter dimensão suficiente para acomodar as camas / beliches dos usuários e para a guarda dos pertences pessoais de forma individualizada (armários, guarda-roupa)
Sala de Estar /jantar ou similar	<ul style="list-style-type: none">• Com espaço suficiente para acomodar o número de usuários
Banheiro	<ul style="list-style-type: none">• Deve haver 1 lavatório, 1 vaso sanitário e 1 chuveiro para até 6 (seis) residentes
Cozinha	<ul style="list-style-type: none">• Com espaço suficiente para acomodar utensílios e mobiliário para preparar alimentos para o número de usuários atendidos pelo equipamento e os cuidadores/educadores.
Área de Serviço	<ul style="list-style-type: none">• Com espaço suficiente para acomodar utensílios e mobiliário para guardar equipamentos, objetos e produtos de limpeza e propiciar o cuidado com a higiene da república, com a roupa de cama, mesa, banho e pessoal para o número de usuários atendido.

PARA ADULTOS EM PROCESSO DE SAÍDA DAS RUAS: destinada a pessoas adultas com vivência de rua em fase de reinserção social, que estejam em processo de restabelecimento dos vínculos sociais e construção de autonomia. Possui tempo de permanência limitado, podendo ser reavaliado e prorrogado em função do projeto individual formulado em conjunto com o profissional de referência. As repúblicas devem ser organizadas em unidades femininas e unidades masculinas. O atendimento deve apoiar a qualificação e inserção profissional e a construção de projeto de vida.

PARA IDOSOS (AS): destinada a idosos que tenham capacidade de gestão coletiva da moradia e condições de desenvolver, de forma independente, as atividades da vida diária, mesmo que requeiram o uso de equipamentos de auto-ajuda.

USUÁRIOS (as): Jovens entre 18 e 21 anos, adultos em processo de saída das ruas e idosos (as).

OBJETIVOS:

- Proteger os usuários, preservando suas condições de autonomia e independência;
- Preparar os usuários para o alcance da auto-sustentação;
- Promover o restabelecimento de vínculos comunitários, familiares e/ou sociais;
- Promover o acesso à rede de políticas públicas.

PROVISÕES

AMBIENTE FÍSICO: Moradia subsidiada; endereço de referência; condições de repouso; espaço de estar e convívio; guarda de pertences; lavagem e secagem de roupas; banho e higiene pessoal; vestuário e pertences, com acessibilidade em todos seus ambientes, de acordo com as normas da ABNT.

RECURSOS MATERIAIS: Material permanente e material de consumo necessário para o desenvolvimento do serviço, tais como: mobiliário, computador, impressora, telefone, camas, colchões, roupa de cama e banho, utensílios para cozinha, alimentos, material de limpeza e higiene, vestuário, brinquedos, entre outros.

RECURSOS HUMANOS GERAL (de acordo com a NOB-RH/SUAS).

ESPECÍFICOS PARA JOVENS: De acordo com a NOB-RH/SUAS e com o documento “Orientações Técnicas: Serviços de Acolhimento para Crianças e Adolescentes”.

TRABALHO SOCIAL ESSENCIAL AO SERVIÇO:

Acolhida/Recepção; escuta; construção de plano individual e/ou familiar de atendimento; desenvolvimento do convívio familiar, grupal e social; estímulo ao convívio grupal e social; estudo Social; orientação e encaminhamentos para a rede de serviços locais; protocolos; acompanhamento e monitoramento dos encaminhamentos realizados; referência e contra-referência; elaboração de relatórios e/ou prontuários; trabalho interdisciplinar; diagnóstico socioeconômico;

Informação, comunicação e defesa de direitos; orientação para acesso a documentação pessoal; atividades de convívio e de organização da vida cotidiana; inserção em projetos/ programas de capacitação e preparação para o trabalho; mobilização para o exercício da cidadania; articulação da rede de serviços socioassistenciais; articulação com os serviços de políticas públicas setoriais; articulação interinstitucional com os demais órgãos do Sistema de Garantia de Direitos.

AQUISIÇÕES DOS (AS) USUÁRIOS (AS)

Segurança de Acolhida

- Ser acolhido em condições de dignidade;
- Ter sua identidade, integridade e história de vida preservadas;
- Ter acesso a espaço com padrões de qualidade quanto a: higiene, habitabilidade, salubridade, segurança e conforto para cuidados pessoais e repouso.

Segurança de convívio ou vivência familiar, comunitária e social.

- Ter assegurado o acesso a serviços socioassistenciais e das demais políticas públicas setoriais.
- Ter assegurado o convívio comunitário e social.

Segurança de desenvolvimento de autonomia individual, familiar e social.

- Ter acesso a documentação civil;
- Poder construir projetos de vida e alcançar autonomia;
- Ser informado sobre direitos, serviços, acessos e responsabilidades;
- Fortalecer vínculos comunitários e de pertencimento;
- Ter condições para desenvolver capacidades e fazer escolhas com independência e autonomia;
- Obter orientações e informações sobre acessos e direitos.

CONDIÇÕES E FORMAS DE ACESSO

CONDIÇÕES: Jovens entre 18 e 21 anos, adultos em processo de saída das ruas e idosos (as) com condições de desenvolver, de forma independente, as atividades da vida diária.

FORMAS ENCAMINHAMENTO

- Por encaminhamento de agentes institucionais do Serviço em Abordagem Social;
- Por encaminhamentos do CREAS, demais serviços socioassistenciais e/ou de outras políticas públicas.
- Demanda espontânea.

UNIDADE: República

PERÍODO DE FUNCIONAMENTO: Ininterrupto (24 horas)

ABRANGÊNCIA: Municipal ou regional

ARTICULAÇÃO EM REDE:

- Demais serviços socioassistenciais e serviços de políticas públicas setoriais;
- Programas e projetos de formação para o trabalho, de profissionalização e de inclusão produtiva;
- Serviços, programas e projetos de instituições não governamentais e comunitárias.
- Demais órgãos do Sistema de Garantia de Direitos.

IMPACTO SOCIAL ESPERADO

CONTRIBUIR PARA:

- Redução da presença de jovens, adultos e idosos (as) em situação de abandono, de vulnerabilidade, risco pessoal e social e sem condições de moradia;
- Construção da autonomia.

Quadro Síntese da Tipificação dos Serviços de Proteção Social Especial do SUAS com Base na Clientela Atendida

População / SUAS	Modalidade de Proteção Social Especial do SUAS – Alta Complexidade					
	Casa Lar	Abrigo Inst.	Resid. Inclusivas	Rep	ILPI	Casa Pass.
Criança e Adolescente						
Jovens						
Mulheres situação violência						
Adultos e famílias						
Idosos						
Jovens e Adultos c/deficiência						

SÍNTESE DA EQUIPE NECESSÁRIA PARA SERVIÇOS DE ALTA COMPLEXIDADE DO SUAS

Equipe de referência para atendimento direto ao acolhido

● **Coordenador (nível superior ou médio)**

- 1 profissional referenciado para até 20 usuários acolhidos em, no máximo, 2 equipamentos)

● **Cuidador (nível médio e qualificação específica)**

- 1 profissional para até 10 usuários, por turno. Pessoas com deficiência ou necessidades específicas deve-se aumentar o número de cuidadores
- 1 cuidador para cada 8 usuários com demandas específicas ;
- 1 cuidador para cada 6 usuários, quando houver 2 ou + usuários com demandas específicas.

Equipe de referência para atendimento psicossocial vinculado ao órgão gestor

● **Assistente social (nível superior)**

- 1 profissional para atendimento a, no máximo, 20 usuários acolhidos em até 2 equipamentos da alta complexidade para pequenos grupos.

● **Psicólogo (nível superior)**

- 1 profissional para atendimento a, no máximo, 20 usuários acolhidos em até 2 equipamentos da alta complexidade para pequenos grupos

Resumo da classificação do tipo de serviço sócioeducativo por clientela atendida

CASA DE PASSAGEM (permanência - aproximadamente até 90 dias) – estrutura física similar ao abrigo institucional)

- adultos em situação de rua
- famílias
- máximo 20 pessoas
- famílias máximo 50 pessoas - para adultos em situação de rua

ABRIGO INSTITUCIONAL (permanência acima de 90 dias)

- adultos em situação de rua (até 50 acolhidos)
- mulheres vítimas de violência
- famílias
- crianças e adolescentes

CASA LAR (até 10 acolhidos) (perspectiva de acolhimento média e longa duração)

- criança/adolescente 0 a 18 anos
- idosos

**Resumo Estrutura física de Casa-lar,
Casa de Passagem e Abrigo Institucional**

Espaços que deverão funcionar dentro da área de moradia:

- Quarto acolhidos: até 4 acolhidos por quarto, excepcionalmente 6 por quarto. Metragem sugerida: 2,25 m² para cada ocupante.
- Quarto para educador/cuidador (só no caso de casa-lar)
- Sala de estar ou similar
- Sala de jantar e copa
- Ambiente para estudo (no caso criança/adolescente)
- Banheiro: 1 lavatório, 1 chuveiro, 1 vaso sanitário para cada 6 acolhidos, sendo 1 banheiro adaptado para deficientes.
- Cozinha
- Área de serviço
- Área externa (varanda, jardim, etc.)

Espaços que deverão funcionar fora da casa-lar em área específica para atividades técnico-administrativas

- Sala para equipe técnica
- Sala de coordenação atividades administrativas
- Sala para reuniões.

REGULAMENTO TÉCNICO PARA O FUNCIONAMENTO DOS ABRIGOS INSTITUCIONAIS DE ALTA COMPLEXIDADE DO SUAS

Toda instituição de Alta Complexidade do SUAS deve possuir alvará sanitário atualizado expedido pelo órgão sanitário competente, de acordo com o estabelecido na Lei Estadual nº 6.320, de 20 de dezembro de 1983.

ALVARÁ SANITÁRIO **

O que é e como obtê-lo?

Alvará Sanitário é um documento fornecido pela autoridade de saúde, que autoriza a ocupação e uso de imóvel recém-construído ou reformado e/ou o funcionamento de estabelecimentos comerciais, industriais, agropecuários, de saúde, de educação pré-escolar e outros, após a vistoria prévia das condições físico-sanitárias do mesmo. Serve para comprovação de que o estabelecimento está atuando de acordo com a Legislação Sanitária vigente, garantindo assim as condições higiênico-sanitárias do(s) produto(s) e serviço(s), sem riscos à saúde da população.

Para se obter um Alvará Sanitário é preciso adotar os seguintes procedimentos:

- »» providenciar a documentação necessária;
- »» preencher requerimento-padrão adquirido no Setor de Protocolo da Vigilância Sanitária, anexando a documentação necessária para abertura do andamento do processo;
- »» obter o número do protocolo para acompanhar o processo.
- »» Após a vistoria realizada, o alvará será ou não liberado.



Observação:

É possível acompanhar a tramitação de cada processo na vigilância sanitária acessando o Sistema de Protocolo Padrão. Para isso, precisa ter o número do protocolo em mãos.

Para obtenção de Alvará Sanitário Inicial é necessário providenciar os seguintes documentos:

1. Formulário de Petição (modelo DIVS – anexo 1);
2. Inscrição no Serviço de Assistência Social;
3. Cópia atualizada do CNPJ (empresa jurídica) ou CPF (pessoa física);
4. Comprovante de Recolhimento da Taxa Estadual;
5. Relação dos profissionais que desenvolvem as atividades conforme serviço prestado;
6. Declaração da capacidade instalada para atendimento dos acolhidos.

»» A renovação do Alvará Sanitário deverá ser feita anualmente, mediante a apresentação dos documentos solicitados no Alvará Sanitário Inicial, acrescentado da cópia do Alvará Sanitário do exercício anterior.

»» Após a entrega da documentação necessária, a equipe da vigilância sanitária deverá realizar vistoria na unidade solicitante, para ver se a Instituição está cumprindo as recomendações vigentes. Se o Relatório de Vistoria tiver parecer favorável, será concedido o Alvará Sanitário que, por sua vez, tem um ano de prazo de validade.

»» O Alvará Sanitário deverá permanecer afixado no estabelecimento em local visível e de fácil acesso para consulta a todos os interessados.

»» A inobservância dos requisitos sanitários recomendados constitui infração de natureza sanitária sujeitando o infrator ao processo e penalidades previstas na Lei Estadual nº 6.320, de 20 de dezembro de 1983, ou outro instrumento legal que vier a substituí-la, sem prejuízo das responsabilidades penais e civis cabíveis.

- »» Como todas as Instituições devem ser avaliadas e inspecionadas, no mínimo, anualmente deve-se assegurar à autoridade sanitária livre acesso a todas as dependências do estabelecimento, e mantida à disposição toda a documentação pertinente, respeitando-se o sigilo e a ética, necessária às avaliações e inspeções.

RECOMENDAÇÕES OPERACIONAIS E ESTRUTURAIS

- O período de funcionamento do serviço deve ser ininterrupto (24 horas).
- O atendimento deve ser personalizado e em pequenos grupos favorecendo o convívio familiar e comunitário.
- As regras de gestão e de convivência devem ser construídas de forma participativa e coletiva a fim de assegurar a autonomia dos acolhidos.
- O serviço deve oferecer condições de:
 - a. habitabilidade
 - b. higiene
 - c. salubridade
 - d. segurança
 - e. acessibilidade, num ambiente humanizado.
- Para mulheres acolhidas em situação de violência, crianças e adolescentes o serviço deve ser desenvolvido em local sigiloso.
- Disponibilizar acesso a ambiência acolhedora e espaços reservados a manutenção da privacidade dos acolhidos assegurando a guarda de pertences pessoais.
- Deve-se contar com espaço específico para acolhimento imediato e emergencial, em qualquer horário do dia ou da noite.
- Deve-se com meio de transporte que possibilite a realização de visitas domiciliares e reuniões com os demais atores do Sistema de Garantia de Direitos e da Rede de Serviços.

- Acolhidos com vínculo de parentesco ou afinidade (casais, irmãos, amigos, etc.) devem ser atendidos na mesma unidade.
- Devem ser ofertados cuidados básicos como alimentação, higiene e proteção aos acolhidos.
- No caso de crianças/adolescentes estes devem ser acompanhados nos serviços de saúde, escola e outros dispositivos do cotidiano.
- Deve-se promover o acesso a programações culturais, de lazer, de esporte e ocupacionais internas e externas.

CONSERVAÇÃO ROUPAS, PROCESSAMENTO ARTIGOS E SUPERFÍCIES

- A conservação das roupas de cama e banho deve ser satisfatória.
- A quantidade de roupa de cama e banho deve ser suficiente.
- É preciso dispor de local adequado para o armazenamento de roupas. Este local deve ser provido de tela milimétrica nas aberturas de modo a impedir a entrada de vetores. O local deve ser bem iluminado, arejado e as roupas colocadas em prateleiras ou armários.
- Os colchões devem estar em bom estado de conservação e limpeza.
- Todos os colchões devem ser forrados com material lavável, impermeável e de fácil higienização e limpeza.

INFRA-ESTRUTURA FÍSICA

Para os Ambientes que devem funcionar dentro da área de moradia

- O Serviço deve contar com quarto com dimensão suficiente para acomodarem camas / berços / beliches dos acolhidos e para a guarda dos pertences pessoais dos acolhidos de forma individualizada (armários, guardaroupa, etc.).
- O número máximo de pessoas por quarto deve ser de até 4 acolhidos por quarto,

com metragem de 2,25 m² para cada ocupante. Caso haja ambiente de estudos organizado no próprio quarto, a dimensão dos mesmos deverá ser aumentada para 3,25 m² para cada ocupante.

- Deve-se dispor de sala de estar ou similar com espaço suficiente para acomodar o número de acolhidos atendidos pelo equipamento e os cuidadores /educadores, numa metragem de 1,00 m² para cada ocupante.
- Deve-se dispor de sala de jantar /copa com espaço suficiente para acomodar o número de acolhidos atendidos pelo equipamento e os cuidadores/ educadores.
- Deve-se contar com ambiente para estudo (quando houver crianças e adolescentes)

Obs: O ambiente para estudo poderá contar com espaço específico para esta finalidade ou, ainda, ser organizado em outros ambientes (quarto, copa) por meio de espaço suficiente e mobiliário adequado, quando o número de usuários não inviabilizar a realização de atividade de estudo/ leitura.

- Deve-se contar com banheiro para os acolhidos na seguinte proporção: 1 lavatório, 1 vaso sanitário e 1 chuveiro para até 6 (seis) pessoas.
- Os banheiros devem ser dotados de lavatório, vaso sanitário com assento e chuveiro em satisfatório estado de conservação e limpeza, não oferecendo risco para os acolhidos. O aparelho sanitário deve ser compatível com a faixa etária de atendimento.
- Os vasos sanitários e chuveiros devem ser protegidos por portas e/ou barreiras, oferecendo condições de privacidade para os acolhidos.
- Pelo menos um dos banheiros deve ser adaptado a pessoas com deficiência.
- Deve-se contar com cozinha com espaço suficiente para acomodar utensílios e mobiliário para preparar alimentos para o número de acolhidos atendidos pelo equipamento e os cuidadores/ educadores. Existem instituições que já requerem fogão do tipo industrial com coifa e barreira física e técnica para se evitar a contaminação cruzada dos alimentos.
- Deve-se contar com área de serviço com espaço suficiente para acomodar utensílios e mobiliário para guardar equipamentos, objetos e produtos de limpeza e propiciar o cuidado com a higiene do abrigo, com a roupa de cama, mesa, banho e pessoal para o número de acolhidos atendidos pelo equipamento.
- Deve-se contar com área externa (varanda, quintal e jardim) para uso dos acolhidos.

- **No caso de Casa-lar deve-se contar com quarto para educador/cuidador** tendo-se o mesmo cuidado com a ambiência, conforto térmico e demais recomendações exigidas no caso das acomodações dos acolhidos.

- Para os Ambientes que devem funcionar fora da área de moradia:

- Deve-se contar com sala para equipe técnica funcionando em localização específica que seja separada da área de moradia dos acolhidos e com mobiliário suficiente para desenvolvimento de atividades de natureza técnica.
- Contar com Sala de Coordenação /Atividades Administrativas, separada da área de moradia dos acolhidos e com espaço e mobiliário suficiente para o desenvolvimento de atividades administrativas (área contábil / financeira, documental, logística).
- Contar com área destinada à guarda de prontuários em condições de segurança e sigilo.
- Contar com Sala de Reunião com espaço e mobiliário suficiente para a realização de reuniões de equipe e de atividades grupais com as famílias de origem.
- É preciso realizar manutenção preventiva e corretiva da edificação.
- É proibido existir acolhidos habitando porões e sótãos cujas condições não estejam de acordo com as exigências sanitárias.

OUTRAS RECOMENDAÇÕES NECESSÁRIAS

- Todo o material utilizado deve ser convenientemente armazenado (armários, estantes, etc.), em satisfatórias condições de higiene ambiental.
- Iluminação e ventilação devem ser adequadas/e suficientes para as atividades, proporcionando ambientes arejados e conforto térmico.
- Instalações elétricas e hidráulicas devem estar em bom estado de conservação não oferecendo risco aos acolhidos.
- Possuir extintores de incêndio em pontos estratégicos.
- É proibido acumular, em locais impróprios: estrume, lixo, material orgânico de qualquer natureza, que possam atrair ou facilitar a criação de moscas e baratas, alimentar ratos ou ser causa de odores incômodos.



Em caso de existir guarda ou abrigo de animais domésticos, canis, terrenos ou áreas utilizadas estes devem ser mantidos limpos e desinfetados e todos os animais devem estar com a sua carteira de vacinação em dia, além do controle e da prevenção das zoonoses.

MEDICAMENTOS



- Todos os medicamentos administrados devem possuir prescrição médica.
- Deve-se providenciar a lista de todos os acolhidos que fazem uso de medicamentos de controle especial.
- Os medicamentos devem estar sob a guarda de um profissional responsável.
- Os medicamentos de controle especial devem ser armazenados em local fechado e

com chave e longe do alcance das crianças. Cozinha e banheiro não são locais ideais para armazenar medicamentos devido à presença de umidade nestes ambientes.

- Deve-se existir um controle do prazo de validade dos medicamentos.
- Caso haja fracionamento de medicamentos este deve ser feito de forma correta (cada comprimido com identificação do nome do medicamento, nº lote, prazo de validade).
- No caso de bebês é necessário para administrar medicamentos posicioná-lo a 45 graus, evitando o engasgamento da criança. Os medicamentos em forma líquida devem ser dados através da lateral da boca, próximo ao meio da língua. Quando o remédio for em forma de comprimido, deposite-o na parte de trás da língua.
- Lembrete: A maioria das exposições tóxicas ocorre na residência, em crianças menores de 6 anos de idade. Os principais grupos de agentes toxicantes são os medicamentos (antitérmicos, soluções nasais, antigripais, antialérgicos, sedativos, antieméticos, sulfato ferroso, AAS, medicamentos para asma, diabetes, pressão alta e doenças psiquiátricas), os produtos de uso domiciliar (soda cáustica, hipoclorito de sódio manipulado, derivados de petróleo e solventes, água sanitária, naftalina, detergentes, inseticidas, álcool), raticidas (chumbinho) e plantas. Para evitar que a criança se intoxique, produtos domésticos e medicamentos devem ser mantidos em locais fechados, sem a possibilidade de serem vistos ou alcançados por crianças. Devem-se utilizar cadeados ou trancas nos armários onde os produtos estão estocados. Medicamentos não devem ser chamados de “balinhas” para facilitar a administração do produto. Deve ser esclarecido à criança que o uso só deve ser feito quando ela estiver doente. Não se deve tomar medicamentos na frente das crianças pequenas, pois há uma tendência de imitação nessa idade.



ALIMENTAÇÃO/NUTRIÇÃO

A garantia da oferta de uma alimentação saudável é um dos requisitos básicos de uma unidade de acolhimento e/ou moradia que atende a este público. Para tanto estão descritas abaixo algumas recomendações necessárias para os serviços de alimentação existentes nas Unidades sócioassistenciais. Cada serviço deve:

- Oferecer acesso a alimentação em padrões nutricionais adequados e adaptados a necessidades específicas de cada acolhido (recomenda-se cardápio assinado por nutricionista para a alimentação diária e dietas especiais para os acolhidos que dela necessitam).
- Contar com um responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos, devidamente capacitado (ou seja, que tenha curso de Boas Práticas para Serviços de Alimentação).
- Manipuladores de alimentos devem possuir carteira de saúde destinada a esta finalidade. Todo ano é preciso revalidar este documento.
- A área interna da cozinha deve estar livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente e sem a presença de animais.
- Piso, teto e paredes da cozinha devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável, em bom estado de conservação e limpeza (livre de trincas, rachaduras, infiltração, goteiras, vazamentos, bolores, descascamentos e outros) e de preferência de cores claras.
- É necessária tela milimétrica nas aberturas (estas devem ser limpas e removíveis).
- É preciso lavatório exclusivo para a lavagem das mãos provido de sabão líquido e suporte com papel toalha.

- Todos os saneantes devem dispor de registro no Ministério da Saúde.
- A cozinha deve contar com ventilação natural garantindo a renovação do ar e a manutenção do ambiente, livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento.
- Coletores dos resíduos devem ser de fácil higienização e limpeza e dotados de tampa e saco plástico.
- Utensílios, móveis e equipamentos utilizados na higienização próprios para a atividade, devem estar conservados, limpos, disponíveis, em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade. Copos, pratos, talheres e louças em geral devem ser armazenados em armários fechados com prateleiras impermeáveis.
- Manipuladores de alimentos devem utilizar equipamento de proteção individual completo (proteção para o cabelo, avental ou jaleco e sapatos fechados).
- Manipuladores de alimentos devem ter asseio pessoal (mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte ou base, sem adornos: anéis, pulseiras, brincos, etc.).
- Alimentos devem ser adequadamente acondicionados, identificados e com controle do prazo de validade.
- Alimentos devem ser armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras de material liso, resistente, impermeável e lavável, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. A abertura dos paletes deve ser para frente de modo a facilitar a limpeza dos mesmos.
- Alimentos preparados e sob refrigeração ou congelamento devem dispor de invólucro contendo no mínimo as seguintes informações: nome do produto, data do congelamento e prazo de validade.
- Alimentos devem ser refrigerados ou congelados em sacolas adequadas (saco plástico transparente. Saco plástico branco leitoso, sacos de lixo, e outros sacos com presença de tinta não são recomendados, pois pode causar danos a saúde).
- Refeitório: caso conte com refeitório na Unidade recomenda-se que este disponha de um lavatório provido de sabonete líquido com suporte para papel toalha.
- Recomenda-se Manual de Boas Práticas para os Serviços de Alimentação de forma que a alimentação preparada seja feita conforme os requisitos da RDC ANVISA 216, de 15 de setembro de 2004, ou outra legislação que vier substituí-la ou complementá-la.

SUGESTÃO DE ELABORAÇÃO DE MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO EM ABRIGOS INSTITUCIONAIS DO SUAS

O que são Boas Práticas?

- »» São práticas de higiene que devem ser obedecidas pelos manipuladores de alimentos desde a escolha e compra dos produtos a serem utilizados no preparo do alimento. O objetivo das Boas Práticas é evitar a ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados.
- »» Normalmente os parasitas, as substâncias tóxicas e os micróbios prejudiciais à saúde entram em contato com o alimento durante a manipulação e o seu preparo. Esse processo de contágio do alimento é conhecido como contaminação.



- »» A maioria das DTA está associada à contaminação de alimentos por micróbios prejudiciais à saúde.
- »» É sempre bom lembrar que medidas simples, como lavagem das mãos, conservação dos alimentos em temperaturas adequadas e o cozimento correto, evitam ou controlam a contaminação dos alimentos. Essas medidas simples fazem parte das Boas Práticas.
- »» Toda ILPI deverá adotar o Manual de Boas Práticas.

Objetivo do Manual de Boas Práticas

O Manual de Boas Práticas tem a finalidade de servir como um instrumento que auxilie o manipulador de alimentos. Segue abaixo sugestão de um pequeno conteúdo que poderá ser adotado e adaptado, conforme a especificidade de cada Unidade. O importante é que todos os manipuladores de alimentos, cuidadores de idosos e interessados tenham acesso a este manual, e que sejam realizados capacitações periódicas com todos os profissionais envolvidos (abordando, no mínimo, os seguintes temas: contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e boas práticas), e uma supervisão constante para ver se as normas estão sendo cumpridas. É preciso também que se elabore o POP – Procedimento Operacional Padronizado, que é um documento que descreve passo a passo como executar as tarefas no estabelecimento. O POP funciona como uma espécie de receita de bolo, onde deve ser seguida rigorosamente, para que tudo dê certo. O POP destaca as etapas de cada tarefa, os responsáveis por fazê-las, os materiais necessários e a frequência com que devem ser feitas.

Conteúdo do Manual de Boas Práticas

- »» Higiene Alimentar
- »» Higiene do manipulador
- »» Higiene de utensílios e equipamentos
- »» Higiene do ambiente
- »» Intoxicação Alimentar
- »» Tipo de contaminação
- »» Como prevenir uma intoxicação
- »» Armazenamento Correto dos Alimentos
- »» Exposição ao consumo do alimento preparado
- »» Resíduos – Armazenamento e Descarte
- »» Controle de Pragas
- »» Recomendações

Higiene Alimentar

É o conjunto de processos e normas utilizados para evitar contaminação do alimento.

Higiene do Manipulador



O manipulador de alimentos, que compreende qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento, deve:

- »» tomar banho e lavar os cabelos todos os dias;
- »» lavar as mãos e o antebraço com sabão sempre antes de entrar na área de manipulação de alimentos e antes de lidar diretamente com eles;
- »» manter as unhas sempre curtas, limpas e sem esmaltes;
- »» manter todo o ferimento, por menor que seja, coberto com proteção à prova d'água e de cores fortes, pois se esta cobertura vier a cair dentro do alimento preparado, facilitará o seu encontro;
- »» proteger a cabeça para evitar queda de cabelo no alimento;

- »» não fumar dentro da área de manipulação de alimentos e suas dependências;
- »» não utilizar jóias, bijuterias, relógios etc. durante o seu trabalho;
- »» usar o uniforme completo e somente no período de trabalho;
- »» cuidar para não tossir, respirar e assobiar na área de manipulação de alimentos;
- »» utilizar calçados fechados durante o horário de trabalho;
- »» renovar semestralmente o atestado de saúde para manipuladores de alimentos.



OBSERVAÇÃO:

O profissional que trabalha com a alimentação/nutrição não pode trabalhar com atividades de limpeza.

Higiene dos Utensílios e Equipamentos

- »» A limpeza deve ocorrer sempre enquanto se trabalha, para manter uma impressão favorável e evitar contaminações.
- »» Deve-se proceder à lavagem dos equipamentos e utensílios com água quente e fazer a secagem com panos limpos.
- »» Deve-se evitar a utilização de utensílios de madeira que, geralmente, apresentam ranhuras que facilitam a proliferação de bactérias e dificultam a higienização.

Higiene do Ambiente

- »» O ambiente inclui a área interna, como pisos, paredes, portas, janelas, instalações fixas e a área externa, que estão próximos do espaço de manipulação de alimentos.
- »» Deve-se evitar o acesso de pessoas estranhas ou alheias ao serviço na área de manipulação quando os alimentos estão sendo processados.
- »» O chão deve ser varrido várias vezes ao dia, conforme a necessidade, e lavado pelo menos uma vez ao dia, exceto quando houver alimento exposto.
- »» Todos os equipamentos pesados (fogões, refrigeradores, etc.) devem ser limpos depois do uso, bem como todos os armários de alimentação que também devem estar organizados.

»» A área externa, próxima do serviço de alimentação, deve ser diariamente varrida e não deve permitir acúmulo de sujeira, água ou objetos fora de uso. Onde a manipulação de alimentos e exposição de alimentos a varredura do local deve ser molhada.

Conhecendo um pouco mais sobre intoxicação alimentar

As enfermidades transmitidas por alimentos ocorrem geralmente de uma a trinta e seis horas após consumo de alimentos contaminados, cujos sintomas poderão durar de um a sete dias. Seus sinais e sintomas compreendem dores de cabeça, náuseas, vômitos, diarreia e cólicas abdominais. A mais comum é causada por bactérias e suas toxinas, que podem causar até a morte. Para acontecer uma intoxicação alimentar é necessário que ocorra uma contaminação do alimento.

Para compreender como ocorre uma contaminação dos alimentos, é preciso conhecer um pouco mais sobre o que são os micróbios.

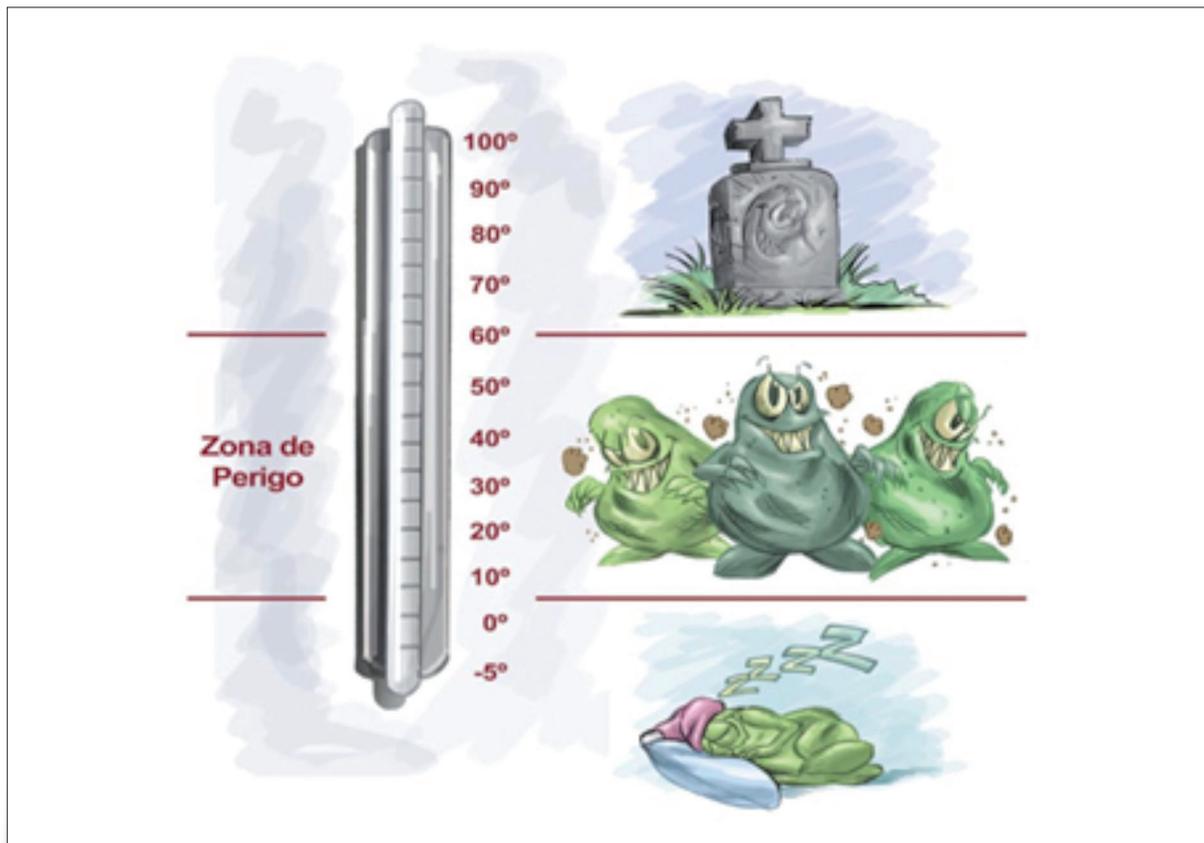


O que são os micróbios?

Os micróbios são organismos vivos tão pequenos que só podem ser vistos por meio de um equipamento com potentes lentes de aumento chamado microscópio.

Eles também são conhecidos como microrganismos. Os micróbios multiplicam-se nos alimentos quando encontram condições ideais de nutrientes, umidade e temperatura.

Os micróbios prejudiciais à saúde podem se multiplicar em temperaturas entre 5°C a 60°C (chamada zona de perigo). Olhe o desenho na próxima página:



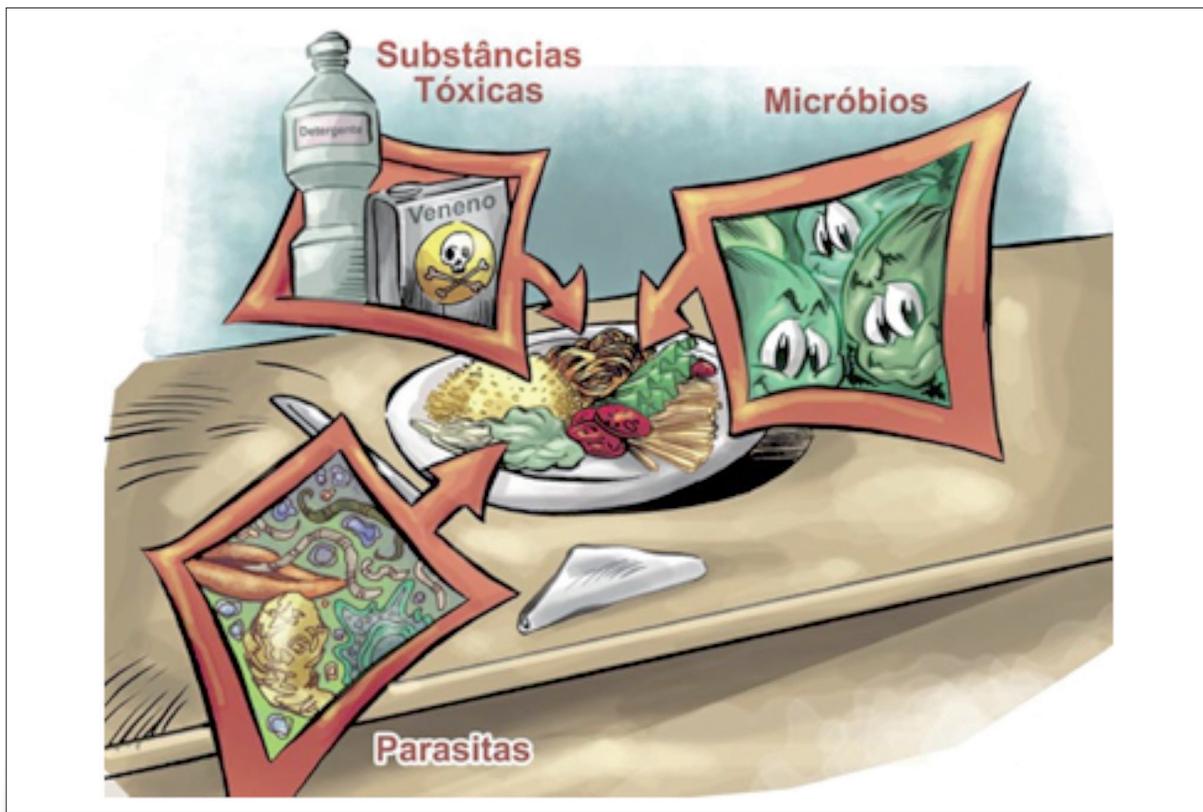
A maioria dos alimentos contém umidade suficiente para a multiplicação dos micróbios. Esses alimentos devem ser conservados em temperaturas especiais, sendo chamados de perecíveis.

Os alimentos secos (como arroz cru, biscoito e farinha) não possuem umidade suficiente para a multiplicação dos micróbios, sendo conservados na temperatura ambiente. Os alimentos secos são também chamados de não-perecíveis.

Os micróbios são amplamente distribuídos, podendo ser encontrados no solo, na água, nas pessoas, nos animais, nos alimentos e até flutuando no ar. Os micróbios são divididos nos seguintes grupos: vírus, bactérias e fungos. Alguns micróbios, chamados de deteriorantes, podem estragar o alimento, que fica com cheiro e sabor desagradáveis.

Outros micróbios quando presentes nos alimentos podem causar doenças, sendo chamados de prejudiciais à saúde ou patogênicos.

Tipos de contaminação



- »» *Contaminação química:* é causada por produtos químicos. Ocorre durante a preparação, embalagem ou armazenamento do alimento;
- »» *Contaminação natural ou vegetal:* é causada por plantas venenosas misturadas aos alimentos;
- »» *Contaminação física:* é causada por qualquer objeto estranho misturado ao alimento, como: cabelo, brinco, um pedaço de palha de aço, etc.;
- »» *Contaminação por bactéria:* é a causa mais comum, ocasionada pelas próprias bactérias ou por suas toxinas, resultante da falta do saber e descuido dos manipuladores de alimento.

Bactérias

- »» As bactérias são microrganismos invisíveis a olho nu.
- »» Existem bactérias que não fazem mal ao homem, como, por exemplo, as utilizadas na fabricação do iogurte.

- »» Existem bactérias que causam doenças ao homem e a grande maioria é transmitida por meio dos alimentos.
- »» As bactérias estão em todos os lugares, como no ar, no solo, no pó, na poeira, no próprio homem (nariz, boca, pele, intestino), nos animais (pelo, patas, bicos, intestino), nos próprios alimentos, no lixo, etc.
- »» As bactérias precisam de calor, umidade e de tempo para se multiplicarem. Nestas condições favoráveis elas se multiplicam muito rapidamente, dobrando de quantidade a cada 20 minutos.
- »» As bactérias não andam sozinhas. Na maioria das vezes é o homem quem as transporta de um lugar para outro, por meio de suas mãos.
- »» Um alimento contaminado por bactéria tem grandes possibilidades de causar uma intoxicação alimentar.
- »» São três as principais bactérias patogênicas transmitidas por alimentos: a SALMONELA, o CLOSTRÍDIO e o ESTAFILOCOCO.
- »» A SALMONELA é transmitida principalmente por meio do consumo de ovos e carnes (principalmente de aves) cruas ou mal cozidas.
- »» O CLOSTRÍDIO forma esporos, que é uma espécie de “casca dura” que protege essa bactéria das grandes extremidades de temperatura. Eles são encontrados no solo (terra).
- »» O ESTAFILOCOCO é encontrado principalmente no homem e produz uma toxina muito prejudicial à saúde, que é bastante resistente ao calor.

Fatores que contribuem para o desenvolvimento de microorganismos:

- »» Esfriamento inadequado
- »» Manutenção de calor deficiente
- »» Descongelamento inadequado
- »» Longo período entre a preparação e o consumo

Fatores que contribuem para a contaminação:

- »» Pessoas infectadas manipulando alimentos
- »» Alimentos crus contaminados
- »» Contaminação por equipamentos, utensílios ou falta de higiene do meio.

Como evitar uma intoxicação alimentar:

- »» seguindo as normas estabelecidas dentro da área de manipulação de alimentos;
- »» adotando a correta higienização dos utensílios, equipamentos e do ambiente interno e próximo da área de manipulação de alimentos;
- »» cozinhando corretamente os alimentos, evitando o consumo de alimentos crus ou mal cozidos;
- »» descongelando o alimento completa e adequadamente antes de levá-lo ao fogo;
- »» não utilizando os mesmos utensílios para alimentos crus e cozidos sem a correta desinfecção;
- »» armazenando os alimentos de forma adequada, organizada, observando sempre a qualidade do produto e sua data de validade antes de utilizá-lo;
- »» não comprando alimentos de procedência duvidosa e que não tenham o registro do Ministério da Saúde;
- »» evitando a permanência de alimentos de risco (carnes, leite e derivados, alimentos já cozidos...) na temperatura da zona de perigo (entre 5°C e 65°C).

Armazenamento Correto dos Alimentos

A intoxicação alimentar também pode ser evitada através do armazenamento correto dos alimentos. Leia e aplique, portanto, as seguintes regras:

- »» o local para armazenamento deve ser arejado, com telas nas aberturas (portas e janelas), e estar sempre limpo e organizado;

- »» é proibido sobrepor bandejas, pratos e outros recipientes, contendo alimento, quando desprovidos de cobertura;
- »» os alimentos deverão estar a uma altura mínima de 30 cm do chão, em estrados ou prateleiras e nunca diretamente no chão;
- »» todo alimento cuja embalagem plástica for aberta e não totalmente utilizado deverá ser novamente fechado com fita ou um prendedor;
- »» qualquer alimento derramado deverá ser imediatamente limpo;
- »» todo alimento mais novo deve ser colocado atrás dos alimentos mais velhos, para que os mais velhos sejam utilizados primeiro, sempre verificando sua data de validade;
- »» os alimentos embalados devem ser armazenados com cuidado e todos que apresentarem ferrugem, abaulamento e/ou amassamento não poderão ser utilizados;
- »» os alimentos enlatados que não forem totalmente utilizados deverão ser transferidos para outro recipiente, preferencialmente de plástico ou vidro, com tampa e então serem armazenados em refrigeração e identificados quanto à data de fracionamento do alimento (ou seja, a data da retirada da embalagem original);
- »» os vegetais que necessitem de refrigeração deverão ser limpos e ensacados para posterior refrigeração;
- »» os vegetais que não necessitam de refrigeração devem ser acondicionados em caixas plásticas vazadas, sempre limpas, colocadas sobre estrados;
- »» deve-se permitir a circulação de ar entre os produtos armazenados nas prateleiras e nos refrigeradores e entre os refrigeradores e/ou freezer;
- »» os alimentos congelados devem ser de ótima qualidade, possuir etiquetas com nome e quantidade do produto e data do congelamento. Obs.: o descongelamento deve ser feito no refrigerador, na parte inferior, e o alimento deve estar dentro de uma bacia ou forma. Após o descongelamento completo, o alimento deverá ser utilizado em 24 horas;
- »» os refrigeradores e freezers devem estar em perfeitas condições de funcionamento,

com as borrachas de vedação bem conservadas e possuir temperaturas entre 1°C e 4°C nos refrigeradores e -18°C nos freezers. Deverão ser limpos com água (41 litros) preparada com uma colher (de sopa) de bicarbonato de sódio;

»» no refrigerador, as carnes cruas e peixes devem ser armazenados na parte mais inferior, seguindo os vegetais e, acima destes, os alimentos cozidos. Na prateleira superior se armazenam o leite, derivados e demais alimentos.

Matérias-primas, ingredientes e embalagens

»» Os serviços de alimentação devem especificar os critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens. O transporte desses insumos deve ser realizado em condições adequadas de higiene e conservação.

»» A recepção das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens deve ser realizada em área protegida e limpa. Devem ser adotadas medidas para evitar que esses insumos contaminem o alimento preparado.

»» As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser submetidos à inspeção e aprovados na recepção. As embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes devem estar íntegras. A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento.

»» Os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente. Deve ser determinada a sua destinação final.

»» As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade. Para os alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, deve ser observada a sua ordem de entrada.

»» As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, estrados e/ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados e/ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.

Cuidados com os ingredientes usados no preparo dos alimentos:

Conselhos:

- »» compre os ingredientes em estabelecimentos limpos, organizados e confiáveis;
- »» armazene imediatamente os produtos congelados e refrigerados e depois os produtos não-perecíveis;
- »» lembre-se de que os locais de armazenamento devem ser limpos, organizados, ventilados e protegidos de insetos e outros animais;
- »» não use e não compre produtos com embalagens amassadas, estufadas, enferrujadas, trincadas, com furos ou vazamentos, rasgadas, abertas ou com outro tipo de defeito;
- »» limpe as embalagens antes de abri-las;
- »» os ingredientes que não forem utilizados totalmente devem ser armazenados em recipientes limpos e identificados com:
 - »» nome do produto;
 - »» data da retirada da embalagem original;
 - »» prazo de validade após a abertura.



OBSERVAÇÃO:

Não armazene o produto em latas depois de aberto. Transfira o restante do produto para um vasilhame adequado e devidamente identificado.

Preparação do alimento

- »» As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação do alimento devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica.
- »» Equipamentos, móveis e/ou utensílios disponíveis devem ser compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias.
- »» Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semipreparados e prontos para o consumo.
- »» Os funcionários que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem e a antissepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados. Por isso, é necessário que o manipulador de alimentos possua uma pia exclusiva para lavagem das mãos, no mesmo ambiente onde prepara os alimentos, dotado de sabonete líquido, papel toalha e lixeira com tampa por acionamento por pedal.
- »» As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.
- »» Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.
- »» Quando aplicável, antes de iniciar a preparação dos alimentos, deve-se proceder à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação.
- »» A eficácia do tratamento térmico deve ser avaliada pela verificação da temperatura e do tempo utilizados e, quando aplicável, pelas mudanças na textura e cor na parte central do alimento.

- »» Para os alimentos que forem submetidos à fritura, além dos controles estabelecidos para um tratamento térmico, devem-se instituir medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química do alimento preparado.
- »» Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius), sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma, sabor e formação intensa de espuma e fumaça;
- »» Para os alimentos congelados, antes do tratamento térmico, deve-se proceder ao descongelamento, a fim de garantir adequada penetração do calor. Excetuam-se os casos em que o fabricante do alimento recomenda que seja submetido ao tratamento térmico ainda congelado, devendo ser seguidas as orientações constantes da rotulagem.
- »» O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) ou em forno de micro-ondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.
- »» Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser congelados novamente.
- »» Depois de serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, seis horas.

Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento.

- »» O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a sua permanência em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) a 10°C (dez graus Celsius) em até

duas horas. Em seguida, ele deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

- »» O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração, à temperatura de 4°C (quatro graus Celsius), ou inferior, deve ser de cinco dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C (quatro graus Celsius) e inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), o prazo máximo de consumo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.
- »» Caso o alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento, deve-se fixar no seu invólucro, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade. A temperatura de armazenamento deve ser regularmente monitorada e registrada.
- »» Quando aplicável, os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização, a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e ser aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.
- »» O estabelecimento deve implementar e manter documentados o controle e a garantia da qualidade dos alimentos preparados.

Armazenamento e Transporte do Alimento Preparado

- »» O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, devem ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas.
- »» Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.



ATENÇÃO!

- **Verifique se não há baratas, ratos ou outros animais no veículo de transporte do alimento.**
- **Não transporte junto com os alimentos substâncias tóxicas, como produtos de limpeza e venenos.**

Exposição ao Consumo do Alimento Preparado

- »» As áreas de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório devem ser mantidas organizadas e adequadas às condições higiênico-sanitárias. Os equipamentos, móveis e utensílios disponíveis nessas áreas devem ser compatíveis com as atividades, em número suficiente e em adequado estado de conservação.
- »» Os manipuladores devem adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da antissepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis.
- »» Os equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas devem ser devidamente dimensionados, e estar em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento. A temperatura desses equipamentos deve ser regularmente monitorada.
- »» O equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumação deve dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação de tal alimento, em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes.
- »» Os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, talheres, devem ser descartáveis ou, quando feitos de material não-descartável, devidamente higienizados, sendo armazenados em local protegido.
- »» Os ornamentos e plantas localizados na área de consumação ou refeitório não devem constituir fonte de contaminação para os alimentos preparados.
- »» A área do serviço de alimentação onde se realiza a atividade de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas deve ser reservada. Os funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos preparados, embalados ou não.

Reforçando alguns lembretes para o cuidado com o preparo dos alimentos com a Higiene:

- »» Lave as mãos antes de preparar os alimentos e depois de manipular alimentos crus (carnes, frangos, peixes) e vegetais não lavados.
- »» Para ter certeza do completo cozimento, verifique a mudança na cor e textura na parte interna do alimento.
- »» Evite o contato de alimentos crus com alimentos cozidos. Além disso, lave os utensílios usados no preparo de alimentos crus antes de utilizá-los em alimentos cozidos.
- »» Durante a utilização dos óleos e gorduras pode haver alterações no cheiro, sabor, cor, formação de espuma e fumaça. Estes sinais indicam que o óleo deve ser trocado imediatamente.
- »» Os alimentos congelados e refrigerados não devem permanecer fora do freezer ou geladeira por tempo prolongado.
- »» No caso de alimentos preparados serem armazenados na geladeira ou no freezer, esses devem ser identificados com:
 - »» nome do produto;
 - »» data de preparo;
 - »» prazo de validade.
- »» Não descongele os alimentos à temperatura ambiente. Utilize o forno de microondas se for preparar o alimento imediatamente ou deixe-o na geladeira até descongelá-lo. As carnes devem ser descongeladas dentro de recipientes.
- »» Durante a utilização dos óleos e gorduras pode haver alterações no cheiro, sabor, cor, formação de espuma e fumaça. Estes sinais indicam que o óleo deve ser trocado imediatamente.
- »» Quando os óleos e as gorduras são utilizados por longo período, são formadas substâncias tóxicas que podem causar mal à saúde, essas substâncias dão um sabor e cheiro ruim ao alimento e, geralmente, produzem muita fumaça e espuma.

- »» Lembre-se sempre: os micróbios patogênicos multiplicam-se rapidamente em temperatura ambiente.
- »» Durante o descongelamento, a carne produz sucos que podem contaminar outros alimentos com micróbios patogênicos.



ATENÇÃO!

- **Alimentos como frutas, legumes e hortaliças devem ser higienizados, tendo em vista que esses podem ser consumidos crus. A correta higienização elimina os micróbios patogênicos e os parasitas.**

Para higienização de hortaliças, frutas e legumes

- 1. selecione, retirando as folhas, partes e unidades deterioradas;
- 2. lave em água corrente os vegetais folhosos (alface, escarola, rúcula, agrião, etc.), folha a folha, e as frutas e legumes um a um;
- 3. coloque de molho por 10 minutos em água clorada, utilizando produto adequado para este fim (ler o rótulo da embalagem), na diluição 1 colher de sopa para 1 litro;
- 4. faça o corte dos alimentos para a montagem dos pratos com as mãos e utensílios bem lavados;
- 5. mantenha-os sob refrigeração até a hora de servir.

Como servir a comida?

- »» Deixe a área das mesas e cadeiras bem limpas e organizadas.
- »» Os equipamentos (estufas, balcões, bufês, geladeiras, freezers, etc.) devem estar conservados, limpos e funcionando bem.
- »» Verifique a temperatura das estufas, bufês e geladeiras! Deve estar regulada de forma que os alimentos quentes permaneçam acima de 60°C e os alimentos frios permaneçam abaixo de 5°C.
- »» Procure diminuir ao máximo o tempo entre o preparo e a distribuição dos alimentos.

Conservação dos alimentos preparados

Frio Quente 5°C ou inferior 60°C ou superior 5 dias 6 horas

Ressaltando Algumas Recomendações de Boas Práticas

- »» Utensílios rachados, lascados, quebrados ou descascados deverão ser imediatamente substituídos.
- »» Todos os equipamentos e os aparelhos disponíveis para utilização deverão estar em perfeitas condições e terem manutenção periódica.
- »» Para a manipulação de alimentos é extremamente proibida a utilização de utensílios de madeira.
- »» As tábuas para picar deverão ser de etileno e em número suficiente para armazenar equipamentos, utensílios e outros objetos que não serão mais utilizados.
- »» Na área de manipulação de alimentos só deverá permanecer o que é útil e necessário ao trabalho.



ATENÇÃO!

- O responsável pela manipulação dos alimentos deve participar de cursos de capacitação em higiene pessoal, manipulação dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos.
- Os visitantes das ILPIs devem cumprir as mesmas regras de higiene dos manipuladores.



DESPENSA

CONDIÇÕES DE SEGURANÇA SANITÁRIA /POTABILIDADE DA ÁGUA, SANEAMENTO BÁSICO E MANEJO DE RESÍDUOS

Todo Abrigo Institucional é considerado pela legislação sanitária, uma habitação coletiva (Decreto Estadual nº 24.980, de 14 de março de 1985). Habitação coletiva é um local em que residem de modo permanente ou temporário, muitas pessoas.

Toda a pessoa para construir, reconstruir, adaptar, reformar, ampliar e ou habitar uma edificação deverá zelar pela salubridade interna e externa do imóvel, obedecendo aos requisitos de higiene para proteção da saúde. Assim, todas as instalações sanitárias de um serviço de moradia deverão ser mantidas em rigoroso asseio e perfeito funcionamento.

As caixas d'água, reservatórios, cisternas ou poços devem ser revestidos com material impermeável, inócuo, não corrosível, de fácil limpeza. Devem estar sempre cobertas, protegidas e vedadas, além de serem submetidas à limpeza e desinfecção pelo menos 1 vez por ano.

Não é permitido acúmulo em locais impróprios de estrume, lixo, detritos de cozinha ou de material orgânico de qualquer natureza que possam atrair ou facilitar a criação de moscas e baratas, alimentar ratos ou ser causa de odores incômodos. A vigilância sanitária intimará o proprietário ou responsável pela Instituição a executar obras e melhoramentos, quando for o caso, ou interditar ou determinar a demolição total ou parcial da habitação que pela sua insalubridade não oferecer condições de higiene.

Abastecimento de água

O abastecimento de água poderá ser feito mediante:

- »» Sistema de abastecimento ligado à rede pública;
- »» Fonte própria/ poço freático com proteção;
- »» Fonte própria/ poço artesiano com proteção;
- »» Tratamento contínuo.

Recomendações!

- »» Os reservatórios de água e as instalações hidráulicas devem contar com volume, pressão e temperaturas adequados, serem dotados de tampas, em satisfatórias condições de uso, livres de vazamentos, infiltrações, descascamentos e ser de fácil acesso;
- »» O encanamento deve estar em estado satisfatório de conservação com ausência de infiltrações e interconexões, evitando a conexão cruzada entre água potável e não potável;
- »» A potabilidade da água realizada no estabelecimento, deve ser atestada por laudos laboratoriais periódicos; com existência de registros desses controles (devidamente assinado pelo responsável pela análise), caso o abastecimento não seja o da rede pública.

Segundo a Portaria MS/GM nº 2914, de 12 de dezembro de 2011, que dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade, destacam-se alguns artigos importantes desta norma para o caso de solução alternativa de abastecimento de água:

Art. 3º. Toda água destinada ao consumo humano, distribuída coletivamente por meio de sistema ou solução alternativa coletiva de abastecimento de água, deve ser objeto de controle e vigilância da qualidade da água.

Art. 4º. Toda água destinada ao consumo humano proveniente de solução alternativa individual de abastecimento de água, independentemente da forma de acesso da população, está sujeita à vigilância da qualidade da água.

Art. 13º. Compete ao responsável pelo sistema ou solução alternativa coletiva de abastecimento de água para consumo humano:

- I - exercer o controle da qualidade da água;
- II - garantir a operação e a manutenção das instalações destinadas ao abastecimento de água potável em conformidade com as normas técnicas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) e das demais normas pertinentes;
- III - manter e controlar a qualidade da água produzida e distribuída, nos termos desta Portaria, por meio de:
 - a) controle operacional do(s) ponto(s) de captação, adução, tratamento, reservação e distribuição, quando aplicável;
 - b) exigência, junto aos fornecedores, do laudo de atendimento dos requisitos de saúde estabelecidos em norma técnica da ABNT para o controle de qualidade dos produtos químicos utilizados no tratamento de água;
 - c) exigência, junto aos fornecedores, do laudo de inocuidade dos materiais utilizados na produção e distribuição que tenham contato com a água;
 - d) capacitação e atualização técnica de todos os profissionais que atuam de forma direta no fornecimento e controle da qualidade da água para consumo humano; e
 - e) análises laboratoriais da água, em amostras provenientes das diversas partes dos sistemas e das soluções alternativas coletivas, conforme plano de amostragem estabelecido nesta Portaria;
- IV - manter avaliação sistemática do sistema ou solução alternativa coletiva de abastecimento de água, sob a perspectiva dos riscos à saúde, com base nos seguintes critérios:
 - a) ocupação da bacia contribuinte ao manancial;
 - b) histórico das características das águas;
 - c) características físicas do sistema;
 - d) práticas operacionais; e
 - e) na qualidade da água distribuída, conforme os princípios dos Planos de Segurança da Água (PSA) recomendados pela Organização Mundial de Saúde (OMS) ou definidos em diretrizes vigentes no País;

- V - encaminhar à autoridade de saúde pública dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios relatórios das análises dos parâmetros mensais, trimestrais e semestrais com informações sobre o controle da qualidade da água, conforme o modelo estabelecido pela referida autoridade;
- VI - fornecer à autoridade de saúde pública dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios os dados de controle da qualidade da água para consumo humano, quando solicitado;
- VII - monitorar a qualidade da água no ponto de captação, conforme estabelece o art. 40 desta Portaria;
- VIII - comunicar aos órgãos ambientais, aos gestores de recursos hídricos e ao órgão de saúde pública dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios qualquer alteração da qualidade da água no ponto de captação que comprometa a tratabilidade da água para consumo humano;
- IX - contribuir com os órgãos ambientais e gestores de recursos hídricos, por meio de ações cabíveis para proteção do(s) manancial(ais) de abastecimento(s) e das bacia(s) hidrográfica(s);
- X - proporcionar mecanismos para recebimento de reclamações e manter registros atualizados sobre a qualidade da água distribuída, sistematizando-os de forma compreensível aos consumidores e disponibilizando-os para pronto acesso e consulta pública, em atendimento às legislações específicas de defesa do consumidor;
- XI - comunicar imediatamente à autoridade de saúde pública municipal e informar adequadamente à população a detecção de qualquer risco à saúde, ocasionado por anomalia operacional no sistema e solução alternativa coletiva de abastecimento de água para consumo humano ou por não conformidade na qualidade da água tratada, adotando-se as medidas previstas no art. 44 desta Portaria; e
- XII - assegurar pontos de coleta de água na saída de tratamento e na rede de distribuição, para o controle e a vigilância da qualidade da água.

Art. 27º. A água potável deve estar em conformidade com padrão microbiológico, conforme disposto no Anexo I e demais disposições desta Portaria.

Art. 30°. Para a garantia da qualidade microbiológica da água, em complementação às exigências relativas aos indicadores microbiológicos, deve ser atendido o padrão de turbidez expresso no Anexo II e devem ser observadas as demais exigências contidas nesta Portaria.

Art. 39°. A água potável deve estar em conformidade com o padrão organoléptico de potabilidade expresso no Anexo X desta Portaria.

§ 1º Recomenda-se que, no sistema de distribuição, o pH da água seja mantido na faixa de 6,0 a 9,5.

§ 2º Recomenda-se que o teor máximo de cloro residual livre em qualquer ponto do sistema de abastecimento seja de 2 mg/L.

RESUMO DOS CUIDADOS QUE DEVEM SER TOMADOS COM A ÁGUA:

- »» os estabelecimentos devem ser abastecidos com água corrente tratada (proveniente do abastecimento público) ou de sistema alternativo, como poços artesianos;
- »» no caso de sistema alternativo, a água deve ser analisada de seis em seis meses (deve-se ter o registro das análises para verificação dos órgãos de inspeção sanitária);
- »» use somente água potável para o preparo dos alimentos e do gelo;
- »» os micróbios patogênicos e parasitas podem ser transmitidos por meio da água, por isso é importante utilizar água tratada ou, quando não puder, conhecer a qualidade da água que está sendo utilizada;
- »» a caixa d'água deve estar conservada, tampada, sem rachaduras, vazamentos, infiltrações e descascamentos;
- »» a caixa d'água deve ser lavada e desinfetada (higienizada) no mínimo a cada 6 meses;
- »» para lavar e desinfetar a caixa d'água, siga os passos descritos no POP* – Procedimento Operacional Padronizado, pois, com o tempo, a caixa d'água cria crostas, onde os micróbios ficam acumulados e podem contaminar a água.

COMO FAZER A HIGIENIZAÇÃO DA CAIXA D'ÁGUA

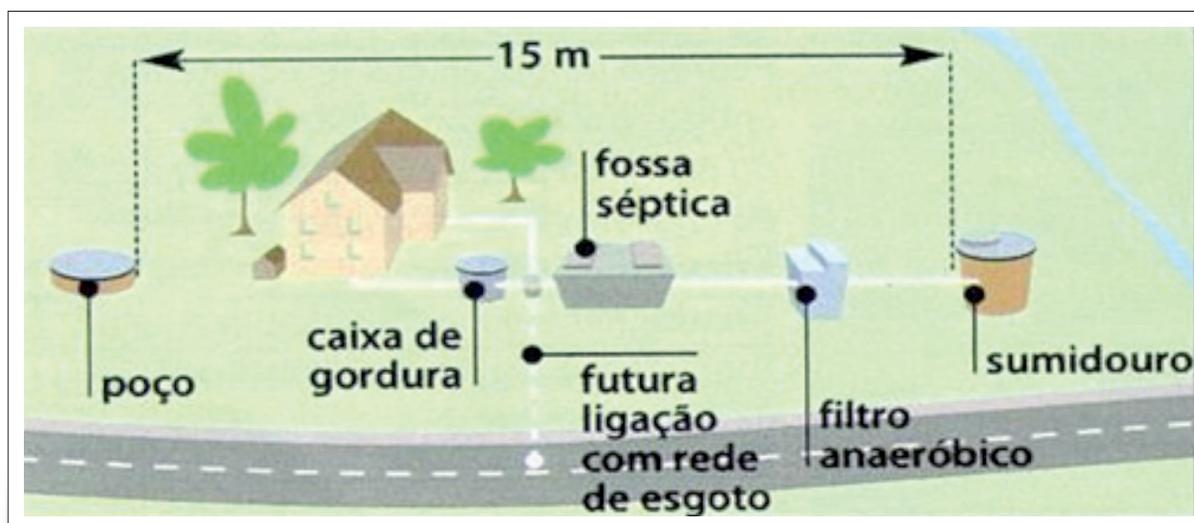


Procedimento Operacional Padrão

- »» Feche o registro, retire toda a água da caixa d'água.
- »» Feche a saída de água da caixa d'água.
- »» Retire a sujeira.
- »» Lave as paredes e o fundo da caixa d'água com água e sabão. Os utensílios, como vassoura, escova, rodo e pano, devem ser de uso exclusivo.
- »» Abra a saída de água e retire todo o sabão com água corrente.
- »» Feche a saída de água.
- »» Prepare a solução desinfetante, diluindo 1 litro de água sanitária em 5 litros de água. Este volume é apropriado para uma caixa d'água de 1.000 litros.
- »» Espalhe a solução nas paredes e fundo da caixa d'água com uma brocha ou pano. Aguarde por 30 minutos.
- »» Enxágüe a caixa d'água com água corrente, retirando todo o resíduo de desinfetante.
- »» Esgote toda a água acumulada.
- »» Encha a caixa d'água.

SISTEMA DE COLETA E TRATAMENTO DE EFLUENTES

O sistema de coleta e de tratamento de esgoto deve contar com dispositivos onde os efluentes sejam conectados a rede pública, com caixas de gordura em adequado estado de conservação e funcionamento.



A Lei nº 14.675, de 13 de abril de 2009, em seu art. 177, determina que efluentes somente possam ser lançados direta ou indiretamente nos corpos de água interiores, lagunas, estuários e na beira-mar quando obedecidas às condições previstas nas normas federais e as seguintes:

I - pH entre 6,0 e 9,0;

II - assegurar o transporte e dispersão dos sólidos nos lançamentos subaquáticos em mar aberto, sendo que o limite para materiais sedimentáveis será fixado pelo órgão licenciador em cada caso, após estudo de impacto ambiental realizado pelo interessado;

III - ausência de materiais flutuantes visíveis;

IV - concentrações máximas dos seguintes parâmetros em miligramas por litro, além de outros a serem estabelecidos:

- a) óleos vegetais e gorduras animais: 30,0 mg/l;
- b) cromo hexavalente: 0,1 mg/l;
- c) cobre total: 0,5 mg/l;

- d) cádmio total: 0,1 mg/l;
- e) mercúrio total: 0,005 mg/l;
- f) níquel total: 1,0 mg/l;
- g) zinco total: 1,0 mg/l;
- h) arsênio total: 0,1 mg/l;
- i) prata total: 0,02 mg/l;
- j) selênio total: 0,02 mg/l;
- k) manganês + 2 solúvel: 1,0 mg/l;
- l) fenóis: 0,2 mg/l;
- m) substâncias tensoativas que reagem ao azul de metileno: 2,0 mg/l;
- n) compostos organofosforados e carbamatos: 0,1 mg/l;
- o) sulfeto de carbono, etileno: 1,0 mg/l; e
- p) outros compostos organoclorados: 0,05 mg/l;

V - lançamentos em trechos de lagoas, lagunas e estuários, além dos itens anteriores, devendo ser observado o limite de 4 mg/l de concentração de fósforo total, sendo que:

a) o efluente deve atender aos valores de concentração acima estabelecidos ou os sistemas de tratamento que devem operar com a eficiência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) na remoção de fósforo, desde que não altere as características dos corpos de água previstas em lei; e

b) a FATMA deve realizar estudos para fundamentar a permanência ou modificação dos parâmetros previstos na alínea "a", cujos resultados devem ser encaminhados ao CONSEMA para, em havendo necessidade de modificação, providenciar resolução normatizadora;

VI - tratamento especial, quando oriundos de hospitais e outros estabelecimentos contendo despejos infectados com microorganismos patogênicos, e se forem lançados em águas destinadas à recreação de contato primário e à irrigação, qualquer que seja o índice de coliforme inicial;

VII - todas as avaliações devem ser feitas para as condições mais desfavoráveis ao ambiente a fim de assegurar os padrões de qualidade previstos para o corpo de água;

VIII - no caso de lançamento em cursos de água, os cálculos de diluição

devem ser feitos para o caso de vazão máxima dos efluentes tratados e vazão ecológica dos cursos de água;

IX - no cálculo das concentrações máxima permissíveis não são consideradas vazões de efluentes líquidos obtidas através de diluição dos efluentes;

X - o regime de lançamento contínuo de 24 (vinte e quatro) horas/dia deve ter variação máxima de vazão de 50% (cinquenta por cento) da vazão horária média;

XI - DBO 5 dias, 20°C no máximo de 60 mg/l, sendo que este limite somente pode ser ultrapassado no caso de efluente de sistema de tratamento biológico de água residuária que reduza a carga poluidora em termos de DBO 5 dias, 20°C do despejo em no mínimo 80% (oitenta por cento); e

XII - os efluentes líquidos, além de obedecerem aos padrões gerais anteriores, não devem conferir ao corpo receptor características em desacordo com os critérios e padrões de qualidade de água, adequados aos diversos usos benéficos previstos para o corpo de água.



LEMBRETE:

Com relação ao lançamento de efluentes é proibido depositar, dispor, descarregar, enterrar, infiltrar ou acumular no solo resíduos, em qualquer estado da matéria, que causem degradação da qualidade ambiental.

RESÍDUOS



Toda pessoa deve preservar o ambiente evitando por meio de suas ações ou omissões, poluí-lo ou contaminá-lo ou agravar a situação presente.

Parágrafo único. Para os efeitos da Lei Estadual 6.320, de 20 de dezembro de 1983, são entendidos como:

- 1. ambiente:** o meio em que se vive;
- 2. poluição:** qualquer alteração das propriedades físicas, químicas e biológicas do ambiente, que possa importar em prejuízo à saúde e à segurança da população;
- 3. Contaminação:** qualquer alteração de origem biológica que possa potencializar injúria à saúde dos seres vivos.

Art. 38 Toda pessoa está proibida de descarregar ou lançar ou dispor de quaisquer resíduos, industriais ou não, sólidos, líquidos gasosos, que não tenham recebido adequado tratamento, determinado pela autoridade de saúde, em especial do órgão responsável pelo meio ambiente.

Art. 39 Toda pessoa deve preservar a natureza, protegendo a flora e a fauna benéficas ou inócuas, em relação à saúde individual ou coletiva e evitando a destruição indiscriminada e/ou extinção das espécies.

Art. 40 Toda pessoa proprietária de ou responsável por imóvel deve conservá-lo de forma que não polua ou contamine o ambiente.

§ 1º A pessoa deverá utilizar a rede pública de abastecimento de água, salvo se comprovar que sua fonte própria se apresenta de conformidade com os padrões de potabilidade, não comprometendo a sua saúde ou de terceiros.

§ 2º A pessoa deverá utilizar a rede pública de esgotos sanitários, salvo se comprovar que seu sistema de eliminação de objetos não compromete a sua saúde ou a de terceiros.

Art. 41 Toda pessoa deve dispor higienicamente dejetos, resíduos e detritos provenientes de sua atividade doméstica, comercial, industrial ou pública, de acordo com o prescrito em regulamento, normas, avisos ou instruções da Autoridade de Saúde em especial do órgão responsável pelo meio ambiente.

Parágrafo único. A pessoa é proibida de lançar despejos e resíduos industriais nos mananciais de água e sistemas de esgotos sanitários, sem a autorização e sem o cumprimento de regulamentos, normas e instruções baixadas pela Autoridade de Saúde, e órgão encarregado da manutenção destes sistemas.

Art. 42 A pessoa é obrigada a utilizar o serviço de coleta, remoção e destino do lixo mantido pela municipalidade, conforme as exigências estabelecidas nos regulamentos, normas e instruções legais.

§ 1º Enquanto não for implantado o serviço público urbano, a pessoa deve dispor o lixo conforme regulamentos, normas ou instruções da autoridade de saúde.

§ 2º O serviço público urbano de coleta e remoção do lixo, onde não houver incineração ou tratamento adequado, depositá-lo-á em aterros sanitários, ou utilizará outros processos, a critério da Autoridade de saúde.

RESÍDUOS COMUNS



Resíduos Comuns são resíduos nos estados sólidos ou semi-sólidos, semelhantes aos resíduos domiciliares que resultam de atividades diversas de alimentação, fisiológicas, de limpeza, não oferecendo nenhum risco à manipulação água ou à Saúde Pública. Compondo os resíduos comuns, existem os resíduos recicláveis, que serão descartados e recolhidos separadamente.

Relação dos Resíduos

Cascas de frutas, restos de lanches, erva-mate, papel higiênico, absorventes higiênicos, papel toalha, papel carbono, esponjas, esponja de aço, folhas e flores, restos de madeira, isopor, etc.

Como acondicionar dentro do ambiente



- Lixeira com tampa e pedal identificada como Lixo Comum, com saco preto e uma relação dos resíduos a serem descartados ali. Os sacos destas lixeiras menores deverão ter seu recolhimento ao final de cada turno ou com 2/3 de sua capacidade preenchida, e serem colocados dentro de um saco preto maior.

Armazenamento e Descarte



O recipiente para lixo deverá ter as seguintes características:

- »» ser de plástico ou outro material leve e de fácil limpeza;
- »» possuir tampa rente ao recipiente;
- »» possuir saco plástico; ter recipiente separado para lixo orgânico e lixo seco;
- »» as sobras de alimento (lavagem) deverão ser acondicionadas em recipiente fechado e fora da área de manipulação.

O descarte do lixo deve ser da seguinte maneira:

- »» sempre antes de o lixo encher totalmente;
- »» fora da área de manipulação de alimentos;
- »» o recipiente deverá ser lavado e desinfetado sempre após o descarte;
- »» a pessoa que fizer o descarte não deverá usar a mesma roupa na área de manipulação sem antes lavá-la;
- »» a pessoa que fizer o descarte do lixo deverá lavar, muito bem, suas mãos e o antebraço e desinfetá-los.

Manejo dos resíduos

- »» O estabelecimento deve dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos.
- »» Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual.
- »» Os resíduos devem ser freqüentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.

RESÍDUOS DE SAÚDE



O gerenciamento dos resíduos provenientes dos serviços e atividades de saúde é regulamentado pela Resolução RDC nº 306, de 07 de dezembro de 2004.

Os sacos de armazenamento e dos recipientes de transporte podem ser feitos por adesivos, desde que seja garantida a resistência destes aos processos normais de manuseio dos sacos e recipientes.

Tipos de Resíduos:

O Grupo A é identificado pelo símbolo de **substância infectante** constante na NBR-7500 da ABNT, com rótulos de fundo branco, desenho e contornos pretos.

O **Grupo B** é identificado através do símbolo de risco associado, de acordo com a NBR 7500 da ABNT e com discriminação de **substância química** e frases de risco.

O **Grupo C** é representado pelo símbolo internacional de presença de radiação ionizante (trifólio de cor magenta) em rótulos de fundo amarelo e contornos pretos, acrescido da expressão **REJEITO RADIOATIVO**.

Já o **Grupo E** é identificado pelo símbolo de substância infectante constante na NBR-7500 da ABNT, com rótulos de fundo branco, desenho e contornos pretos, acrescido da inscrição de **RESÍDUO PERFUROCORTANTE**, indicando o risco que apresenta o resíduo.

O transporte interno do resíduo de saúde consiste no traslado dos resíduos dos pontos de geração até local destinado ao armazenamento temporário ou armazenamento externo com a finalidade de apresentação para a coleta. Ele deve ser realizado atendendo roteiro previamente definido e em horários não coincidentes com a distribuição de roupas, alimentos e medicamentos, períodos de visita ou de maior fluxo de pessoas ou de atividades. Deve ser feito separadamente de acordo com o grupo de resíduos e em recipientes específicos a cada grupo de resíduos.

Os recipientes para transporte interno devem ser constituídos de material rígido, lavável, impermeável, provido de tampa articulada ao próprio corpo do equipamento, cantos e bordas arredondados, e serem identificados com o símbolo correspondente ao risco do resíduo neles contidos.

Com relação ao armazenamento temporário dos resíduos de saúde, que consiste na guarda temporária dos recipientes contendo os resíduos já acondicionados, devem ser feitos em local próximo aos pontos de geração, visando agilizar a coleta dentro do estabelecimento e otimizar o deslocamento entre os pontos geradores e o ponto destinado à apresentação para coleta externa. Não poderá ser feito armazenamento temporário com disposição direta dos sacos sobre o piso, sendo obrigatória a conservação dos sacos em recipientes de acondicionamento.

O armazenamento temporário poderá ser dispensado nos casos em que a distância entre o ponto de geração e o armazenamento externo justifiquem.

A sala para guarda de recipientes de transporte interno de resíduos deve ter pisos e paredes lisas e laváveis, sendo o piso ainda resistente ao tráfego dos recipientes coletores. Deve possuir ponto de iluminação artificial e área suficiente para armazenar, no mínimo, dois recipientes coletores, para o posterior traslado até a área de armazenamento externo.

Quando a sala for exclusiva para o armazenamento de resíduos, deve estar identificada como “SALA DE RESÍDUOS”.

A sala para o armazenamento temporário **pode ser compartilhada** com a sala de utilidades. Neste caso, a sala deverá dispor de área exclusiva de no mínimo 2 m², para armazenar, dois recipientes coletores para posterior traslado até a área de armazenamento externo.

No armazenamento temporário não é permitida a retirada dos sacos de resíduos de dentro dos recipientes ali estacionados.

Os resíduos de fácil putrefação que venham a ser coletados por período superior a 24 horas de seu armazenamento devem ser conservados sob refrigeração, e quando não for possível, for submetido a outro método de conservação.

No que diz respeito ao armazenamento externo que consiste na guarda dos recipientes de resíduos até a realização da etapa de coleta externa, estes devem ser feitos em ambiente exclusivo com acesso facilitado para os veículos coletores. No armazenamento externo não é permitida a manutenção dos sacos de resíduos fora dos recipientes ali estacionados.

Compete aos serviços geradores de serviços de saúde, a elaboração do Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde - PGRSS, obedecendo a critérios técnicos, legislação ambiental, normas de coleta e transporte dos serviços locais de limpeza urbana e outras orientações contidas na RDC ANVISA 306/2004.

CUIDADOS COM A FLORA E FAUNA

Toda pessoa deve evitar as condições que facilitem o aparecimento e reprodução de flora e fauna nociva, cumprindo, para o controle, modificação ou extermínio, as instruções, normas ou exigências do serviço de saúde respectivo (Art. 46 da Lei Est. 6320/83).

Uma recomendação importante para as instituições que trabalham com o público infantil é o cuidado que deve ter para não cultivar plantas tóxicas ou venenosas no interior e exterior próximo a edificação como forma de evitar riscos à saúde dos seus acolhidos. Muitas das vítimas dessas plantas são crianças, pois elas muitas vezes têm aparência de frutas e parecem ser apetitosas e as crianças são curiosas, além de terem uma tolerância ainda menor para o veneno.

Mateus, a comigo-ninguém-pode é uma das plantas mais encontradas em domicílio. Originária da América Tropical e Índia Ocidental, o gênero *Dieffenbachia* sp. pertence a família das Aráceas e possui cerca de 30 espécies. Essa linda planta de folhagens com padrões diversos em tons de verde e branco são encontradas em muitos jardins ornamentais pelo

mundo todo. E a mesma é responsável por intoxicações graves, cujas principais vítimas são crianças pequenas e animais.

Em toda a sua estrutura, sejam flores, folhas, caule e látex, a comigo-ninguém-pode é altamente impregnada por cristais de Oxalato de Cálcio e outras substâncias tóxicas. Esse composto, no entanto, quando entra em contato com nosso organismo por meio da mastigação, dispara uma reação do tipo inflamatória, com formação de edema imediato na língua e na glote, dificultando muito a respiração, podendo vir a causar até a morte por asfixia. Em contato com os olhos, o oxalato pode causar dor, irritação e lesão na córnea. E ainda o seu látex é corrosivo ao toque da pele e mucosas.

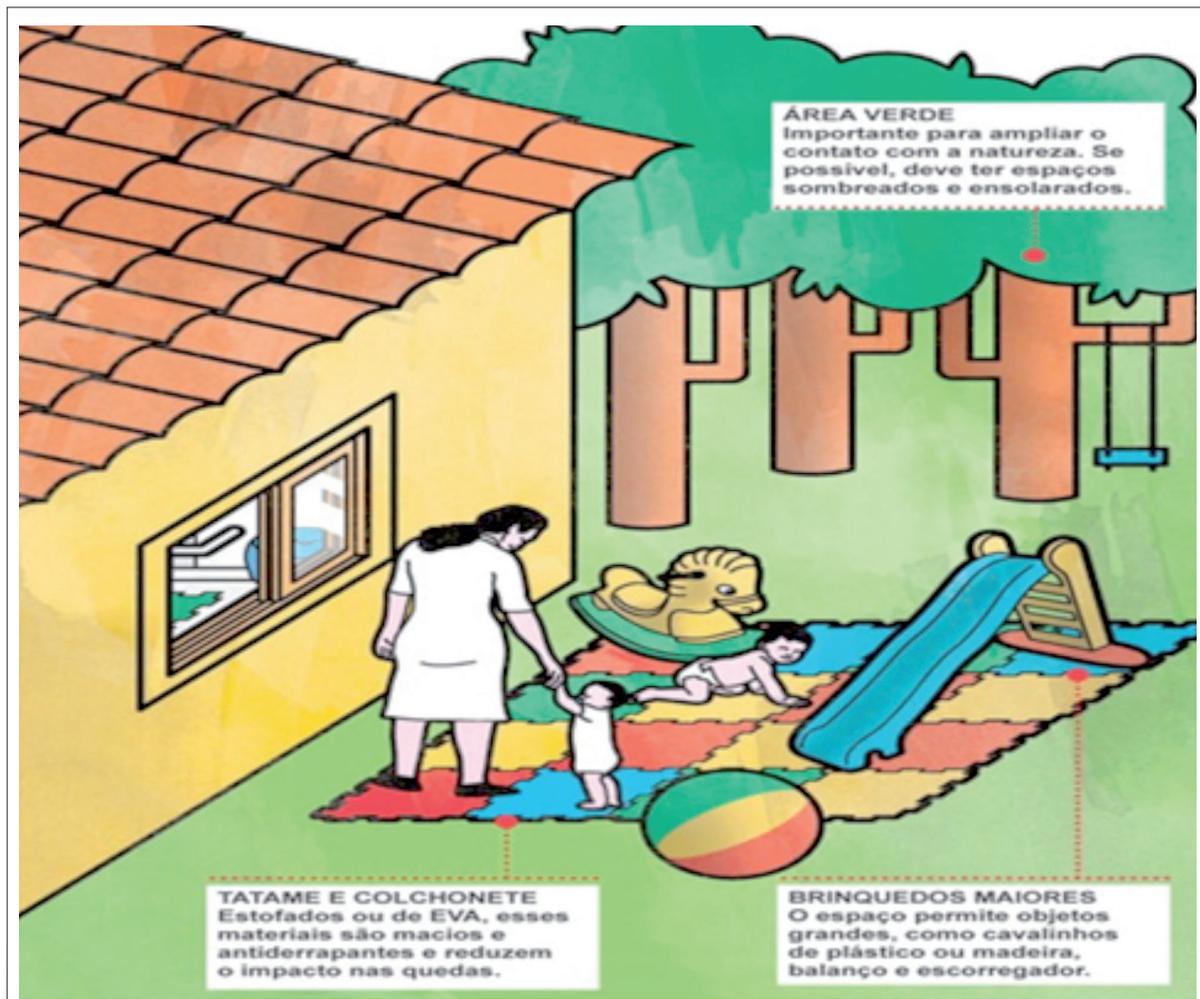
Outras plantas como o tinhorão, a taioba-brava e o copo-de-leite também contêm esses mesmos cristais, mas não são somente essas que são causadoras de intoxicação animal. Outras espécies de plantas facilmente encontradas em canteiros, como por exemplo: a espirradeira, a coroa-de-cristo, a alamanda e o chapéu-de-napoleão, possuem também substâncias agressivas (glicosídeos cardiotóxicos e alcaloides neurotóxicos) se em contato direto.



CUIDADOS COM OS JARDINS E PÁTIOS EXTERNOS



Outro cuidado importante para a saúde das crianças é manter os pátios externos e jardins sempre bem cuidados, e limpos com a grama aparada. Se tiver brinquedos no local, é indispensável a manutenção preventiva dos mesmos de forma a evitar acidentes.



CUIDADOS COM AS CAIXAS DE AREIA

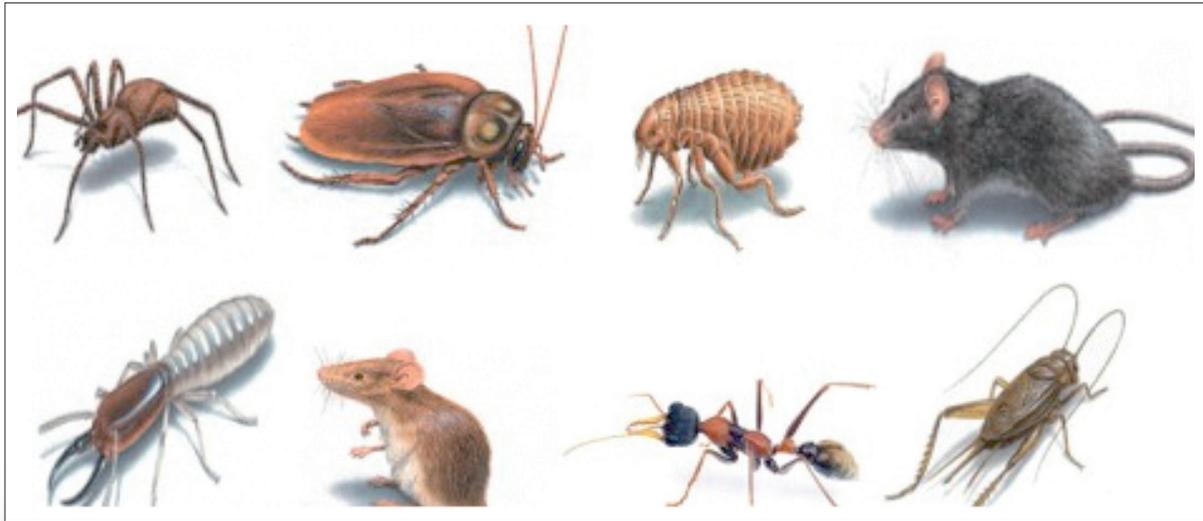


Com relação às caixas de areia deve-se ter uma rotina de limpeza das mesmas. Considerando a necessidade de prevenir e minimizar riscos à saúde, a ANVISA comunica que todos os locais onde exista a disposição de areia para que qualquer criança ou adulto possa praticar qualquer atividade deve:

1. Manter as condições sanitárias dos tanques ou outros compartimentos com areia, com interposição de barreiras físicas – telas com malhas finas, gradis, cercas etc. – que impeçam ou restrinjam o acesso de animais à areia contida nesses locais.
2. Na impossibilidade de cercar os tanques ou outros compartimentos, providenciar, na medida do possível, sua cobertura com lona plástica ou outro material similar durante o período em que não estiverem sendo utilizados pelas crianças.
3. Evitar instalá-los em áreas sombreadas, pois o sol minimiza a proliferação de micro-organismos patogênicos.
4. A camada superficial de areia, exposta à contaminação, seja diariamente revolvida e periodicamente substituída.
5. No caso de suspeita de infestação, toda a areia do tanque ser substituída.

6. Observar que o uso de soluções de cloro (hipoclorito de sódio) para desinfecção da areia tem eficiência relativa, pois sua ação é limitada, combatendo apenas larvas e não ovos de protozoários. Além disso, se não usado adequadamente, o cloro pode causar queimaduras nos usuários.
7. Impedir o consumo de alimentos no interior do tanque e de outros compartimentos, uma vez que a presença de restos de comida atrai insetos, roedores, pombos, gatos e outros animais, gerando riscos de outras doenças, como leptospirose e toxoplasmose.
8. Próximo aos tanques ou outros compartimentos com areia seja instalado um ponto de água, de forma a facilitar a higienização dos usuários, permitindo assim que eles lavem as partes do corpo que estiveram em contato com a areia. Para melhor orientar os usuários, aconselha-se fixar avisos próximos a estes locais com a seguinte mensagem: "Após sair do recinto, remova a areia do corpo e lave mãos e pés".

CONTROLE DE VETORES /PRAGAS URBANAS



Todos os Abrigos Institucionais do SUAS devem providenciar o controle de vetores. Para tanto, deverá contratar uma firma especializada, que tenha alvará sanitário e que forneça certificado do serviço realizado de desinsetização e desratização. Este certificado deverá estar fixado na Instituição para controle, constando a validade do serviço no referido certificado.

As pragas mais comuns encontradas na área de armazenamento e processamento de alimentos são:

- » os roedores (ratos, camundongos, etc.);
- » os insetos (moscas, baratas, traças, formigas, etc.);
- » os pássaros (pardais, pombos, etc.).

Como impedir o acesso das pragas:

- » mantendo sempre limpo todos os locais, mesmo os que não são utilizados diariamente;
- » não guardando sacos e caixas que não serão utilizados;
- » não guardando equipamentos e utensílios fora de uso;
- » mantendo os ralos tapados;
- » mantendo as aberturas, como portas e janelas, com telas fechadas;
- » não colocando plantas ou deixando água parada dentro da cozinha, suas dependências e proximidades;
- » fazendo inspeções periódicas;

- »» não permitindo acúmulos de lixo ou lixo com alimento derramado;
- »» mantendo bem fechado todo alimento que já fora aberto;
- »» fazendo a desinsetização e desratização periódicas, e solicitar da empresa dedetizadora o certificado do serviço executado (a cada 6 meses ou dependendo do produto, o prazo de validade fica registrado no certificado para facilitar as revisões periódicas).

LAVANDERIA / SALA PARA LAVAGEM DE ROUPAS



A lavanderia ou a sala destinada ao processamento de roupas é uma das unidades de apoio logístico dos Abrigos Institucionais, cujas finalidades são: coleta, separação, lavagem e processamento de roupas.

A lavagem de roupas é uma atividade complexa que exige cuidados, a fim de evitar a contaminação e outros danos à saúde.

Para o serviço de lavanderia, a legislação vigente recomenda a presença de um profissional para cada 30 acolhidos, ou fração, diariamente.

A sala para lavagem de roupas deverá ter a dimensão de 8 m², com largura mínima igual a 1,5 m, e se destina à recepção, separação e lavagem das roupas, que constituem a chamada área “suja”; e a que se destina ao processamento composto de área “limpa”, destinada à centrifugação, secagem, passagem, separação e dobragem. Este ambiente deverá ter piso íntegro, impermeável e de fácil limpeza e desinfecção.

A Sala para Lavagem de Roupas deverá contar com:

- »» paredes, pisos e tetos em bom estado de conservação e limpeza;
- »» paredes e pisos com acabamento de material liso, impermeável, resistente e lavável, com ralos sifonados, com tampa escamoteável;

- »» iluminação adequada, natural ou artificial, com aberturas teladas, proporcionando ambientes arejados e garantindo conforto térmico;
- »» ser de fácil acesso e localização e em área de circulação restrita;
- »» ter barreiras física e técnica para evitar contaminação cruzada (roupas sujas junto a roupas limpas já processadas) e o fluxo unidirecional, sem cruzamentos;
- »» ter tomadas de 110V e 220V aterradas e identificadas;
- »» e com extintores de incêndio em pontos estratégico;
- »» equipamentos adequados e compatíveis com o volume de serviços;
- »» escoamento adequado das águas servidas;
- »» controle do estoque de roupas.

Manejo no Processamento das Roupas

É preciso evitar períodos longos de armazenamento de roupas sujas e o acúmulo de roupas “de molho”.

Após a utilização da lavanderia, o profissional responsável deverá providenciar a limpeza do ambiente.

Máquinas de lavar de madeira deverão ser evitadas.

Na sala de lavagem não deverão ser guardados sapatos, roupas, equipamentos ou outros materiais não destinados à finalidade deste ambiente.

Recomenda-se evitar, também, a mistura de roupas pessoais com as do estabelecimento, como roupas de cama, panos de prato e de limpeza, por exemplo.

Para secagem de roupas o ideal é que se conte com uma área aberta com exposição de varais, e para os dias de chuva, um ambiente coberto e arejado, a fim de facilitar a secagem.

Devem-se utilizar somente produtos registrados no Ministério da Saúde. A utilização de produtos de procedência duvidosa pode acarretar sérios problemas à saúde dos acolhidos e a de quem manipula estes produtos.

Caso haja diluição dos saneantes, deve ser realizada por pessoa treinada e supervisionada por profissional capacitado.

É preciso realizar trocas diárias de roupas ou substituição destas quando necessário.

Os procedimentos e rotinas de lavar, secar, passar e reparar as roupa, bem como

as rotinas técnicas do processamento de roupas de uso pessoal e coletivo, devem ser registrados, supervisionados e ficarem em locais disponíveis e de fácil acesso para consulta.

As roupas de uso pessoal devem ser identificadas, visando à manutenção da individualidade e humanização.

Outras Recomendações Importantes
• Manusear o mínimo possível as roupas sujas.
• Todas as roupas sujas deverão ser transportadas em sacos fechados e íntegros ou em compartimentos com tampa de uso exclusivo para este fim.
• O profissional deverá usar luvas de borracha no recolhimento e transporte da roupa suja.
• As roupas sujas com dejetos (vômitos, fezes e urina) devem passar por pré-lavagem com desinfecção.
• Lavar a roupa com água e sabão.
• Enxaguar bem.
• Deve contar com um local exclusivo para guarda de roupas limpas.

Uso de Equipamentos de Proteção Individual

»» Equipamentos de proteção individual (EPI) deverão ser fornecidos aos funcionários ou mesmo aos acolhidos que tenham condições de executar esta atividade, como botas e aventais impermeáveis e luvas.

Área para armazenagem e distribuição das roupas

- »» Condições para guarda de roupas (rouparia)
- »» Sala de armazenagem geral de roupa limpa (rouparia geral)
- »» Estante/prateleiras de roupa limpa

Transporte de roupas sujas

»» Condições para o transporte de roupa suja: em sacos plásticos fechados e identificados (ex.: roupa suja nº 2 / Fernando), ou recipientes de material lavável e de fácil higienização e limpeza. Cestos de vime não são recomendados para transporte, mas sim recipientes com material lavável, impermeável e de fácil higienização e limpeza.

ORGANIZANDO UM ALMOXARIFADO



Almoxarifado é uma unidade destinada ao recebimento, guarda, controle e distribuição dos recursos materiais necessários ao funcionamento de um estabelecimento.

Para melhor organização deste espaço é preciso:

- »» área física com condições de segurança: localização adequada, acesso externo coberto para transporte de carga de suprimentos; área de recepção, inspeção, registro e distribuição, e área de armazenagem. Teto íntegro de fácil limpeza, paredes íntegras de fácil limpeza, piso íntegro e de fácil limpeza, ralo sifonado com tampa escamoteável, aberturas teladas;
- »» armazenamento em local ventilado em adequado estado de organização, com mobiliário e outros elementos constituídos de material de fácil limpeza e desinfecção com armários/ prateleiras/ estantes e estrados (30 cm de altura do piso), bem conservados e limpos, afastados das paredes e distantes do teto, de forma que permita fácil limpeza e circulação de ar;
- »» condições de lavagem das mãos: lavatório com dispensador de sabão líquido, lixeiras com tampa, suporte com papel toalha;
- »» condições organizacionais: rotinas técnicas específicas atualizadas e disponíveis, sistema de controle de estoque, estoque mínimo estabelecido, e saída de material

por meio de requisições, controle de entrada e saída de material de acordo com validade (primeiro que vence, primeiro que sai) e estocagem de material por setorização: de saúde, expediente, saneantes, equipamento, peças de reposição, roupa e substâncias tóxicas, corrosivas e inflamáveis;

»» armazenamento adequado, com disposição por categoria de produtos ou outra forma organizada, obedecendo à separação para medicamentos, germicidas, sucatas e produtos para saúde.

DEPÓSITO DE MATERIAL DE LIMPEZA – DML



Depósito de Material de Limpeza – DML trata-se uma sala destinada à guarda de aparelhos, utensílios e material de limpeza. O

Recomenda-se que o DML deva ser dotado de tanque de lavagem. Pisos, paredes e teto devem ser revestidos com material lavável, impermeável, de fácil higienização e limpeza e de preferência de cores claras.

As aberturas devem ser teladas de forma a prevenir a entrada de vetores. Trata-se de uma área restrita aos funcionários do estabelecimento.

O DML deve possuir:

- Pia: para lavagem das mãos;
- Tanque: para limpeza do material;
- Dispositivo: para pendurar vassouras, rodos e pás;
- Prateleiras: para baldes, bacias, pequenos utensílios, produtos de limpeza;
- Desinfetantes: devidamente rotulados e tampados; o rótulo deve incluir data de início do uso e nome da substância.
- Recomenda-se sistema elétrico embutido ou protegido e longe o alcance de crianças.
- Proteção de tela milimétrica nas aberturas.



OBSERVAÇÃO IMPORTANTE:

Os produtos domésticos devem ser mantidos em suas embalagens originais. Eles nunca devem ser colocados ou transferidos para vasilhames que tragam confusão sobre o conteúdo, como as garrafas de refrigerantes. As embalagens vazias, tanto de medicamentos como de produtos de uso doméstico, devem ser descartadas. Não se pode provocar vômitos na eventualidade de ingestão de qualquer produto. Também não devem ser oferecidos líquidos de qualquer espécie. Manter o número do telefone do Centro de Intoxicações Toxicológicas através do telefone: 0800.643.5252 ou acesse o site: www.cit.sc.gov.br

EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL PARA LIMPEZA



O trabalhador do serviço de limpeza deve utilizar os equipamentos de proteção individual, tais como luvas de borracha e sapatos fechados, sempre que executar a limpeza das instalações. Após os procedimentos, retirar as luvas a fim de evitar o contato com artigos limpos, sendo que as mesmas devem ser lavadas com água e sabão e guardadas secas em local adequado. Caso haja contato com matéria orgânica, fazer a desinfecção com solução clorada.

MEDIDAS PRÁTICAS DE LIMPEZA E CONDUTAS DE HIGIENE

LIMPEZA DE PISOS

- Lavar / passar pano
- Após varrer o local: usar dois baldes de cores diferentes, um com água limpa e outro com água e sabão
- Retirar os detritos (lixo em geral)
- Molhar o local com solução de água e sabão
- Esfregar o chão
- Remover a solução com o rodo, do fundo para a saída
- Secar com pano úmido embebido em água limpa
- Limpar e guardar os utensílios utilizados
- Higienizar as mãos com água e sabão líquido, secar com papel toalha.

LIMPEZA - PAREDES E TETO



Para a limpeza de paredes e teto recomenda-se:

- Colocar um pano de chão embebido em água e sabão em um rodo
- Limpar primeiro o teto
- Limpar as paredes com movimentos de cima para baixo
- Passar o pano embebido em água limpa
- Guardar os utensílios utilizados
- Higienizar as mãos com água e sabão líquido
- Secar com papel-toalha

LIMPEZA - INSTALAÇÕES SANITÁRIAS

- Higienizar as mãos com água e sabão líquido, secar com papel-toalha
- Recolher o lixo/resíduos
- Iniciar a limpeza começando pelos tetos, paredes, janelas e portas após, fazer a limpeza das pias, vaso sanitário e piso.

LIMPEZA - VASOS SANITÁRIOS

- Colocar água até a metade dos baldes, um somente com água e outro com água e detergente neutro;
- Dar descarga no vaso sanitário com a tampa fechada;
- Esfregar a tampa, a parte externa e o assento do vaso sanitário com bucha ou esponja embebida em solução detergente;
- Enxaguar a tampa, o assento e a parte externa do vaso sanitário;
- Jogar a solução de detergente dentro do vaso sanitário, esfregando-o com a escova para vaso sanitário, iniciando pela borda interna do vaso e terminando na saída de água;
- Dar descarga no vaso sanitário continuando a esfregar a parte interna com a escova até a água ficar limpa;
- Lavar a alavanca ou botão de descarga com bucha ou esponja embebida em solução de detergente;
- Enxaguar;
- Secar a alavanca ou botão de descarga, a tampa e vaso sanitário com pano;
- Higienizar as mãos com água e sabão líquido, secá-las com papel-toalha;
- Se houver presença de matéria orgânica, após a limpeza: aplicar o hipoclorito de sódio 1% na superfície onde havia presença de matéria orgânica utilizando pano seco embebido com o produto e deixar agir por 10 minutos. Retirar o hipoclorito com água;
- no caso de as superfícies serem metálicas (torneira, registro, etc.) utilizar álcool 70%. Embeber pano seco com o produto, friccionar na superfície, esperar secar e repetir três vezes a aplicação.



OBSERVAÇÃO:

Todo material usado na limpeza e desinfecção (baldes, panos, etc.) e EPI passível de reutilização (luvas de segurança, óculos, etc.) devem ser higienizados e guardados em local apropriado, ao término das atividades.

LIMPEZA DE PIAS

- Limpar as torneiras, as superfícies interna e externa das pias e encanamentos sob a pia utilizando bucha ou esponja umedecida com detergente líquido
- Enxaguar
- Secar a pia com pano
- Se houver presença de matéria orgânica, após a limpeza:
- Aplicar o hipoclorito de sódio 1% na superfície onde havia presença de matéria orgânica, utilizando pano seco embebido com o produto e deixar agir por 10 minutos. Retirar o hipoclorito com água
- No caso de as superfícies serem metálicas (torneira, registro, etc.) utilizar álcool 70%. Embeber pano seco com o produto, friccionar na superfície, esperar secar e repetir três vezes a aplicação.

LIMPEZA DE BANHEIRAS



- Lavar com água e sabão
- Enxugar
- Friccionar com álcool 70% 3 vezes durante 30 segundos por vez com papel-toalha
- Higienizar as mãos com água e sabão; secar com papel-toalha



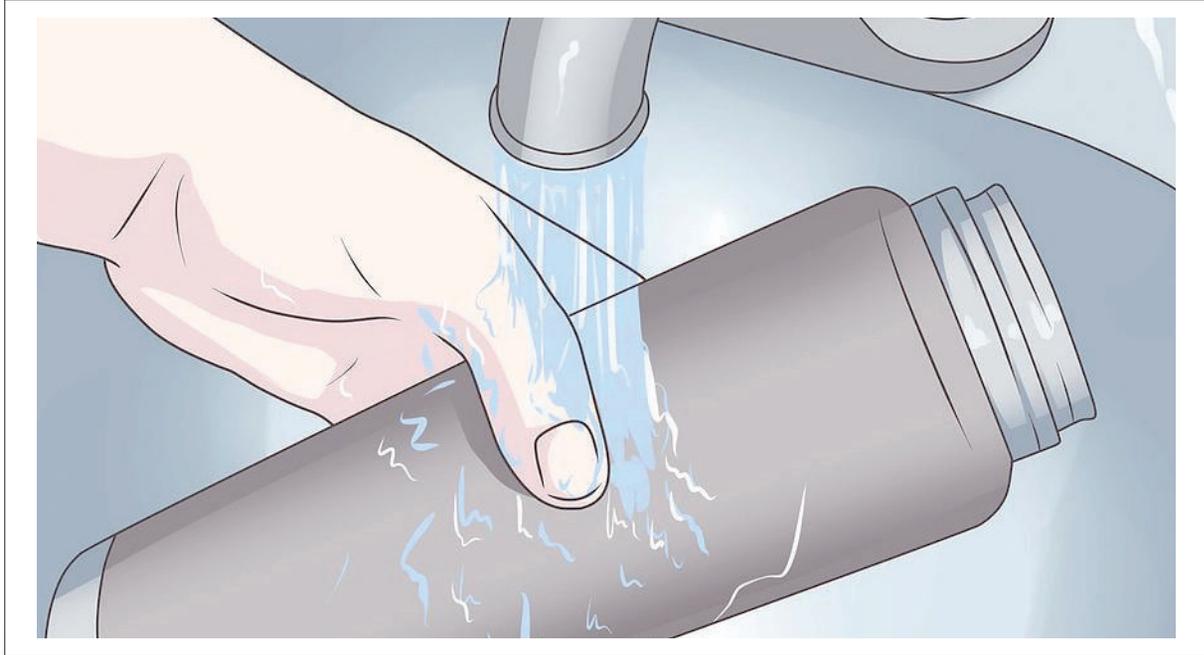
OBSERVAÇÃO:

Esse processo deve ser repetido entre um banho e outro.

LIMPEZA DE SUPERFÍCIES

- Limpeza com água e sabão deve sempre preceder os processos de desinfecção, pois a maioria dos germicidas são inativados na presença de matéria orgânica.
- O álcool etílico tem atividade germicida e sua atividade bactericida é ideal na concentração de 70%;
- Bancadas de manipulação/trocador de fraldas: a higienização deve ser feita após cada uso, utilizando água e sabão e com álcool 70% por três vezes, 30 segundos cada vez, com papel-toalha em sentido único.
- Colchões e travesseiros: devem ter revestimento impermeável que facilite a limpeza e desinfecção por fricção de álcool a 70% por 30s, repetidos por três vezes, após cada turno. Havendo fluidos corpóreos (fezes, urina ou vômito), devem ser limpos logo após a contaminação, retirando o excesso da matéria orgânica com papel-toalha, seguido de limpeza com água e sabão e, finalizar com a desinfecção.
- Os colchonetes para atividades no chão devem ser limpos com álcool a 70% diariamente.
- Armários: os armários e mobiliários devem ser de material que facilite a limpeza. Devem ser limpos com água e sabão semanalmente ou sempre que necessário.

LIMPEZA DE SUPERFÍCIES



- Higienizar as mãos com água e sabão
- Secar com papel-toalha;
- Lavar a mamadeira/bico com água e sabão imediatamente após o uso
- Enxaguar bem
- Deixar secar em local adequado
- Mergulhar em solução de hipoclorito de sódio ou ferver por 5 minutos
- Escorrer bem
- Guardar em recipiente limpo e devidamente tampado
- Higienizar as mãos com água e sabão; secar com papel-toalha



OBSERVAÇÃO:

Esse procedimento deve ser feito a cada uso, podendo ser coletivo. A solução de hipoclorito de sódio deve ser acondicionada em recipiente opaco com tampa, devido às suas características de fotossensibilização e volatilidade. Compostos clorados são altamente instáveis, por isso deve-se utilizá-los imediatamente após o preparo da solução e desprezá-los a cada uso.

LIMPEZA DE UTENSÍLIOS DE COZINHA



- Pratos e talheres: lavar com água e sabão e proceder à desinfecção.
- Liquidificador, batedeira, moedor de carne e outros equipamentos: desligar o aparelho. Lavar com água, detergente e esponja. Enxaguar bem e desinfetar com solução clorada.
- A secagem poderá ser ao natural ou com toalha de papel de primeiro uso. Higienizar as mãos com água e sabão; secar com papel-toalha.
- Coifa: a limpeza deverá ser quinzenalmente; é recomendável a utilização de produto desincrustante para auxiliar a limpeza.
- Higienizar as mãos com água e sabão líquido; secar com papel-toalha.

LIMPEZA DE RECIPIENTES DE RESÍDUOS



- Remover o saco de lixo e retirar resíduos, se houver
- Lavar com água e sabão utilizando escova ou bucha de uso exclusivo para esse fim
- Enxaguar
- Utilizar sacos plásticos resistentes e manter os recipientes de lixo tampados
- Higienizar as mãos com sabão líquido e secar com papel-toalha.

INSTALAÇÕES PREDIAIS DE ÁGUA, ESGOTO, ENERGIA ELÉTRICA, PROTEÇÃO, COMBATE A INCÊNDIO E TELEFONIA

As instalações prediais de água, esgoto, energia elétrica, proteção e combate a incêndio e telefonia nos Abrigos Institucionais deverão atender às exigências dos códigos de obras e posturas locais, assim como às normas técnicas brasileiras pertinentes a cada uma das instalações.

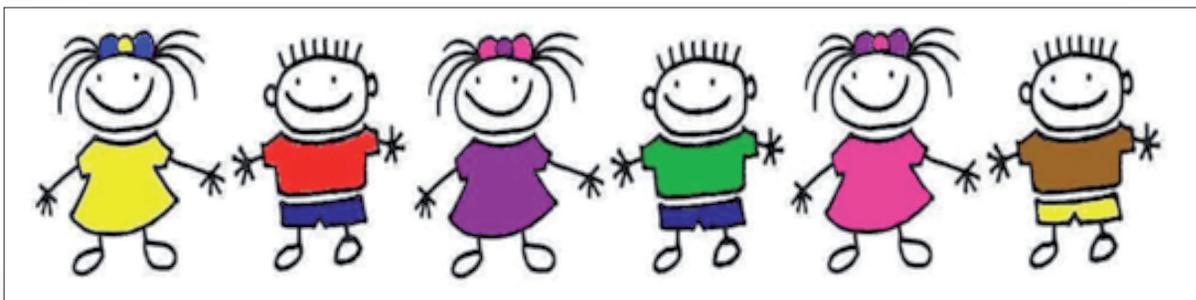


LEMBRETE:

Proibido armazenar botijão de gás na parte interna da edificação.



AÇÕES ESPECÍFICAS RELACIONADAS À SAÚDE



AÇÕES ESPECÍFICAS DA SAÚDE DA CRIANÇA

De uma forma geral pode-se resumir algumas ações específicas de saúde destinadas às crianças e aos adolescentes num Abrigo Institucional. Os itens elencados abaixo servem se referência para àquelas unidades que desenvolvem ações educacionais e de acompanhamento do desenvolvimento desta população numa Unidade sócioassistencial.

São elas:

- I - Avaliação clínica;
- II – Avaliação nutricional;
- III – Promoção da alimentação saudável;
- IV – Avaliação oftalmológica;
- V – Avaliação da saúde e higiene bucal;
- VI – Avaliação auditiva;
- VII – Avaliação psicossocial;
- VIII – Atualização e controle do calendário vacinal;
- IX – Redução da morbimortalidade por acidentes e violências;
- X – Prevenção e redução do consumo do álcool;
- XI – Prevenção do uso de drogas;
- XII – Promoção da saúde sexual e da saúde reprodutiva;
- XIII – Controle do tabagismo e outros fatores de risco de câncer;
- XIV – Educação permanente em saúde;
- XV – Atividade física e saúde;
- XVI – Promoção da cultura da prevenção no âmbito escolar;
- XVII – Inclusão de temáticas de educação em saúde no projeto político pedagógico.



Todo o Abrigo Institucional que atende crianças deverá:

- Apresentar carteira de saúde e registro das imunizações.
- As crianças doentes com febre, vômito, diarreia e prostração devem ser encaminhadas ao serviço de saúde para serem avaliadas.
- Devem existir medidas de controle das doenças nas instituições, de acordo com os modos de transmissão das diagnosticadas, visando diminuir a sua propagação na instituição, segundo orientações do serviço de saúde.
- Em caso de doenças transmissíveis, a criança deverá ser avaliada pelo médico.
- Diante da ocorrência de mais de um caso de uma doença transmissível na instituição, no mesmo período, o responsável pelo estabelecimento deve comunicar ao Centro de Saúde de Referência e a vigilância sanitária municipal.

No que diz respeito as ações específicas de saúde da mulher é possível destacar:



- Ações educativas, preventivas, de diagnóstico, tratamento ou recuperação, objetivando a melhoria do nível de vida da população feminina, nas fases da adolescência, adulta e pós-reprodutiva, incluindo:
- Assistência ao planejamento familiar, assistência clínico-ginecológica, assistência pré-natal, prevenção e tratamento das intercorrências clínicas durante a gravidez, parto e puerpério, bem como identificação e tratamento precoce da gestação de alto risco, com assistência especial à gestante adolescente e mulheres situação violência.

No que diz respeito às ações específicas de saúde do homem é possível destacar:



- Ações de prevenção, atenção humanizada ao trabalhador e prevenção da violência;
- Inserir o homem no pré-natal, a fim de assegurar o exercício pleno da paternidade;
- Garantir acesso à promoção de saúde, prevenção e acesso ao tratamento de doenças como sífilis e transmissão vertical de HIV;
- Garantir uma linha de cuidado integral para a redução dos fatores de morbimortalidade nos homens.



OBSERVAÇÃO:

MORADORES DE RUA: foco DST/AIDS, e outras doenças infectocontagiosas, violências, uso/abuso de substâncias, tabagismo – fortalecimento estado de saúde

No que diz respeito às ações específicas de saúde da pessoa idosa é possível destacar:



- Promoção do envelhecimento ativo e saudável
- Manutenção e reabilitação da capacidade funcional
- Apoio ao desenvolvimento de cuidados informais (AVD < AIVD).

No que diz respeito às ações específicas de saúde para pessoas com deficiência é possível destacar:



- Proteger a saúde da pessoa com deficiência;
- reabilitar a pessoa com deficiência na sua capacidade funcional e desempenho humano, contribuindo para a sua inclusão em todas as esferas da vida social; e
- prevenir agravos que determinem o aparecimento de deficiências.

SAÚDE BUCAL DOS ACOLHIDOS



Ensinar as crianças a cuidar dos dentes desde pequeno é um investimento que trará benefícios para o resto da vida delas.

Atitudes que tornam o cuidado com os dentes algo interessante e divertido (como, por exemplo, escovar os dentes junto com ele ou deixá-lo escolher sua própria escova) incentivam a boa higiene bucal.

Para ajudar o acolhido a proteger seus dentes e gengiva e para ajudá-lo a reduzir o risco de cáries, ensine-o a seguir os seguintes passos:

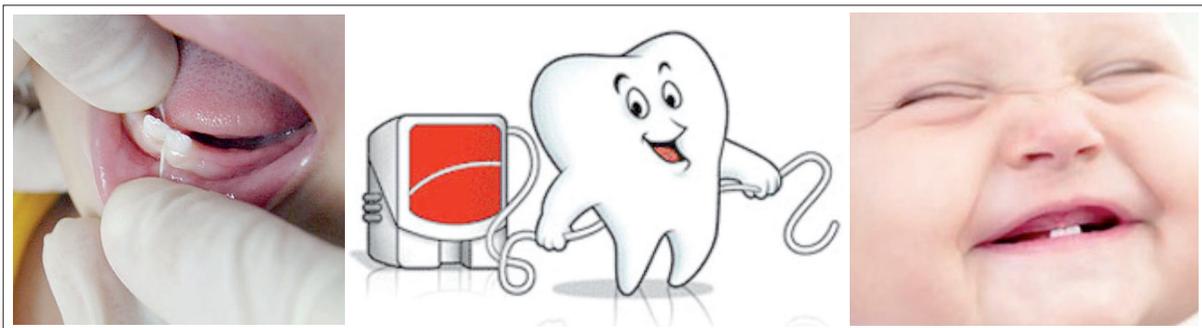
- Escovar pelo menos três vezes ao dia com um creme dental que contém flúor para remover a placa bacteriana (aquela película pegajosa que se forma sobre os dentes e que é a principal causa das cáries).
- Usar fio dental diariamente para remover a placa que se aloja entre os dentes e abaixo da gengiva, evitando que ela endureça e se transforme em cálculo dental. Depois que o cálculo se forma, só o dentista pode removê-lo.
- Adotar uma alimentação equilibrada, com pouco açúcar e amido. Estes alimentos produzem os ácidos da placa que causam cáries.
- Usar produtos que contêm flúor (inclusive o creme dental). Certifique-se de que a água que suas crianças bebem contém flúor. Se a água não contiver flúor, seu dentista ou pediatra poderá prescrever suplementos diários de flúor.
- Levá-lo ao dentista para exames regulares.

Que técnicas de escovação são possíveis de ensinar aos acolhidos?

Observe o acolhido ao escovar os seus dentes. Auxilie-o até que ele se habitue ao seguinte:

- Use uma pequena quantidade de creme dental com flúor. Não deixe a criança engolir o creme dental.
- Use uma escova de cerdas macias e escove primeiro a superfície interna de cada dente, onde o acúmulo de placa é geralmente maior. Escove suavemente.
- Escove a superfície externa de cada dente. Posicione a escova em um ângulo de 45 graus ao longo da gengiva.
- Escove com movimentos para frente e para trás.
- Escove a superfície de cada dente usada para mastigar. Escove suavemente.
- Use a ponta da escova para limpar atrás de cada dente frontal, na arcada superior e inferior.

Quando a criança deve começar a usar o fio dental?



O fio dental remove as partículas de alimentos e placa bacteriana que se instala entre os dentes e que a escova sozinha não consegue retirar. Por isso, comece a usá-lo quando a criança tiver quatro anos. Ao completar oito anos, as crianças já podem usar o fio dental sem auxílio dos pais.

O que é selante dental e como saber se o acolhido precisa usá-lo?

O selante dental cria uma barreira altamente eficaz contra as cáries. O selante é uma película fina de plástico (resina) aplicada à superfície dos dentes permanentes posteriores, onde a maioria das cáries se forma. A aplicação do selante não dói e pode ser feita durante uma consulta ao dentista. O dentista poderá informar se é recomendável fazer esta aplicação nos dentes do acolhido.

O que é o flúor e como saber se o acolhido está recebendo a quantia certa de flúor?

O flúor é uma das melhores maneiras de evitar as cáries. Trata-se de um mineral natural que se combina com o esmalte dos dentes, fortalecendo-os. Muitas empresas de distribuição de água adicionam a quantia de flúor adequada ao desenvolvimento dos dentes. Para saber se a água que você tem em casa contém flúor e qual a quantidade de flúor que apresenta, ligue para a empresa de distribuição de água no seu município. Se a água que você recebe não tem flúor (ou não contém a quantidade adequada), o pediatra ou dentista poderá recomendar gotas de flúor ou um enxagüante bucal, além de um creme dental com flúor.

Qual é a importância da alimentação na saúde bucal da criança?

Para que o acolhido desenvolva dentes resistentes, é necessário que ele tenha uma alimentação equilibrada. Sua alimentação deve conter uma ampla variedade de vitaminas e sais minerais, cálcio, fósforo e níveis adequados de flúor.

Assim como o flúor é o maior protetor dos dentes, as guloseimas são seu maior inimigo. Os açúcares e amidos que fazem parte de vários tipos de alimentos e de bolachas, biscoitos, doces, frutas secas, refrigerantes e batata frita combinam-se com a placa bacteriana produzindo substâncias ácidas. Estas substâncias atacam o esmalte e podem formar cáries.

Cada “ataque” pode durar até 20 minutos, após o término da ingestão do alimento. Até as “beliscadas” podem criar ataques ácidos da placa. Portanto, é recomendável não comer entre as refeições.

O que fazer se o acolhido quebrar um dente?

Em qualquer caso de ferimento na boca, deve-se comunicar-se imediatamente com o dentista. Ele fará um exame na área afetada e determinará o tratamento adequado.

Se possível, guarde a parte quebrada do dente e mostre-a ao dentista. No caso de cair o dente em razão de um acidente, leve-o ao dentista o mais rápido possível. Evite tocar muito no dente e procure não limpá-lo. Coloque-o em água ou leite até chegar ao consultório do dentista. Em alguns casos é possível reimplantá-lo.

Como guardar as escovas de dente?

O cuidado com a escova de dente é imprescindível. É comum deixá-la exposta na pia do banheiro ou em ambientes úmidos, sem qualquer proteção das cerdas. O problema é que, com esse costume, a pessoa pode levar à boca uma quantidade considerável de bactérias. Quando não está protegida adequadamente, as cerdas expostas acumulam microorganismos lançados no ar, sendo alguns provenientes do vaso sanitário.

A lista de doenças causadas por bactérias acumuladas na escova é grande: periondotite, candidíase, gengivites, cáries e até diarreia. O problema, aparentemente simples, pode agravar e causar doenças graves cardiopatias e pneumonias.

Para tentar amenizar esse acúmulo, é aconselhável o uso de protetores ou até mesmo guardá-las fora do banheiro.



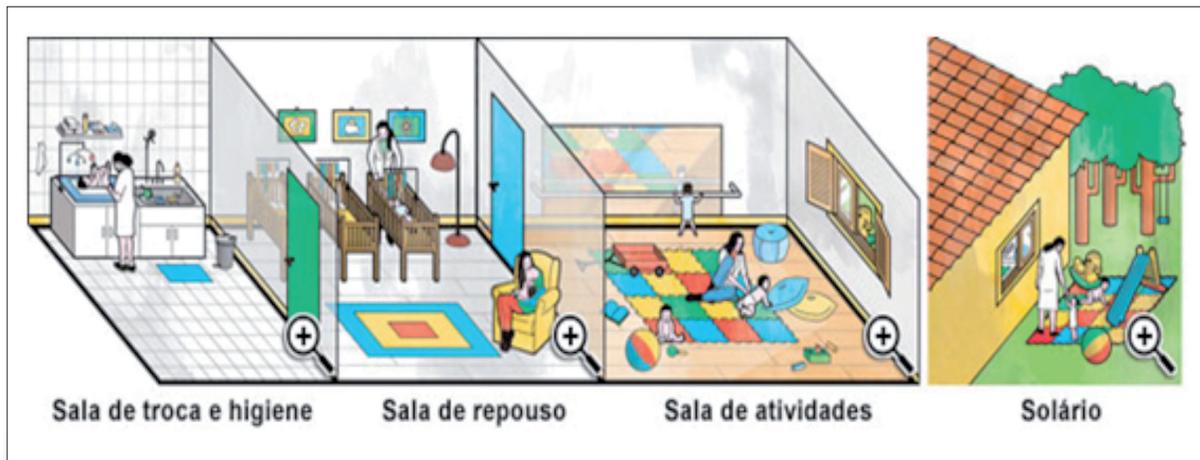
Seguem abaixo algumas dicas de como guardar escovas de dente:

- Ela deve ser colocada em um recipiente fechado e a uma distância de pelo menos dois metros do vaso sanitário. É importante, também, deixar a tampa do vaso sanitário sempre abaixada na hora da descarga e quando não estiver em uso.
- Tampar o recipiente ou mantê-la em armários fechados resolve o problema apenas em parte. Isso porque ambientes abafados e úmidos podem contribuir para a proliferação de bactérias ou até mesmo aquelas vindas da própria boca.
- Muitas bactérias permanecem vivas nas cerdas da escova por até 24 horas. Por isso, é importante eliminar o excesso de água após o uso, mas nunca utilizando toalhas para secá-la. Borrifar um antisséptico nas cerdas ajuda também. O mais indicado é a clorexidina 0,12%, encontrada em farmácias.
- A vida útil da escova também é algo a ser levado em conta. A troca deve ser feita a cada quatro meses e o tipo de escova varia do gosto pessoal do usuário.

CUIDADOS COM O AMBIENTE

- »» A instituição deve manter os ambientes limpos, livres de resíduos e odores incompatíveis com a atividade.
- »» A instituição deve manter disponíveis as rotinas quanto à limpeza e higienização de artigos e ambientes.
- »» Os produtos utilizados no processamento de roupa devem ser registrados ou notificados na ANVISA/MS.
- »» Deve-se criar ambientes acolhedores e humanizados. Cuidados com o barulho.
- »» A TV ligada o tempo todo e em volume muito alto pode dificultar a comunicação e a socialização entre os acolhidos. A privacidade dos acolhidos, principalmente os mais dependentes, deve ser preservada. A participação dos acolhidos na organização de sua residência é um sinal de respeito!

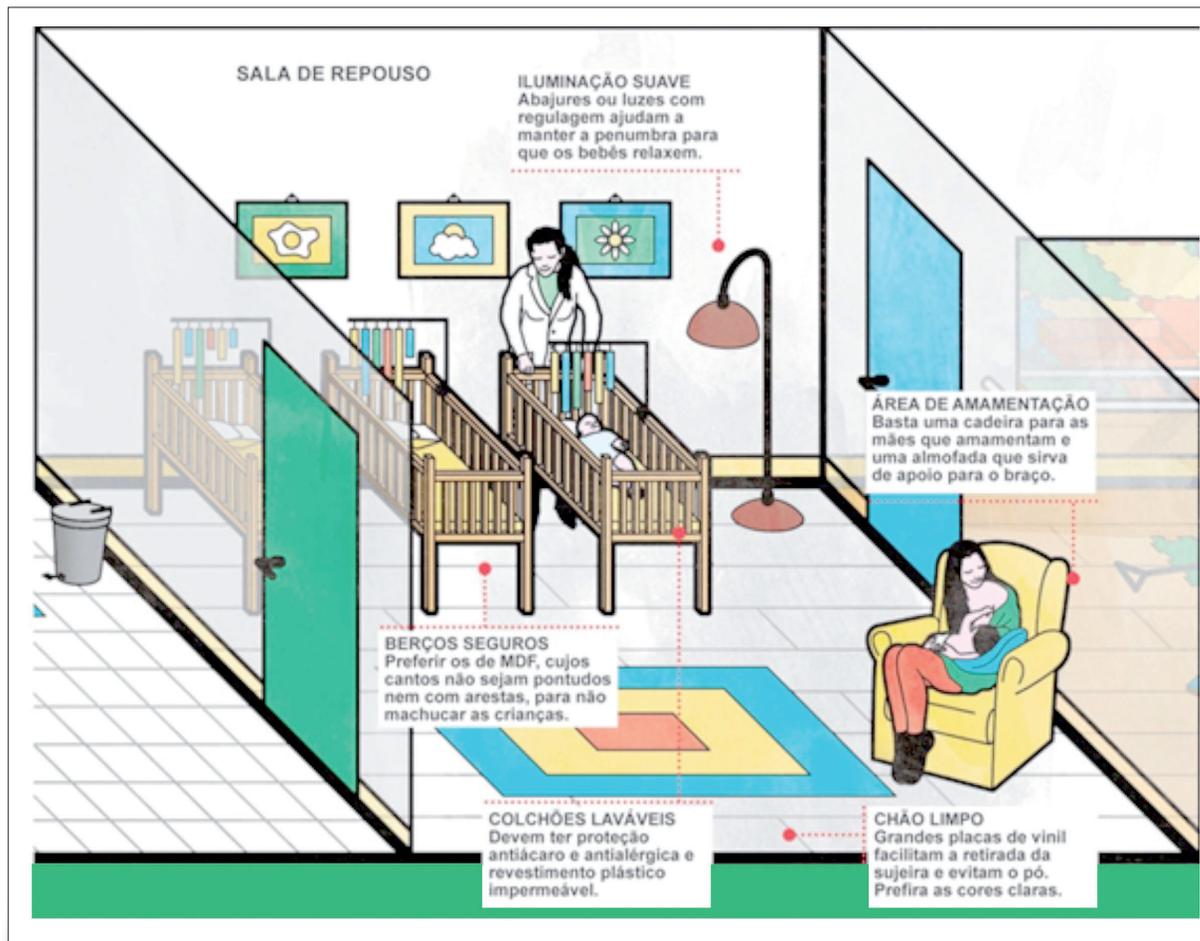
SEGURANÇA SANITÁRIA PARA O PÚBLICO INFANTIL



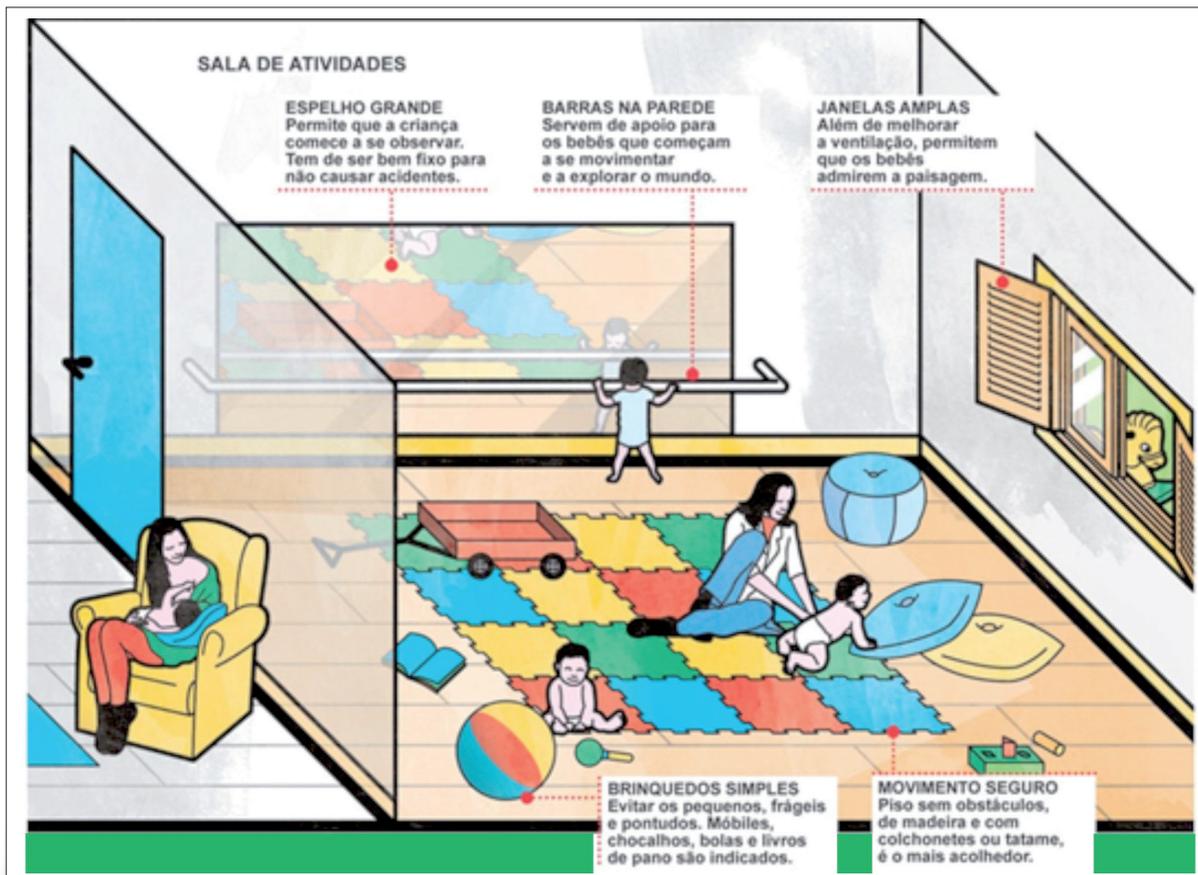
Muitos dos Abrigos Institucionais do SUAS trabalham com público infantil. Trata-se de uma população específica que requer cuidados diferenciados no manejo de crianças.

De uma forma geral cada instituição que atende crianças deve contar com ambientes:

- Arejados
- Seguros
- Paredes, pisos fáceis de serem limpos (material lavável, impermeável e de fácil higienização e limpeza e de preferência de cores claras)
- Quartos confortáveis
- Banheiros com instalações adequadas, próprias para a faixa etária dos acolhidos.
- Não se recomenda meias-paredes, nem paredes de madeira para divisão dos dormitórios.
- Proibido a utilização de porões, sótãos ou sobrelojas como dormitórios.
- Dormitórios com espaço mínimo de 5 m² por leito quando coletivo.



- As instalações infantis deverão ser separadas por sexo, contendo vasos e pias com altura adaptada para a educação infantil. As pias devem ter água corrente e estar abastecidas com sabão líquido e papel-toalha descartáveis. Os vasos sanitários e as lixeiras devem ter tampas. As lixeiras com tampa devem possuir sacos plásticos e as tampas devem ser acionadas por pedal. A descarga deverá estar em perfeito funcionamento, e os ralos deverão possuir sistema de fechamento – escamoteável.
- Colocação de visores entre divisões dos cômodos para monitoração ambientes pode ser indicado.
- Não se devem colocar pisos com depressões e escorregadios
- Revestimento paredes do fraldário e do lactário para garantir higiene adequada
- Eliminar degraus dos ambientes e espaço para passagem de cadeiras de bebe
- Deve-se prever condições adequadas de acesso e de evacuação fácil e rápida em caso de emergência (sinalização).



- Salas devem ter iluminação e arejamento naturais e aquecimento adequado.
- Recomenda-se a colocação de cestos de lixo com tampa por acionamento por pedal próximo a troca de fraldas.
- Boa exposição solar com locais abertos e fechados para recreação.
- Boas condições de segurança (prevenção contra-incêndio, cuidados com brinquedos, etc.), e de comunicações internas.
- As portas de cômodos onde houver atividade com crianças não devem possuir chaves e/ou trincos.
- Os móveis, equipamentos e brinquedos não devem possuir quinas ou estas devem ser protegidas com silicone ou outro material com esta finalidade.
- As tomadas devem possuir tampas de proteção para evitar acidentes com as crianças.
- As portas com vidros devem ser evitadas, mas havendo uso deste material recomenda-se que este deva ser do tipo não estilhaçável.
- Berços/camas devem ser de fácil acesso e circulação do pessoal.
- Sistema de escurecimento é indicado nos quartos e salas de repouso.
- Sala de berços deve ter cerca de 2 m² de área mínima por criança.
- Sala de repouso não pode ser subdimensionada – recomenda-se no máximo de 8 crianças.
- Sala de refeições deve ter área aproximada de 0,70 m² por criança, nunca sendo inferior a 9m².

COMO DEVE SER UM BERÇÁRIO



- Deve existir bancada alta para a troca de roupa e fraldas tendo ao lado lixeiras revestidas de saco plástico com tampa acionadas por pedais, bem como pias com água corrente, sabão líquido e papel-toalha. É imprescindível a higienização das mãos antes e após a troca de fraldas.
- O berçário deverá possuir área mínima que permita livre circulação entre os berços; o espaço entre berços deverá ser idealmente de um metro, no mínimo 50 cm, e entre estes e as paredes, no mínimo 50 cm.
- Cada berço deve destinar-se ao uso de uma única criança por vez. Os colchões devem estar em bom estado de conservação e limpeza e com boa densidade.
- As janelas do berçário e sala de repouso devem ter telas milimétricas à prova de insetos, instaladas de forma a permitir a fácil retirada para limpeza.

COZINHA, LACTÁRIO, REFEITÓRIO



- As janelas da cozinha e lactário devem ter telas milimétricas à prova de insetos, instaladas de forma a permitir a fácil retirada para limpeza.
- Todas as pias devem possuir sifão.
- As pias e lavabos devem possuir sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico e toalha de papel não reciclado.
- As mesas de manipulação devem ser constituídas somente de pés e tampos, sendo estes tampos constituídos de material liso e impermeável.
- O acabamento das áreas físicas do lactário, cozinha, refeitório e despensa devem ser isento de frestas, saliências, cantos e aberturas que possam abrigar insetos, roedores e sujeiras.
- O vasilhame para preparo, uso e transporte de alimentos deve ser de material inócuo, inatacável e sem ranhuras ou fragmentações.
- Devem possuir equipamentos de congelamento e/ou refrigeração em número compatível ao volume de alimentos e serem mantidos em perfeito estado de conservação e funcionamento.

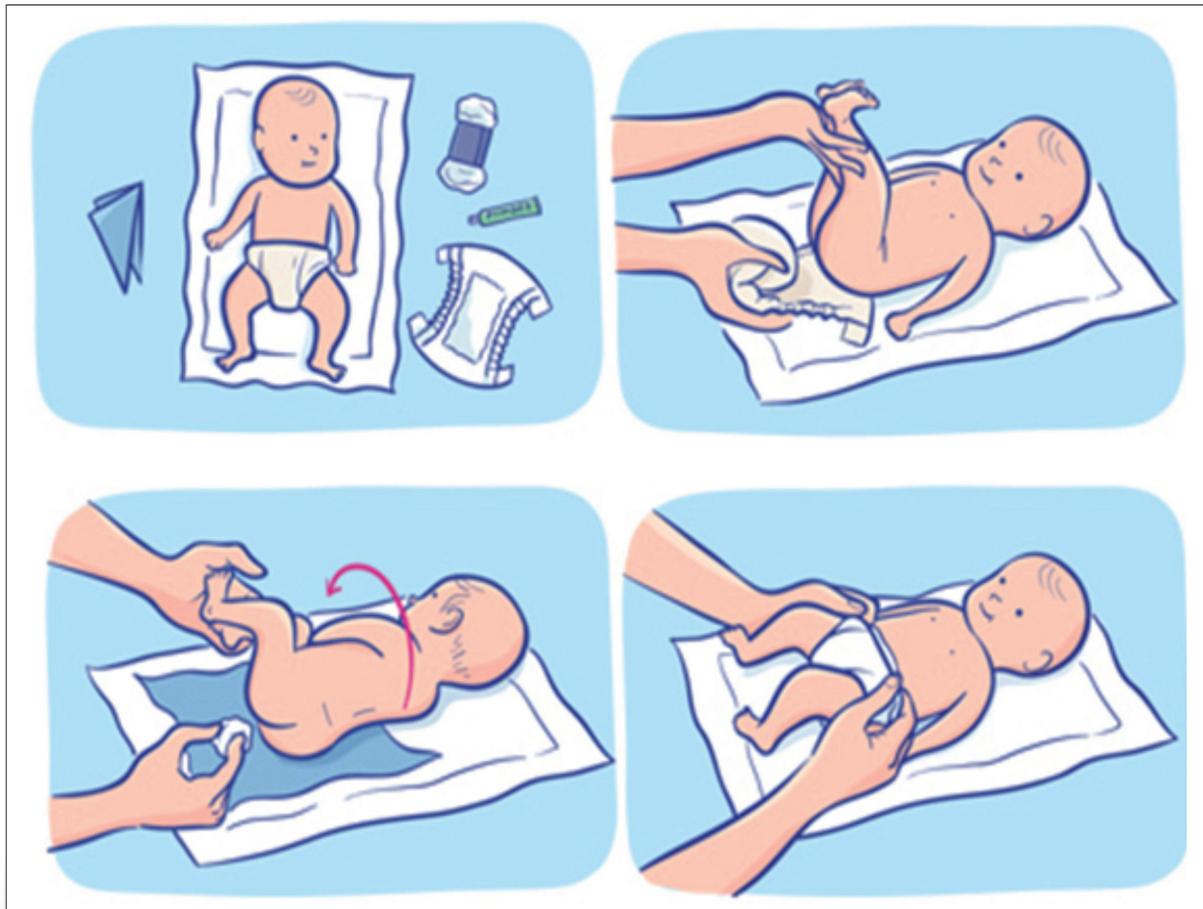
- Devem possuir armários com portas, construídos com material liso e impermeável.
- Devem possuir fogão com coifa e exaustor.
- A superfície dos equipamentos, móveis e utensílios deve ser lisa, impermeável e lavável.
- Os bebedouros devem ser lavados diariamente com água e sabão e desinfetados com solução de hipoclorito de sódio a 1% ou álcool 70% ou, ainda, conforme indicação do fabricante.
- Devem possuir local exclusivo destinado à limpeza, preparo, esterilização, guarda e distribuição das mamadeiras.
- As mamadeiras devem ser devidamente identificadas e preparadas no momento de serem servidas;
- As mamadeiras devem ser armazenadas no refrigerador, com protetor para bico;
- Devem possuir Procedimento Operacional Padrão – POP, para limpeza das instalações, dos utensílios e equipamentos e para acondicionamento dos alimentos.



OBSERVAÇÃO:

O LACTÁRIO PODE ESTAR NO MESMO ESPAÇO DA COZINHA.

ROTINAS PARA TROCA DE FRALDAS



- Todo Abrigo Institucional do SUAS deve ter a sua rotina padronizada e escrita de trocas de fraldas que deve estar afixada em local próximo à área de troca.
- A área de trocas de fraldas deve situar-se ao lado de pia, dotada de sabonete líquido e papel-toalha.
- A área de troca deve ser afastada das áreas de preparo de alimentos.
- Fraldas descartáveis usadas devem ser depositadas em recipientes exclusivos com identificação, separados do restante do lixo e próximos da área de troca.
- Os lenços, se necessária sua utilização, devem ser de material descartável.
- O profissional deve lavar rigorosamente as mãos antes e depois de efetuar a troca de fraldas.
- Os colchões e travesseiros devem estar em bom estado de conservação, ser encapados com material impermeável e higienizados após sua utilização ou quando necessário.

MEDIDAS DE SEGURANÇA COM RELAÇÃO AOS BRINQUEDOS

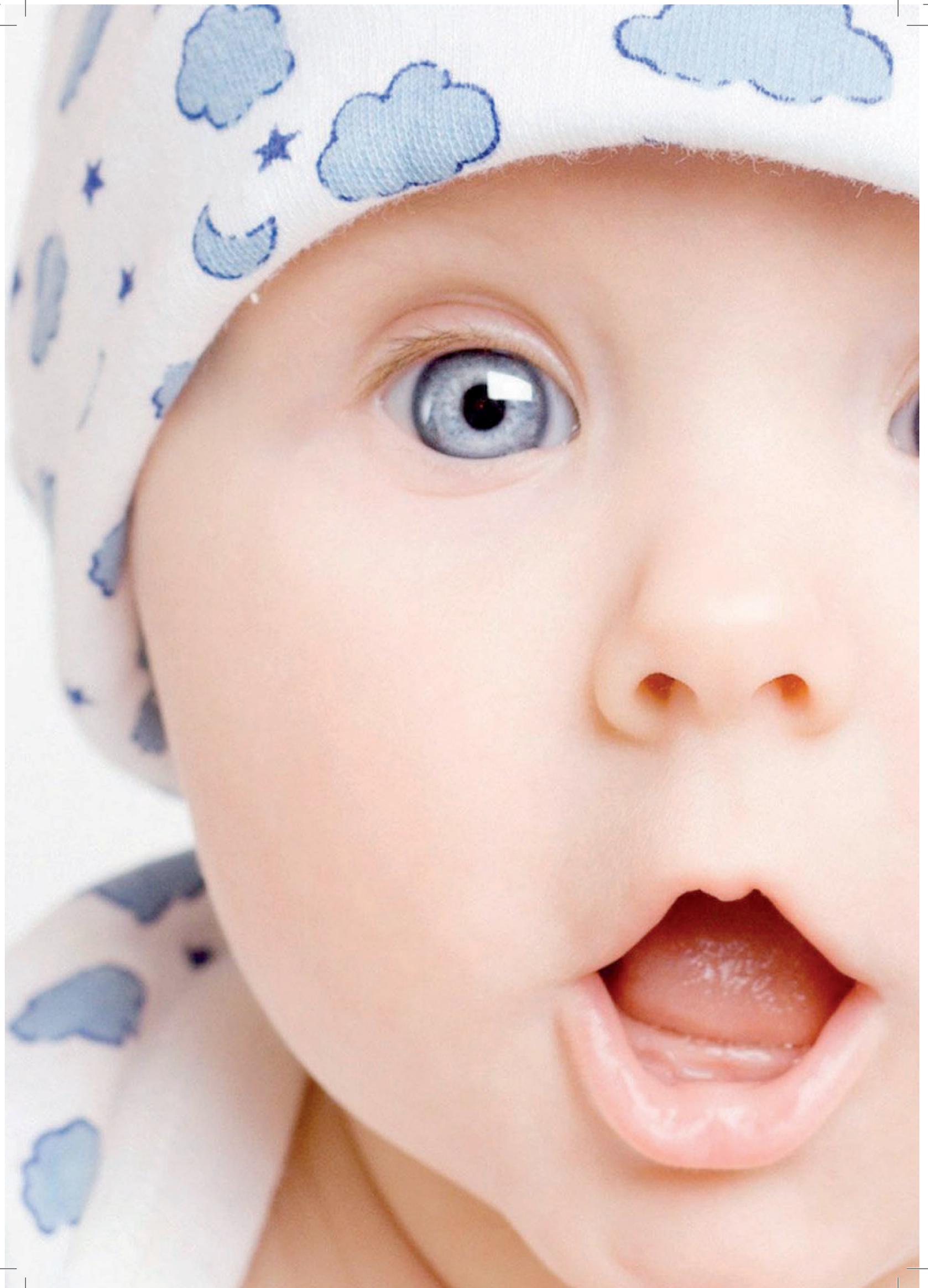


Todos os brinquedos devem:

- possuir selo de certificação do INMETRO,
- ser constituídos de material atóxico, inquebráveis,
- ser sem pontas, peças pequenas ou desmontáveis disponibilizadas às crianças de faixa etária especificada. O material de fabricação deve ser resistente, com a pintura não tóxica e sem pontas e arestas que possam causar ferimentos.
- devem-se evitar brinquedos com correntes, tiras e cordas com comprimento maior de 15 cm, uma vez que podem causar enforcamento.
- devem-se evitar bexigas/balões de látex e bolinhas de gude pelo risco de sufocação.
- os brinquedos devem ser de material de fácil limpeza e desinfecção.
- Deve-se evitar brinquedos com vidros e que produzem ruídos altos.
- no final das brincadeiras, recomenda-se higienização dos brinquedos.
- devem ser lavados com sabão neutro e escova de uso exclusivo.
- após serem lavados com a escova, devem ser expostos à secagem e acondicionados (depois de estarem bem secos) em caixas plásticas com tampa.
- higienizar as mãos com água e sabão líquido; secar com papel-toalha.
- os brinquedos que tiveram contato com mucosas e secreções de alguma criança não devem ficar disponíveis para outras brincarem, devido ao risco de transmissão de agentes infecciosos.

OUTRAS RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES

- Como os Abrigos Institucionais não dispõem de equipamento de esterilização recomenda-se que assim como o material de higiene pessoal, os alicates, tesouras e outros materiais cortantes devam ser exclusivamente de uso pessoal, ou seja, cada criança deve ter o seu equipamento devidamente identificado (esta recomendação se aplica a qualquer faixa etária);
- As escovas de dente devem ser guardadas conforme a determinação descrita neste manual no item destinado à saúde bucal;
- Antes do banho do bebê é preciso atestar a temperatura da banheira. Uma maneira eficaz é colocar o antebraço em contato com a água para checar se a temperatura está adequada, cerca de 38 C°;
- Não importa onde será dado o banho. Jamais, em hipótese alguma, deixe o bebê sozinho durante o banho. Prepare tudo que vai precisar com antecedência: toalhas, produtos de higiene, fralda limpa, roupas limpas. Se a campainha ou o telefone tocarem e você precisar atender de qualquer jeito, enrole a criança na toalha e a leve com você.
- Nunca coloque o bebê na banheira quando ela ainda estiver enchendo, com a torneira ou o chuveirinho abertos. A temperatura da água pode mudar, ou você pode se enganar na profundidade.
- Não é preciso ferver a água do banho, a não ser que você não tenha certeza da procedência ou que se trate de água de poço.
- No caso de usar misturador ou de esquentar a água no fogão, encha primeiro a banheira com água fria e depois misture a água quente, para não correr o risco de queimar o bebê. Misture bem as duas águas -- às vezes um lado da banheira fica mais quente que o outro. Esse tipo de queimadura é mais comum do que se imagina.
- Para recém-nascidos e bebês de até 6 meses, coloque cerca de 13 centímetros de água (mais ou menos oito dedos), ou o suficiente para acomodar o bebê com água até os ombros. Muitas vezes o bebê chora no banho porque não está coberto o suficiente com água, e fica com frio. Se o bebê já ficar sentado, nunca o coloque com água acima da linha da cintura (na posição sentada).
- Ensine desde cedo seu bebê a sempre ficar sentado dentro da banheira, nunca de pé.





CUIDADOS IMPORTANTES COM OS BEBÊS

DICAS DE PROTEÇÃO PARA CRIANÇAS A PARTIR DE 1 ANO

- Supervisão constante.
- Proteção de janelas, escadas e tomadas.
- Acesso restrito à cozinha durante o preparo de refeições.
- Usar as bocas de trás do fogão e os cabos de panelas voltados para dentro.
- Produtos químicos como medicamentos, inflamáveis, cosméticos, artigos de higiene e produtos de limpeza devem estar longe do alcance.
- Manter medicamentos em recipientes com tampas de segurança e produtos de limpeza em suas embalagens originais.
- Deixar fora de alcance objetos pontiagudos e/ou cortantes, que destacam partes.
- Acesso restrito a lavanderia, banheiros e piscina. • Baldes e bacias devem ser esvaziados após o uso.
- Transporte no carro SEMPRE no banco de trás, em assentos específicos para peso, altura e idade.

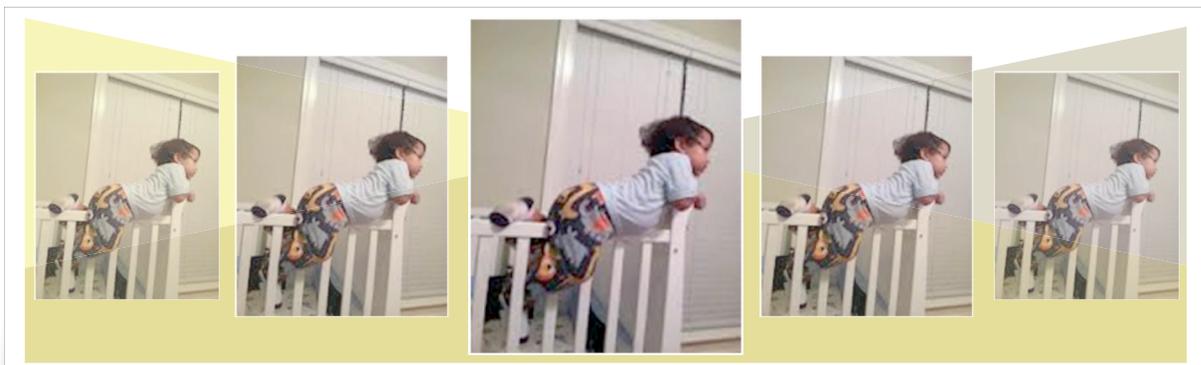
- Há bebês que amam o banho, e outros que já não são muito fãs. Enquanto eles são pequenos, não é absolutamente necessário dar banho todo dia, principalmente se estiver muito frio. Médicos e pais concordam que um banho deixa o bebê fresquinho e tranqüilo.
- Quando as crianças começam a engatinhar, o banho diário se torna essencial. O cabelo não precisa de xampu especial, porque produz pouquíssima oleosidade.



- Não abuse de sabonetes e xampus. Use quantidades bem pequenas, para evitar que a pele do bebê fique ressecada e sensível. Prefira produtos criados especialmente para bebês, porque eles costumam ser menos agressivos. Um banho só com água já é suficiente para limpar um recém-nascido, a não ser que ele esteja muito sujo de cocô. Evite produtos com odores fortes e feitos para adultos.
- Não deixe o bebê mexer na torneira. Quando pequeno ele não vai nem conseguir virá-la, mas assim ele já vai se acostumando a não mexer. Esse conselho vale especialmente para banheiros com misturador, em que há uma saída só de água quente.
- Os recém-nascidos, em especial, perdem calor muito rápido e ficam com frio. Para que isso não aconteça, mantenha o ambiente aquecido, enrole o bebê numa toalha com capuz e o seque rápido, para depois colocar a fralda. Não deixe o bebê muito tempo sem roupa, e depois do banho deixe-o quentinho, numa manta ou com uma boa sessão de colo.
- Seque bem todas as dobrinhas, de preferência com uma fralda de pano ou uma toalha de fralda.

Com relação ao berço do bebê também existem certos cuidados indispensáveis:

- Certifique-se de que o berço tenha uma boa profundidade e que a parte do colchão possa ser ajustada de acordo com a idade da criança. Meça a distância entre as barras verticais ao redor -- ela não deve ultrapassar 6,5 centímetros (uma latinha de refrigerante não pode caber no meio, na horizontal) --, para não correr risco de a cabeça do bebê ficar presa.
- Se o berço que você for usar for muito antigo, ele pode conter pintura com chumbo. O ideal, nesses casos, é lixá-lo completamente e pintá-lo com uma camada de tinta sem chumbo. Bebês costumam morder as bordas do berço e podem ingerir partículas de chumbo, um metal pesado que causa intoxicação, problemas de aprendizagem e outros distúrbios neurológicos. Boa parte dos berços é coberta por laca, um material inofensivo e fácil de limpar.
- Verifique se o colchão se acomoda perfeitamente ao berço; não deve haver nenhum tipo de protetor ou enfeite para completar espaços vazios, já que pernas e braços dos bebês podem ficar presos. O protetor, aliás, apesar de bonitinho, é dispensável, principalmente em regiões onde faz muito calor. Ele acumula pó e atrapalha a circulação do ar dentro do berço. Se você quiser usá-lo, certifique-se de que ele não seja muito fofo, lave-o com frequência e o aposente logo que o bebê começar a conseguir ficar de pé no berço.



- Coloque o bebê para dormir de barriga para cima, a fim de reduzir os riscos da síndrome da morte súbita do lactente, popularmente conhecida como “morte do berço”. A síndrome da morte súbita infantil, ou síndrome da morte súbita do lactente (também conhecida como “morte do berço” ou Sids, da sigla em inglês), não é uma doença específica. Trata-se de um diagnóstico que os especialistas dão quando um bebê aparentemente saudável morre sem explicação. Quando nem os médicos nem a autópsia conseguem explicar a causa da morte, ela é classificada como morte súbita.

OUTROS CUIDADOS RELEVANTES COM RELAÇÃO À SEGURANÇA DE CRIANÇAS



Além dos cuidados elencados acima é conveniente lembrar a importância dos cuidados com as crianças em relação à altura, ao acesso a escadas, ou a ambientes que podem colocar em risco a sua integridade física. Para tanto o uso de telas de proteção nas janelas ou dispositivos de impeçam o acesso da criança a determinados ambientes como banheiro, cozinha ou lavanderia, dentre outros também é recomendado.



ATENÇÃO!

- **Todo e qualquer tipo de medicamento deve ficar longe do alcance de crianças e deve ser guardado em armário fechado com chave.**

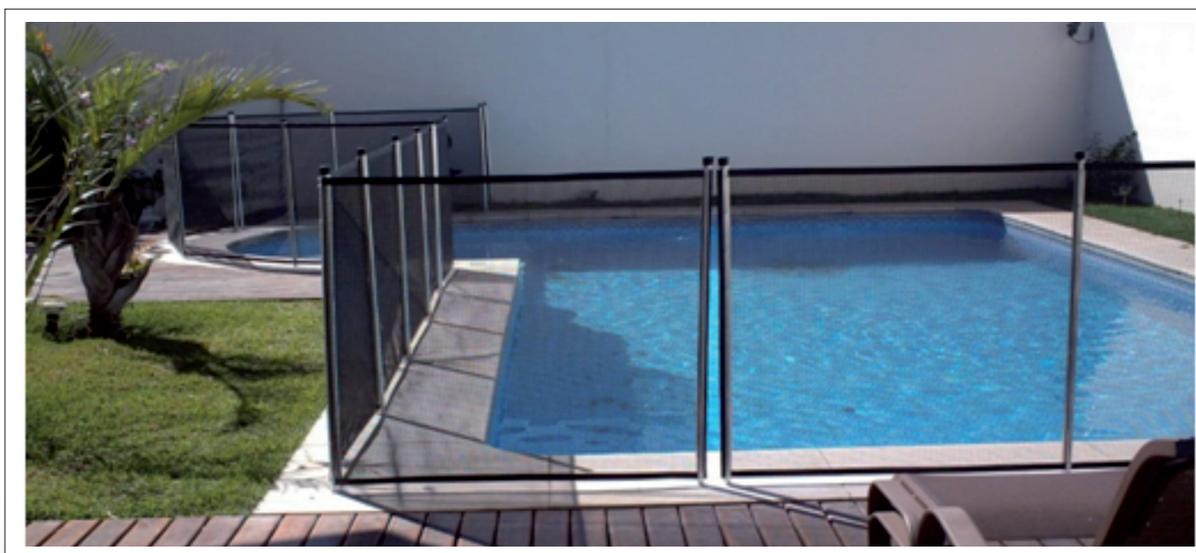
- Todas as tomadas elétricas devem ser dotadas de proteção!



- Fios de celulares e eletroeletrônicos também podem oferecer risco à saúde do bebê e devem ser objeto de cuidados nas unidades de acolhimento!



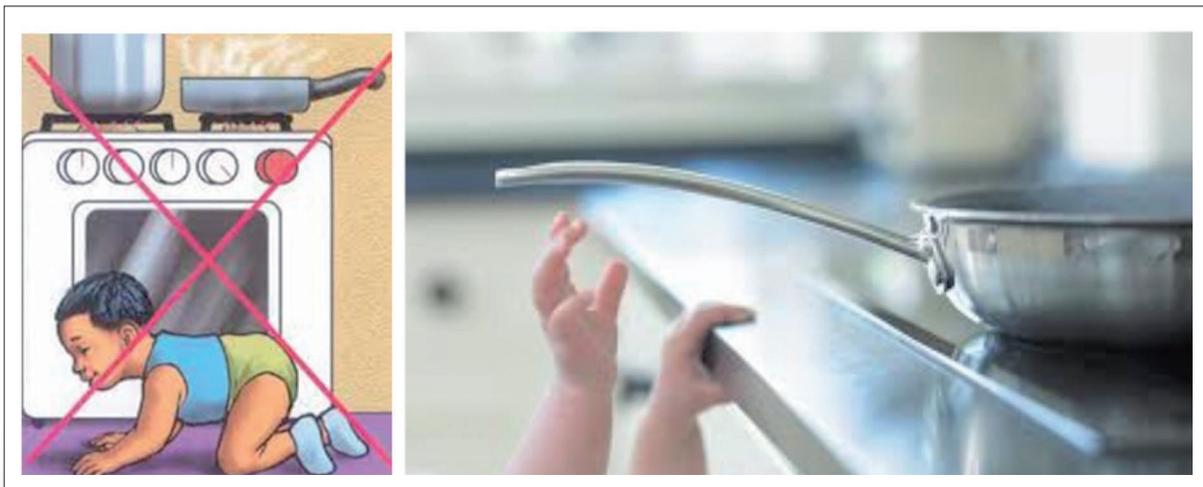
• Para as instituições que disporem de piscinas, hidromassagem ou tanques estes devem dispor de uma cerca ou barreira física que impeça a aproximação de crianças!



- Baldes com água, saneantes e material de limpeza devem ficar longe do alcance de crianças!



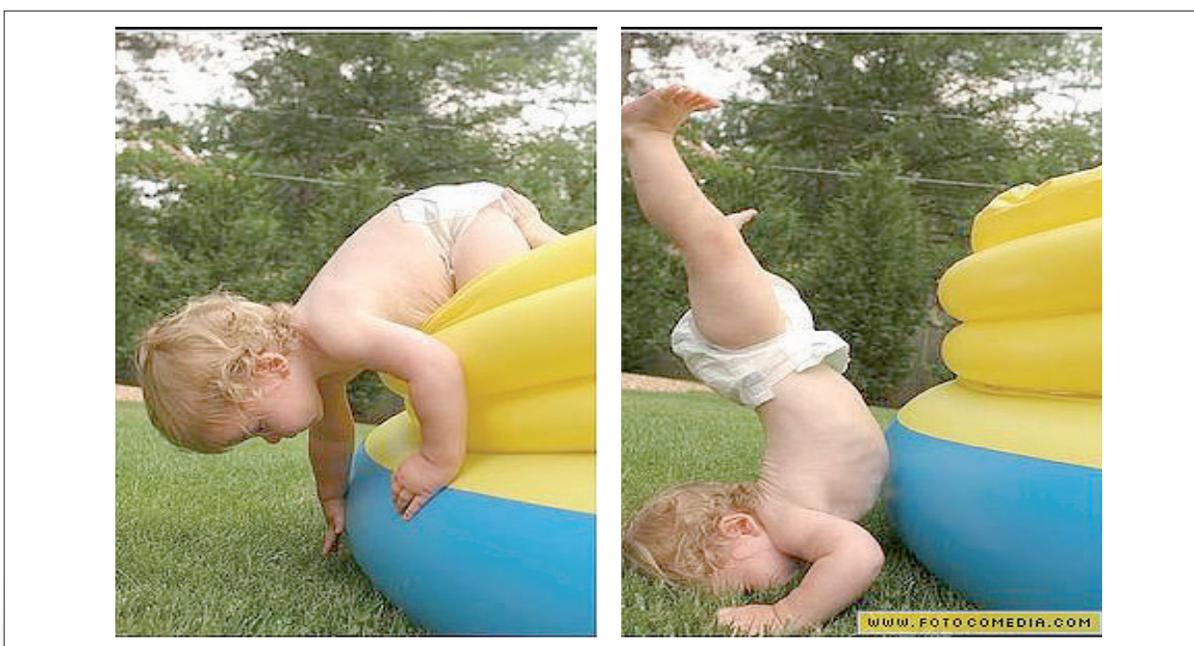
- Cuidados com forno quente e fogões também devem ser respeitados, pois podem oferecer risco à saúde dos bebês!



- Janelas, sacadas, escadas devem dispor de proteção como tela protetora ou barreira física que impeça o acesso do bebê a situações perigosas;



- Ambientes com presença de: ruídos, desconforto ambiental como calor ou frio intenso, presença de fumaça, poeira, forte odor de tinta, sujeira, acúmulo de lixo e desorganização excessiva, dentre outros agravantes de saúde devem ser rapidamente eliminados para garantir a integridade do bebê;
- Sinais de desconforto, choro intenso, marcas pelo corpo, ou irritabilidade podem ser indicativos de situações de violência e precisam ser investigados.



- Crianças não podem permanecer sozinhas brincando, pois estão mais sujeitas a acidentes;
- Não ponha gravata ou cordões de chupeta em torno do pescoço da criança;
- Não permita que a criança brinque com brinquedos pequenos que podem ser engolidos;
- Portas ou caminhos para escadas, depósitos e rua devem ser cuidadosamente trancadas;
- Use pratos e copos de plástico;
- Verifique móveis com bordas cortantes;
- Use tapetes não derrapantes na banheira;
- Nunca deixe uma criança só na cozinha;
- Não beba líquidos quentes com uma criança no colo;
- Mantenha fósforos guardados;
- Mantenha, facas e outros objetos cortantes fora do alcance das crianças;
- Não dê ao latente pedaços grandes de alimentos que possa sufocá-lo;
- **Prevenção de afogamento:** depois do uso, esvazie baldes, banheiras e piscinas infantis e guarde-os sempre virados para baixo. Se a residência tem piscina, impeça o acesso da criança à área.
- **Prevenção atropelamento:** não permita que uma criança menor de dez anos ande sozinha pela rua e comece cedo a educação no trânsito. Jamais atravesse fora da faixa ou correndo na frente dela. Os filhos seguem o exemplo dos pais e mestres.
- Prevenção de asfixia: tenha muito cuidado com fios e cordas. Crianças menores correm o risco de estrangulamento com eles.
- **Prevenção ao envenenamento:** guarde trancado e fora da vista das crianças todos os produtos de higiene e limpeza, venenos e medicamentos.
- Prevenção de quedas: crianças devem brincar em locais seguros. Escadas, sacadas e lajes não são apropriadas. Redes nas janelas e portas de contenção que impeçam o acesso às escadas ou áreas perigosas ajudam a prevenir acidentes.
- Prevenção à queimaduras: mantenha a criança longe da cozinha e do fogão, principalmente durante o preparo das refeições. Cuidado, também, com o ferro de passar.
- Para diminuir os riscos, a principal dica da especialista é remanejar os ambientes. O ideal é tirar dos cômodos tudo que possa causar acidentes.
- Quando muito pequenas, as crianças não têm noção alguma de perigo. A sensação de medo aparece por volta dos cinco anos. Até então, ela pode repetir os mesmos

erros, pois não pensa que se machucará de novo. A fase mais crítica é a partir do momento que começam engatinhar, até por volta dos cinco anos.



MÉTODOS PARA EVITAR ACIDENTES!

- **A melhor maneira de prevenir os acidentes domésticos com crianças é a conversa. Também é aconselhável manter as crianças bem longe da cozinha e da área de serviço, as campeãs em incidência de acidentes. Confira outras dicas para evitar acidentes domésticos com crianças:**

Na área de serviço

- **Tanque:** dê preferência aos de cerâmica ou de alumínio, que são mais leves. Veja se está bem preso à parede e nunca deixe uma criança se debruçar no tanque. Esse tipo de queda é comum, grave e com grandes chances de mortalidade.
- **Baldes:** deixe-os em local de difícil acesso, de preferência vazios e virados para baixo. Neles, as crianças podem ingerir produtos tóxicos ou se afogar.
- **Produtos de limpeza:** devem ser guardados sempre em seu frasco original, longe das crianças, em locais altos ou trancados.
- **Tábua e ferro de passar:** dê preferência às tábuas fixas. O ferro deve estar sempre desligado e longe das crianças. Quando estiver passando roupa, a criança não deve estar por perto.

No banheiro

- **Vaso sanitário:** crianças de até três anos podem se afogar em vasos sanitários. Além disso, é tentadora a idéia de subir nos vasos para alcançar objetos que estão fora de seu alcance. Vale fiscalizar o momento em que elas estão no banheiro.
- **Piso:** a melhor opção é o azulejo, de fácil higienização e menor risco de escorregamento. Os tapetes de plástico com ventosas, que são fixados ao chão, são os mais seguros. Aposte nas fitas adesivas antiderrapantes, também.

Na cozinha

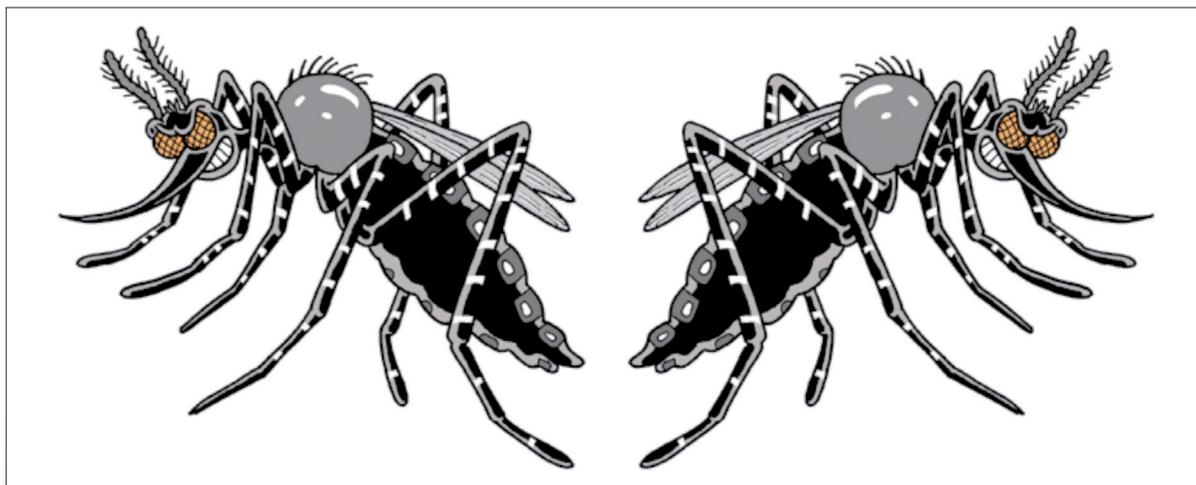
- **Fogão:** evite ao máximo utilizar as bocas da frente. Em relação às panelas, deixe o cabo sempre para dentro. O ideal é manter as crianças fora da cozinha, mas, caso esteja presente, deixa-a longe do forno.
- **Pia:** guarde os eletrodomésticos nos armários altos ou com travas nas portas. Aparelhos em cima da pia podem ser puxados pelas crianças e os fios podem despertar a curiosidade e causar acidentes fatais, como enforcamento.
- **Escorredor de louças:** o ideal é escorrer a louça enquanto está por perto. Assim que terminar de lavar, guarde os artigos no armário.

Na sala

- **Aparelhos eletrônicos:** TVs devem estar fixas à parede e DVDs, videocassetes e afins, ao móvel. Os televisores do tipo LED, por exemplo, são muito leves e podem facilmente ser empurrados. A fixação dos eletrônicos também deve estar devidamente presa e protegida.
- **Cortinas:** a melhor cortina é a horizontal, que não chega à altura das crianças. Evite cortinas com puxadores e cordas, que podem causar enforcamentos.

Além dos cuidados citados acima relativos à saúde dos acolhidos é preciso também prevenir situações que sirvam de agravos à saúde, como a Dengue e a Chicungunha, que serão tratados a seguir:

CONTROLE DA DENGUE E DA CHICUNGUNHA



Não devem existir condições que propiciem alimentação, proliferação ou abrigo de animais sinantrópicos (baratas, ratos, formigas, moscas, dentre outros) tais como:

- Pratinhos de vasos de plantas;
- Latinhas, embalagens, descartáveis, pneus ou material em desuso em condições de acumular água;
- Caixas d'água ou depósitos de água sem tampa;
- Piscinas, lagos ou espelhos d'água decorativos com água sem tratamento;
- Ralos com entupimento ou em desuso;
- Vasos sanitários em desuso sem tampa;
- Cacos de vidro nos muros que possam acumular água;
- Bandeja externa de geladeira e ar condicionado com acúmulo de água;
- Suporte de água mineral sem higienização na troca do galão;
- Área externa, inclusive canaletas, com lixo.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, **Norma Operacional Básica NOB/SUAS**, Secretaria Nacional de Assistência Social, Brasília: 2005.

_____. Conselho Nacional dos Direitos da Criança e do Adolescente & Conselho Nacional de Assistência Social (orgs.) **Orientações Técnicas: Serviços de Acolhimento para Crianças e Adolescentes**. Brasília: 2009.

_____. **Lei nº 8.069 de 13 de julho de 1990**. Dispõe sobre o Estatuto da Criança e do Adolescente e dá outras providências.

_____. Ministério da saúde. **Resolução ANVISA RDC nº 216/2004**. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

_____. ANVISA. **Manual de Processamento de Artigos e Superfícies**, 1998.

_____. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Coordenação-Geral de Vigilância Sanitária em Saúde Ambiental. **Portaria MS n 2914, de 12 de dezembro de 2011**. Brasília: DF, 2011. Estabelece os procedimentos e responsabilidades relativas ao controle e vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade, e dá outras providências.

_____. Conselho Nacional de Assistência Social. **Resolução nº 109, de 11 de novembro de 2009**. Aprova a tipificação Nacional de Serviços Socioassistenciais.

Santa Catarina. Legislação Sanitária do Estado de Santa Catarina. Secretaria de Estado da Saúde (org.) Diretoria de Vigilância Sanitária. **DECRETO nº. 24.980, de 14 de março de 1985**. Florianópolis: IOESC, 2004. – Dispõe sobre habitação urbana e rural.

ANEXO I

GOVERNO DE SANTA CATARINA

Secretaria de Estado da Saúde
Sistema Único de Saúde
Superintendência de Vigilância em Saúde
Diretoria de Vigilância Sanitária

RESOLUÇÃO NORMATIVA Nº 004/DIVS/SES - de 14/07/2015.

A DIRETORA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA da Secretaria de Estado da Saúde, no uso de suas atribuições que lhe conferem o inciso I do art. 44 do Regimento Interno, aprovado pelo Decreto Estadual nº 4.793/94, e considerando:

A Lei Estadual nº 6.320/83; os Decretos Estaduais nº 23.663/83; 31.455/87; 24.980/85, as Leis Federais n. 8.069/1990; 10.172/2001; 8742/1993; as Resoluções 145/2004 e 109/2009 do CNAS; a Resolução Conjunta n. 01/2009 do Conselho Nacional de Assistência Social – CNAS e do Conselho Nacional dos Direitos da Criança e do Adolescente – CONANDA; a RDC ANVISA nº 216/2004; a Portaria MT. 3.214/78 - NR 7, NR 23 e NR 24;

Considerando a Lei Federal nº. 8.078, de 11 de setembro de 1990, que estabelece que um dos direitos básicos do consumidor é a proteção da vida, saúde e segurança contra os riscos provocados por práticas no fornecimento de produtos e serviços; e

As disposições constitucionais e a Lei Federal nº. 8080, de 19 de setembro de 1990, que tratam das condições para promoção, proteção e recuperação da saúde, como direito fundamental do ser humano.

Considerando a necessidade de um instrumento de avaliação das condições de funcionamento dos Abrigos Institucionais de Alta Complexidade do Sistema Único de Assistência Social, visando promover a melhoria das condições higiênico-sanitárias dos referidos estabelecimentos.

Resolve:

Art.1º- Aprovar o Roteiro Para Inspeção Sanitária e Autoinspeção dos Abrigos Institucionais de Alta Complexidade do Sistema Único de Assistência Social, conforme ANEXO I.

Art.2º- Esta Resolução Normativa aplica-se as Casas Lar, Abrigos Institucionais e Casas de Passagem pertencentes à Alta Complexidade do Sistema Único de Assistência Social – SUAS.

Art.3º O descumprimento das determinações contidas nesta Resolução Normativa constitui infração de natureza sanitária, sujeitando o infrator às penalidades previstas na Lei Estadual 6.320, de 20 de dezembro de 1983, suas atualizações ou instrumento legal que venha a substituí-la, sem prejuízo das responsabilidades civil e penal cabíveis.

Art.4º As Instituições as quais se aplica esta Resolução Normativa, possuem prazo de 06 (seis) meses para se adequar, a partir de sua publicação.

Art.5º Os casos omissos e dúvidas relativas à interpretação e aplicação desta Resolução Normativa serão dirimidos pela Diretoria de Vigilância Sanitária Estadual.

Art. 6º Esta Resolução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Florianópolis, 14 de julho de 2015.
Raquel Ribeiro Bittencourt
Diretora de Vigilância Sanitária - SES/SC

ANEXO I

ROTEIRO DE AVALIAÇÃO DA SEGURANÇA SANITÁRIA DE SERVIÇOS DE ACOLHIMENTO INSTITUCIONAL DE ALTA COMPLEXIDADE DO SISTEMA ÚNICO DE ASSISTÊNCIA SOCIAL - SUAS

1. IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO

Razão Social: _____

Nome de Fantasia: _____

CNPJ: _____

Responsável Legal: _____

Alvará Sanitário: não ()

sim () Nº: _____

Modalidade de Serviço de Acolhimento Institucional (vide glossário):

Abrigo Institucional () Casa Lar () Casa de Passagem ()

Endereço Completo do Serviço:

(Rua, Avenida, Servidão) _____

Nº _____ Bairro: _____ Município: _____

U.F. _____ CEP: _____ Fone: () _____ - _____

Início das Atividades: _____

Capacidade Instalada (quantidade planejada de acolhidos): _____

Quantidade de acolhidos no dia da avaliação:

nº de crianças: _____

nº de adolescentes: _____

nº de mulheres: _____

nº de homens: _____

nº de idosos: _____

nº de pessoas com deficiência: _____

OBS: O número de crianças e adolescentes em unidade institucional deve ser no máximo de 20 (vinte) pessoas e o número máximo de adultos e famílias em unidade institucional deve ter o limite de 50 (cinquenta) pessoas por unidade.

ENTIDADE MANTENEDORA:

Municipal Estadual Federal Particular ONG Outras

Número da inscrição no Conselho de Assistência Social/CMAS: _____

Recebe subvenção do governo? Sim () Não ()

Situação do imóvel: Alugado () Próprio ()

2. FINALIDADE DA INSPEÇÃO SANITÁRIA

- () Vistoria de rotina
- () Atendimento de denúncia
- () Concessão Alvará Sanitário Inicial
- () Revalidação de Alvará Sanitário
- () Solicitação do Ministério Público
- () Outros motivos:

3. RECURSOS HUMANOS

	QUANTIDADE	OBSERVAÇÕES (DETALHAR A CARGA HORÁRIA)	
	Com vínculo (formal)	Voluntários (informal)	

3.1. EQUIPE QUE PERTENCE A UNIDADE DE ACOLHIMENTO

1 Coordenador (profissional de nível superior)			
1 Educador/cuidador (nível médio com capacitação específica)			
Auxiliar de educador/cuidador (nível fundamental com capacitação específica)			
1 cozinheiro			
1 profissional serviços gerais (limpeza)			

3.2. EQUIPE DE REFERÊNCIA PARA ATENDIMENTO PSICOSSOCIAL

1 assistente social			
1 psicólogo			
Outros (listar abaixo):			
Total:			

3.3. OS PROFISSIONAIS CUJA PROFISSÃO É REGULAMENTADA POR CONSELHOS DE CLASSE ESTÃO REGISTRADOS E ESTÃO LEGALIZADOS NOS MESMOS

	SIM	NÃO

4. CARACTERÍSTICAS DOS ACOLHIDOS/ATENÇÃO À SAÚDE (QUANTIFICAR)

	SIM	NÃO	QUANTOS
Há acolhidos com transtornos cognitivos ou psiquiátricos?			
Há acolhidos com deficiência ou mobilidade reduzida?			
Há acolhidos portadores de feridas crônicas (úlceras vasculares, úlceras de pressão/escara, pé diabético, outras)?			
Há acolhidos com sonda vesical ou coletor de urina?			
Há acolhidos com diagnóstico ou em tratamento de câncer?			
Há acolhidos com diabetes ou hipertensão?			
Há acolhidos portadores de tuberculose?			
Há acolhidos com outras patologias?(citar):			

4.1. ATENÇÃO À SAÚDE (ONDE OS ACOLHIDOS SÃO ATENDIDOS?)

() Centro de Saúde Público (SUS)?

() Equipe de Saúde da Família (SUS)?

() Serviços Profissionais Particulares (planos de saúde ou pagos pelo próprio residente/família)?

() Centro de Atenção Psicossocial (SUS)?

() Unidade Hospitalar (SUS)?

Obs: Qual dessas opções é a mais utilizada?

5. INFORMAÇÕES/ASPECTOS GERAIS

		SIM	NÃO	NA
5.1.	O serviço possui Alvará de Localização e Funcionamento* (* Alvará de Localização e Funcionamento é um documento ou declaração que garante a autorização de funcionamento para qualquer tipo de empresa ou comércio e também para a realização de eventos.)			
5.2.	O serviço possui Alvará Sanitário atualizado?			
5.3.	O serviço dispõe de Alvará do Corpo de Bombeiros atualizado?			
5.4.	O serviço possui:			
	a)Estatuto registrado?			
	b)Contrato Social?			
	c)Registro de Entidade Social?			
	d)Regimento Interno?			
5.5.	O serviço conta com livro de registro/intercorrência dos acolhidos?			
5.6.	Existem serviços terceirizados (alimentação; lavanderia, serviço de remoção; outros (especificar)?			
5.6.1.	Existe contrato formal com serviços terceirizados?			
5.6.2.	Os serviços terceirizados possuem Alvará Sanitário atualizado?			

5.7.	Existe registro atualizado de cada acolhido? OBS: verificar por amostragem a existência dos registros/anotações sobre o acolhido.			
5.8.	Existem equipamentos, produtos, mobiliários e utensílios disponíveis, em quantidade suficiente, em condições de uso, compatíveis com a finalidade a que se propõem?			
5.9.	Quando for o caso - existem equipamentos de auto-ajuda em condições de uso e em quantidade suficiente para atender à necessidade dos acolhidos? OBS: Equipamento de Auto-Ajuda – qualquer equipamento ou adaptação, utilizado para compensar ou potencializar habilidades funcionais, tais como bengala, andador, óculos, aparelho auditivo, prótese odontológica, cadeiras de rodas, entre outros com função assemelhada.			
5.10.	O material de higiene é suficiente e encontra-se disponível para uso dos acolhidos?			
5.11.	O material de higiene está devidamente armazenado em local adequado e longe do alcance das crianças?			
5.12.	O serviço dispõe de Projeto Político-Pedagógico (PPP) *? * O PPP orienta a proposta de funcionamento do serviço como um todo, tanto no que se refere ao seu funcionamento interno, quanto seu relacionamento com a rede local, as famílias e a comunidade. Sua elaboração envolve toda a equipe do serviço, os acolhidos e suas famílias e deve ser avaliado e aprimorado a partir da prática do dia-a-dia.			
5.13.	Existe acompanhamento psicossocial dos acolhidos e de suas respectivas famílias com vistas à reintegração familiar?			
5.14.	Existe acesso a tratamento odontológico quando necessário?			
5.15.	Existe acesso a Rede de Atenção Psicossocial, quando necessário?			

6. CONDIÇÕES OPERACIONAIS E ESTRUTURAIS				
		SIM	NÃO	NA
6.1.	O período de funcionamento do serviço é ininterrupto (24 horas)?			
6.2.	O atendimento é personalizado e em pequenos grupos favorecendo o convívio familiar e comunitário?			
6.3.	As regras de gestão e de convivência são construídas de forma participativa e coletiva a fim de assegurar a autonomia dos acolhidos?			
6.4.	O serviço oferece condições de:			
	a) habitabilidade?			
	b) higiene?			
	c) salubridade?			
	d) segurança?			
	e) acessibilidade?			
6.5.	Para mulheres acolhidas em situação de violência, crianças e adolescentes o serviço é desenvolvido em local sigiloso?			
6.6.	Disponibiliza acesso a ambiência acolhedora e espaços reservados a manutenção da privacidade dos acolhidos assegurando a guarda de pertences pessoais?			
6.7.	Conta com espaço específico para acolhimento imediato e emergencial, em qualquer horário do dia ou da noite?			

Segurança Sanitária para Serviços de Alta Complexidade do Sistema Único de Assistência Social - SUAS

6.8.	Conta com meio de transporte que possibilite a realização de visitas domiciliares e reuniões com os demais atores do Sistema de Garantia de Direitos e da Rede de Serviços?			
6.9.	Acolhidos com vínculo de parentesco ou afinidade (casais, irmãos, amigos, etc.) são atendidos na mesma unidade?			
6.10.	São ofertados cuidados básicos como alimentação, higiene e proteção aos acolhidos?			
6.11.	No caso de crianças/adolescentes são acompanhados nos serviços de saúde, escola e outros dispositivos do cotidiano?			
6.12.	Promove o acesso a programações culturais, de lazer, de esporte e ocupacionais internas e externas?			
6.13.	Promove o acesso à rede de qualificação e requalificação profissional com vistas à inclusão produtiva?			
6.14.	A residência está adaptada para o acolhimento de pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida?			
6.15.	Apresentam instalações elétricas com quadro de distribuição, disjuntores identificados e sem partes expostas?			
6.16.	Possui procedimentos escritos de encaminhamento para serviços de primeiros socorros?			
6.17.	Possui depósito de resíduos?			
6.18.	Conta com depósito de material de limpeza – DML?			
6.19.	Possui rotinas escritas para processo de higienização dos ambientes, bebedouros, sanitários, dormitórios, etc.?			
6.20.	Possui muro ou cerca proporcionando segurança aos acolhidos?			
6.21.	Possuem instalações sanitárias separadas por sexo, com acessos independentes?			
6.22.	Possuem louças sanitárias adaptadas às faixas etárias?			
6.23.	Os sanitários apresentam-se limpos e organizados?			

7. ÁGUA, SANEAMENTO BÁSICO, CONTROLE VETORES E PRAGAS

		SIM	NÃO	NA
7.1.	Existe disponibilidade de água potável para consumo dos acolhidos e em condição de fácil acesso?			
7.2.	As caixas de água, reservatórios, cisternas ou poços são revestidos de material impermeável, inócuo, não-corrosível, de fácil limpeza, permanecendo sempre cobertas, protegidas e vedadas contra contaminação de qualquer natureza?			
7.3.	As caixas de água, reservatórios, cisternas são submetidas à limpeza e desinfecção, pelo menos uma vez por ano? (verificar através de registros a comprovação do serviço.			
7.4.	Caso utilize solução alternativa de abastecimento de água, atesta a potabilidade da água semestralmente mediante laudos laboratoriais?			
7.5.	Dispõe de coletores públicos de esgotos?			
7.6.	Dispõe de fossas sépticas e absorventes no caso de não ter coletores públicos de esgotos?			
7.7.	Dispõe de certificação de controle de vetores?			
7.8.	Há cuidados que evitam a proliferação do mosquito da dengue ou chikungunya?			
7.9.	Há material inflamável armazenado no interior da edificação?			
7.10.	O abrigo institucional apresenta meios que possibilitam o rápido escoamento e segurança dos acolhidos em caso de emergência?			
7.11.	Dispõem de contentores de resíduos em bom estado de conservação e limpeza?			

8. CONSERVAÇÃO ROUPAS, PROCESSAMENTO ARTIGOS E SUPERFÍCIES				
		SIM	NÃO	NA
8.1.	A conservação das roupas de cama e banho é satisfatória?			
8.1.	A conservação das roupas de uso pessoal é satisfatória?			
8.2.	A quantidade de roupa de cama e banho é suficiente?			
8.3.	A quantidade de roupas de uso pessoal é adequada ao numero de acolhidos?			
8.4.	Existe local adequado para o armazenamento de roupas?			
8.5.	Os colchões se encontram em bom estado de conservação e limpeza?			
8.6.	Todos os colchões são forrados com material lavável, impermeável e de fácil higienização e limpeza?			

9. INFRA-ESTRUTURA FÍSICA EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
A - Ambientes que devem funcionar dentro da área de moradia.				
		SIM	NÃO	NA
9.1.	O Serviço conta com quarto com dimensão suficiente para acomodar camas / berços / beliches dos acolhidos e para a guarda dos pertences pessoais dos acolhidos de forma individualizada (armários, guardaroupa,etc.)?			
9.2.	O número máximo de pessoas por quarto é de até 4 acolhidos por quarto, com metragem de 2,25 m ² para cada ocupante. Caso haja ambiente de estudos organizado no próprio quarto, a dimensão dos mesmos deverá ser aumentada para 3,25 m ² para cada ocupante.			
9.3.	Dispõe de Sala de Estar ou similar com espaço suficiente para acomodar o número de acolhidos atendidos pelo equipamento e os cuidadores /educadores, numa metragem de 1,00 m ² para cada ocupante? Exemplo: Abrigo para 15(quinze) crianças / adolescentes e 2 cuidadores/ educadores: 17,0 m ² . Abrigo para 20(vinte) crianças / adolescentes e 2 cuidadores/ educadores: 22,0 m ² . Casa-Lar para 10(dez) crianças/adolescentes e 2 cuidadores/ educadores: 12,0 m ²			
9.4.	Dispõe de Sala de jantar /copa com espaço suficiente para acomodar o número de acolhidos atendidos pelo equipamento e os cuidadores/ educadores?			
9.5.	Conta com Ambiente para Estudo? (quando houver crianças e adolescentes) Obs: O ambiente para estudo poderá contar com espaço específico para esta finalidade ou, ainda, ser organizado em outros ambientes (quarto, copa) por meio de espaço suficiente e mobiliário adequado, quando o número de usuários não inviabilizar a realização de atividade de estudo/leitura.			
9.6.	Conta com banheiro para os acolhidos na seguinte proporção: 1(um) lavatório, 1(um) vaso sanitário e 1(um) chuveiro para até 6 (seis) pessoas?			
9.7.	Os banheiros são dotados de lavatório, vaso sanitário com assento e chuveiro em satisfatório estado de conservação e limpeza, não oferecendo risco para os acolhidos?			
9.8.	Os vasos sanitários e chuveiros são protegidos por portas e/ou barreiras, oferecendo condições de privacidade para os acolhidos?			
9.9.	Pelo menos um dos banheiros é adaptado a pessoas portadoras de necessidades especiais?			

Segurança Sanitária para Serviços de Alta Complexidade do Sistema Único de Assistência Social - SUAS

9.10.	Conta com cozinha com espaço suficiente para acomodar utensílios e mobiliário para preparar alimentos para o número de acolhidos atendidos pelo equipamento e os cuidadores/ educadores?			
9.11.	Conta com Área de Serviço com espaço suficiente para acomodar utensílios e mobiliário para guardar equipamentos, objetos e produtos de limpeza e propiciar o cuidado com a higiene do abrigo, com a roupa de cama, mesa, banho e pessoal para o número de acolhidos atendidos pelo equipamento?			
9.12.	Conta com área externa para uso dos acolhidos(varanda, quintal e jardim)?			
9.13.	No caso de Casa-lar conta com quarto para educador/cuidador?			
B - Ambientes que devem funcionar fora da área de moradia				
		SIM	NÃO	NA
9.14.	Conta com sala para equipe técnica funcionando em localização específica que seja separada da área de moradia dos acolhidos e com mobiliário suficiente para desenvolvimento de atividades de natureza técnica?			
9.15.	Conta com Sala de Coordenação /Atividades Administrativas, separada da área de moradia dos acolhidos e com espaço e mobiliário suficiente para o desenvolvimento de atividades administrativas (área contábil / financeira, documental, logística)?			
9.16.	Conta com área destinada à guarda de prontuários em condições de segurança e sigilo?			
9.17.	Conta com Sala de Reunião com espaço e mobiliário suficiente para a realização de reuniões de equipe e de atividades grupais com as famílias de origem?			
9.18.	Existe manutenção preventiva e corretiva da edificação?			
9.19.	Existem acolhidos habitando porões e sótãos cujas condições não estejam de acordo com as exigências sanitárias?			
9.20.	Todo o material utilizado é convenientemente armazenado (armários, estantes, etc.), estando satisfatórias as condições de higiene ambiental e preservadas a segurança dos acolhidos?			
9.21.	Iluminação e ventilação são adequadas/e suficientes para as atividades, proporcionando ambientes arejados e garantindo conforto térmico?			
9.22.	Instalações elétricas e hidráulicas se encontram em bom estado de conservação não oferecendo risco aos acolhidos?			
9.23.	Possui extintores de incêndio em pontos estratégicos e sinalização de emergência?			
9.24.	Existe acúmulo, em locais impróprios, de: estrume, lixo, material orgânico de qualquer natureza, que possam atrair ou facilitar a criação de moscas e baratas, alimentar ratos ou ser causa de odores incômodos?			
9.25.	Em caso de existir guarda ou abrigo de animais domésticos, canis, terrenos ou áreas utilizadas estes são mantidos limpos e desinfetados e todos os animais possuem carteira de vacinação?			
9.26.	Resíduos freqüentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos?			
9.27.	Refeitório é mantido limpo e organizado e dispõe de lavatório provido de sabonete líquido e papel toalha?			
9.28.	Não são utilizadas sobras ou restos de alimentos que já tenham sido servidos?			

10. CONTROLE DOS MEDICAMENTOS				
		SIM	NÃO	NA
10.1.	Todos os medicamentos administrados possuem prescrição médica?			
10.2.	Existe relação dos acolhidos que fazem uso de medicamentos de controle especial?			
10.3.	Os medicamentos estão sob a guarda de um profissional responsável?			
10.4.	Os medicamentos de controle especial são armazenados em local fechado e com chave?			
10.5.	Os medicamentos são armazenados em local adequado (armário fechado, longe da umidade e calor e longe do alcance de crianças)?			
10.6.	Existe controle do prazo de validade dos medicamentos?			
10.7.	Caso haja fracionamento de medicamentos este é feito de forma correta (identificação do nome, nº lote, prazo de validade)?			

11. ALIMENTAÇÃO/NUTRIÇÃO				
		SIM	NÃO	NA
11.1.	Oferece acesso a alimentação em padrões nutricionais adequados e adaptados a necessidades específicas (verificar se existe cardápio assinado por nutricionista e dietas especiais para os acolhidos que dela necessitam)?			
11.2.	Existe responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos, devidamente capacitado?			
11.3.	Manipuladores de alimentos possuem Atestados de Saúde, com observação de que estão aptos a manipular alimentos?			
11.4.	Área interna da cozinha está livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente e sem a presença de animais?			
11.5.	Piso, teto e paredes possuem revestimento liso, impermeável e lavável, em bom estado de conservação e limpeza (livre de trincas, rachaduras, infiltração, goteiras, vazamentos, bolores, descascamentos e outros)?			
11.6.	Presença de tela milimétrica nas aberturas (limpas e removíveis)?			
11.7.	Existência de lavatório, provido de sabão líquido e papel toalha na área de manipulação de alimentos?			
11.8.	Os saneantes dispõem de registro no Ministério da Saúde?			
11.9.	Existe ventilação natural garantindo a renovação do ar e a manutenção do ambiente, livre de fungos, gases, fumaça, póis, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento?			
11.10.	Coletores dos resíduos de fácil higienização e limpeza e dotados de tampa e saco plástico?			
11.11.	Utensílios, móveis e equipamentos utilizados na higienização próprios para a atividade, conservados, limpos, disponíveis, em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade?			
11.12.	Manipuladores utilizam equipamento de proteção individual completo (proteção para o cabelo, avental ou jaleco e sapatos fechados)?			
11.13.	Manipuladores com asseio pessoal (mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte ou base, sem adornos: anéis, pulseiras, brincos, etc.)?			
11.14.	Alimentos adequadamente acondicionados e identificados e com controle do prazo de validade?			
11.15.	Alimentos armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras de material liso, resistente, impermeável e lavável, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local?			

Segurança Sanitária para Serviços de Alta Complexidade do Sistema Único de Assistência Social - SUAS

11.16.	Alimentos preparados e sob refrigeração ou congelamento possuem invólucro contendo no mínimo as seguintes informações: nome do produto, data do congelamento e prazo de validade?			
11.17.	Alimentos estão sendo refrigerados ou congelados em sacolas adequadas (saco plástico transparente)?			
11.18.	Luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos protegidas contra explosão e quedas acidentais?			
11.19.	Lavatório, com sabonete líquido anti-séptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema de secagem das mãos. Lixeiras com tampa e acionadas sem contato manual?			
11.20.	O serviço de alimentação dispõe de Manual de Boas Práticas?			

12. SALA DE REPOUSO / BERÇÁRIO (PARA CRIANÇAS DE 0 A 6 ANOS DE IDADE)

		SIM	NÃO	NA
12.1.	Conta com berços e mobiliário adequados faixa etária			
12.2.	Todos os colchões são revestidos com material lavável, impermeável e de fácil higienização e limpeza			
12.3.	Possui área livre para movimentação da criança			
12.4.	Possui espaço específico para banho de sol			
12.5.	Possui local para higienização, com balcão trocador com revestimento impermeável, pia e chuveiro?			
12.6.	Possui lavatório junto ao trocador?			
12.7.	Possui banheira com material resistente, antiderrapante, instalada sobre ou próximo a bancada?			
12.8.	Possui janelas teladas?			
12.9.	Possui local adequado para amamentação?			
12.10.	Possui brinquedos adaptados às diversas faixas etárias?			
12.11.	Possui procedimentos escritos da limpeza dos brinquedos com registro das mesmas?			

13. LACTÁRIO (ATENDIMENTO FAIXA ETÁRIA DE 4 MESES A 1 ANO)

		SIM	NÃO	NA
13.1.	Possui lactário?			
13.2.	O lactário dispõe de área separada da cozinha?			
13.3.	Na ausência de lactário separado da cozinha há geladeira exclusiva para armazenamento das mamadeiras?			
13.4.	Possui os seguintes locais de trabalho: recepção e lavagem de mamadeiras, preparo, desinfecção e distribuição?			
13.5.	Mamadeiras são secas em escorredor e protegidas de poeira e sujidades?			
13.6.	Mamadeiras são armazenadas em caixas plásticas com tampa ou armário fechado, exclusivos para este fim?			
13.7.	Mamadeiras preparadas são armazenadas sob refrigeração e apresentam identificação (nome da criança, data de preparo, hora da dispensação)?			

14. LAVANDERIA/PROCESSAMENTO ROUPAS				
		SIM	NÃO	NA
14.1.	O serviço conta com espaço destinado a lavagem das roupas?			
14.2.	Lavanderia e rouparia contam com paredes, pisos e tetos íntegros, laváveis e estão em bom estado de conservação e limpeza?			
13.3.	A iluminação é adequada/suficiente ?			
13.4.	Existe ventilação adequada, com aberturas teladas?			

15. AVALIAÇÃO DO SERVIÇO				
Como você avalia o Serviço? (marque com "X" a opção abaixo que julgar mais próxima da realidade encontrada).				
EXCELENTE	BOM	REGULAR	RUIM	MUITO RUIM

Legenda:

S = SIM (cumpre o item avaliado);

N = Não (não cumpre o item avaliado);

NA = Não se aplica

Data da inspeção sanitária: _____.

Equipe de Inspeção Sanitária/Avaliação:

Nome completo: _____ Local Trabalho: _____

Nome completo: _____ Local Trabalho: _____

Nome completo: _____ Local Trabalho: _____

GLOSSÁRIO	
Acessibilidade	<p>Possibilidade e condição de alcance para utilização, com segurança e autonomia, dos espaços, mobiliários e equipamentos urbanos, das edificações, dos transportes e dos sistemas e meios de comunicação, por pessoa portadora de deficiência ou com mobilidade reduzida (Lei 10.098 de 19.12.00). A essa referência devem ser acrescidas as condições de habitabilidade, higiene, salubridade e segurança, adaptadas a cada serviço socioassistencial e orientadas por profissional especializado da administração pública, quando da instalação de cada unidade.</p>
Acolhimento Institucional	<p>O acolhimento para crianças e adolescentes, por meio de medida protetiva, oferecidos em diferentes equipamentos como Abrigo Institucional para pequenos grupos e Casa-Lar, de forma temporária até a reintegração da criança à sua própria família ou seu encaminhamento para família substituta. Acolhimento provisório e excepcional para crianças e adolescentes de ambos os sexos, inclusive crianças e adolescentes com deficiência, sob medida de proteção (Art. 98 do Estatuto da Criança e do Adolescente) e em situação de risco pessoal e social, cujas famílias ou responsáveis encontrem-se temporariamente impossibilitados de cumprir sua função de cuidado e proteção, não devem distanciar-se excessivamente, do ponto de vista geográfico e sócio-econômico, da comunidade de origem das crianças e adolescentes atendidos. Grupos de crianças e adolescentes com vínculos de parentesco – irmãos, primos etc. – devem ser atendidos na mesma unidade.</p> <p>O serviço deverá ser organizado segundo princípios, diretrizes e orientações do Estatuto da Criança e do Adolescente e das “Orientações Técnicas: Serviços de Acolhimento para Crianças e Adolescentes”.</p>
Casa-Lar	<p>Acolhimento Institucional oferecido em unidades residenciais, nas quais pelo menos uma pessoa ou casal trabalha como educador/cuidador residente – em uma casa que não é a sua – prestando cuidados a um grupo de crianças e/ou adolescentes. As casais têm a estrutura de residências privadas, podendo estar distribuídas tanto em um terreno comum, quanto inseridas, separadamente, em bairros residenciais.</p>
Serviço de Acolhimento Institucional	<p>Acolhimento em diferentes tipos de equipamentos, destinado a famílias e/ou indivíduos com vínculos familiares rompidos ou fragilizados, a fim de garantir proteção integral. A organização do serviço deverá garantir privacidade, o respeito aos costumes, às tradições e à diversidade de: ciclos de vida, arranjos familiares, raça/etnia, religião, gênero e orientação sexual. O atendimento prestado deve ser personalizado e em pequenos grupos e favorecer o convívio familiar e comunitário, bem como a utilização dos equipamentos e serviços disponíveis na comunidade local. Deve funcionar em unidade inserida na comunidade com características residenciais, ambiente acolhedor e estrutura física adequada, visando o desenvolvimento de relações mais próximas do ambiente familiar. As edificações devem ser organizadas de forma a atender aos requisitos previstos nos regulamentos existentes e às necessidades dos (as) usuários (as), oferecendo condições de habitabilidade, higiene, salubridade, segurança, acessibilidade e privacidade.</p>

<p>Serviço de Acolhimento Institucional</p>	<p><i>O SERVIÇO DE ACOLHIMENTO INSTITUCIONAL PARA CRIANÇAS E ADOLESCENTES PODE SER DESENVOLVIDO NAS SEGUINTESS MODALIDADES:</i></p> <ol style="list-style-type: none">1. Atendimento em unidade residencial onde uma pessoa ou casal trabalha como educador/cuidador residente, prestando cuidados a um grupo de até 10 crianças e/ou adolescentes.2. Atendimento em unidade institucional semelhante a uma residência, destinada ao atendimento de grupos de até 20 crianças e/ou adolescentes. Nessa unidade é indicado que os educadores/cuidadores trabalhem em turnos fixos diários, a fim de garantir estabilidade das tarefas de rotina diárias, referência e previsibilidade no contato com as crianças e adolescentes. Poderá contar com espaço específico para acolhimento imediato e emergencial, com profissionais preparados para receber a criança/adolescente, em qualquer horário do dia ou da noite, enquanto se realiza um estudo diagnóstico detalhado de cada situação para os encaminhamentos necessários. <p>Para adultos e famílias: Acolhimento provisório com estrutura para acolher com privacidade pessoas do mesmo sexo ou grupo familiar. É previsto para pessoas em situação de rua e desabrigo por abandono, migração e ausência de residência ou pessoas em trânsito e sem condições de auto-sustento.</p> <p>Deve estar distribuído no espaço urbano de forma democrática, respeitando o direito de permanência e usufruto da cidade com segurança, igualdade de condições e acesso aos serviços públicos.</p> <p>O atendimento a indivíduos refugiados ou em situação de tráfico de pessoas (sem ameaça de morte) poderá ser desenvolvido em local específico, a depender da incidência da demanda.</p> <p><i>O SERVIÇO DE ACOLHIMENTO INSTITUCIONAL PARA ADULTOS E FAMÍLIAS PODE SER DESENVOLVIDO NAS SEGUINTESS MODALIDADES:</i></p> <ol style="list-style-type: none">1. Atendimento em unidade institucional semelhante a uma residência com o limite máximo de 50 (cinquenta) pessoas por unidade e de 4 (quatro) pessoas por quarto.2. Atendimento em unidade institucional de passagem para a oferta de acolhimento imediato e emergencial, com profissionais preparados para receber os usuários em qualquer horário do dia ou da noite, enquanto se realiza um estudo diagnóstico detalhado de cada situação para os encaminhamentos necessários. <p>Para mulheres em situação de violência: Acolhimento provisório para mulheres, acompanhadas ou não de seus filhos, em situação de risco de morte ou ameaças em razão da violência doméstica e familiar, causadora de lesão, sofrimento físico, sexual, psicológico ou dano moral.</p> <p>Deve ser desenvolvido em local sigiloso, com funcionamento em regime de co-gestão, que assegure a obrigatoriedade de manter o sigilo quanto à identidade das usuárias. Em articulação com rede de serviços socioassistenciais, das demais políticas públicas e do Sistema de Justiça, deve ser ofertado atendimento jurídico e psicossocial e com acesso a rede educacional para a usuárias e seu filhos e/ou dependente quando estiver sob sua responsabilidade.</p>
---	---

<p>Serviço de Acolhimento Institucional</p>	<p>Para jovens e adultos com deficiência: Acolhimento destinado a jovens e adultos com deficiência, cujos vínculos familiares estejam rompidos ou fragilizados. É previsto para jovens e adultos com deficiência que não dispõem de condições de autosustentabilidade, de retaguarda familiar temporária ou permanente ou que estejam em processo de desligamento de instituições de longa permanência.</p> <p>Deve ser desenvolvido em Residências Inclusivas inseridas na comunidade, funcionar em locais com estrutura física adequada e ter a finalidade de favorecer a construção progressiva da autonomia, da inclusão social e comunitária e do desenvolvimento de capacidades adaptativas para a vida diária.</p> <p>Para idosos (as): Acolhimento para idosos (as) com 60 anos ou mais, de ambos os sexos, independentes e/ou com diversos graus de dependência. A natureza do acolhimento deverá ser provisória e, excepcionalmente, de longa permanência quando esgotadas todas as possibilidades de auto-sustento e convívio com os familiares.</p> <p>É previsto para idosos (as) que não dispõem de condições para permanecer com a família, com vivência de situações de violência e negligência, em situação de rua e de abandono, com vínculos familiares fragilizados ou rompidos.</p> <p>Idosos (as) com vínculo de parentesco ou afinidade – casais, irmãos, amigos etc. – devem ser atendidos na mesma unidade. Preferencialmente, deve ser ofertado aos casais de idosos o compartilhamento do mesmo quarto. Idosos (as) com deficiência devem ser incluídos (as) nesse serviço, de modo a prevenir práticas segregacionistas e o isolamento desse segmento.</p> <p>O SERVIÇO DE ACOLHIMENTO INSTITUCIONAL PARA IDOSOS (AS) PODE SER DESENVOLVIDO NAS SEGUINTE MODALIDADES:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Atendimento em unidade residencial onde grupos de até 10 idosos (as) são acolhidos (as). Deve contar com pessoal habilitado, treinado e supervisionado por equipe técnica capacitada para auxiliar nas atividades da vida diária. 2. Atendimento em unidade institucional com característica domiciliar que acolhe idosos (as) com diferentes necessidades e graus de dependência. Deve assegurar a convivência com familiares, amigos e pessoas de referência de forma contínua, bem como o acesso às atividades culturais, educativas, lúdicas e de lazer na comunidade. A capacidade de atendimento das unidades deve seguir as normas da Vigilância Sanitária, devendo ser assegurado o atendimento de qualidade, personalizado, com até 4 (quatro) idosos (as) por quarto. <p>PROVISÕES DO AMBIENTE FÍSICO</p> <p>GERAL: Espaço para moradia, endereço de referência, condições de repouso, espaço de estar e convívio, guarda de pertences, lavagem e secagem de roupas, banho e higiene pessoal, vestuário e pertences. Acessibilidade de acordo com as normas da ABNT.</p> <p>RECURSOS MATERIAIS: Material permanente e material de consumo necessário para o desenvolvimento do serviço, tais como: mobiliário, computador, impressora, telefone, camas, colchões, roupa de cama e banho, utensílios para cozinha, alimentos, material de limpeza e higiene, vestuário, brinquedos, entre outros. Materiais pedagógicos, culturais e esportivos. Banco de Dados de usuários (as) de benefícios e serviços socioassistenciais; Banco de Dados dos serviços socioassistenciais; Cadastro Único dos Programas Sociais; Cadastro de Beneficiários do BPC.</p>
---	--

<p>Serviço de Acolhimento Institucional</p>	<p>RECURSOS HUMANOS (de acordo com a NOB-RH/SUAS).</p> <p>Para crianças e adolescentes: De acordo com a NOB-RH/SUAS e o documento das "Orientações Técnicas: Serviços de Acolhimento para Crianças e Adolescentes".</p> <p>CONDIÇÕES ESPECÍFICAS:</p> <p>Para crianças e adolescentes: Ter ambiente e condições favoráveis ao processo de desenvolvimento peculiar da criança e do adolescente.</p> <p>Para mulheres em situação de violência: Ter o sigilo de sua identidade e localização preservados.</p> <p>O SERVIÇO DE ACOLHIMENTO INSTITUCIONAL PARA IDOSOS (AS) PODE SER DESENVOLVIDO NAS SEGUINTESS MODALIDADES:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Atendimento em unidade residencial onde grupos de até 10 idosos (as) são acolhidos (as). Deve contar com pessoal habilitado, treinado e supervisionado por equipe técnica capacitada para auxiliar nas atividades da vida diária.2. Atendimento em unidade institucional com característica domiciliar que acolhe idosos (as) com diferentes necessidades e graus de dependência. Deve assegurar a convivência com familiares, amigos e pessoas de referência de forma contínua, bem como o acesso às atividades culturais, educativas, lúdicas e de lazer na comunidade. A capacidade de atendimento das unidades deve seguir as normas da Vigilância Sanitária, devendo ser assegurado o atendimento de qualidade, personalizado, com até 4 (quatro) idosos (as) por quarto. <p>UNIDADES</p> <p>Para crianças e Adolescentes:</p> <ul style="list-style-type: none">- Casa-Lar- Abrigo Institucional <p>Para adultos e famílias:</p> <ul style="list-style-type: none">- Abrigo institucional- Casa de Passagem <p>Para mulheres em situação de violência:</p> <ul style="list-style-type: none">- Abrigo institucional <p>Para jovens e adultos com deficiência:</p> <ul style="list-style-type: none">- Residências inclusivas. <p>Para idosos (as)</p> <ul style="list-style-type: none">- Casa-Lar- Abrigo Institucional (Instituição de Longa Permanência para Idosos (as) - ILPI)
---	--

Segurança Sanitária para Serviços de Alta Complexidade do Sistema Único de Assistência Social - SUAS

NOB/RH - SUAS	Norma Operacional Básica de Recursos Humanos do SUAS, que tem por finalidade primordial estabelecer parâmetros gerais para a política de recursos humanos a ser implementada na área da Assistência Social
Sistema Único da Assistência Social (SUAS)	O SUAS configura-se como o novo modelo de gestão e organização da política de assistência social na oferta de programas, projetos, serviços e benefícios, em todo o território nacional.
Transtorno Mental	O termo “doença mental” ou transtorno mental é qualquer anormalidade na mente ou no seu funcionamento que pode causar mais sofrimento e incapacidade que qualquer outro tipo de problema de saúde. Transtornos mentais como a ansiedade, depressão, distúrbios alimentares, abuso e dependência de álcool e outras drogas, demência e esquizofrenia, pode afetar qualquer pessoa em qualquer época da sua vida.

RESUMO CLASSIFICAÇÃO TIPO DE SERVIÇO SÓCIOEDUCATIVO POR CLIENTELA

1. CASA DE PASSAGEM (permanência - aproximadamente até 90(noventa) dias) – estrutura física similar ao abrigo institucional)

Destinada a:

- adultos em situação de rua
- famílias

2. ABRIGO INSTITUCIONAL (permanência acima de 90(noventa) dias – tempo indeterminado)

Destinada a:

- adultos em situação de rua (até 50 (cinquenta) acolhidos);
- mulheres vítimas de violência;
- famílias.
- crianças e adolescentes.

Recomendado:

- a) Espaços que deverão funcionar dentro da área de moradia no abrigo institucional:

- Quarto: até 4 (quatro) acolhidos por quarto, excepcionalmente 6 (seis)por quarto. Metragem sugerida: 2,25 m² para cada ocupante;
- Sala de estar ou similar – 1m para cada ocupante;
- Sala de jantar e copa;
- Ambiente para estudo;
- Banheiro: 1 lavatório, 1 chuveiro, 1 vaso sanitário para cada 6(seis) acolhidos, sendo 1(um) banheiro adaptado para deficientes;
- Cozinha;
- Área de serviço;
- Área externa (varanda, jardim, etc.).

b) Espaços que deverão funcionar fora da casa-lar em área específica para atividades técnico-administrativas:

- Sala para equipe técnica;
- Sala de coordenação atividades administrativas;
- Sala para reuniões.

3. CASA LAR (até 10 acolhidos) perspectiva de acolhimento média e longa duração

Destinada a:

- Criança/Adolescente 0 a 18 anos e idosos

Recomendado:

a) Espaços que deverão funcionar dentro da área de moradia na casa-lar:

- Quarto: até 4 (quatro) acolhidos por quarto, excepcionalmente 6 (seis) por quarto. Metragem sugerida: 2,25 m² para cada ocupante;
- Quarto para educador/cuidador acolhidos (só no caso de casa-lar);
- Sala de estar ou similar – 1m para cada ocupante;
- Sala de jantar e copa;
- Ambiente para estudo;
- Banheiro: 1(um) lavatório, 1(um) chuveiro, 1(um) vaso sanitário para cada 6(seis) acolhidos, sendo 1(um) banheiro adaptado para portadores de necessidades especiais;
- Cozinha;
- Área de serviço;
- Área externa (varanda, jardim, etc.);

b) Espaços que deverão funcionar fora da casa-lar em área específica para atividades técnico-administrativas:

- Sala para equipe técnica;
- Sala de coordenação atividades administrativas;
- Sala para reuniões.

BASE NORMATIVA

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Portaria n. 344, de 12 de maio de 1998**. Brasília, DF, 1998.

_____. Presidência de República. **Lei n. 8.069, de 13 de julho de 1990**. Brasília, DF, 1990.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC n. 216, de 15 de setembro de 2004**. Brasília, DF, 2004.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC n. 283, de 26 de setembro de 2005**. Brasília, DF, 2005.

_____. Conselho Nacional de Assistência Social (CNAS). **Orientações Técnicas: Serviços de Acolhimento para Crianças e Adolescentes**. Brasília, DF, 2009.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC n. 52, de 22 de outubro de 2009**. Brasília, DF, 2009.

_____. Conselho Nacional de Assistência Social (CNAS). **Resolução nº 109, de 11 de novembro de 2009**. Brasília, DF, 2009.

_____. Ministério da Saúde. **Portaria n. 2914, de 12, de dezembro de 2011**. Brasília, DF, 2011.

Anexo II

LEI Nº 7.644, DE 18 DE DEZEMBRO DE 1987.

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA: Faço saber que o Congresso Nacional decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º - As instituições sem finalidade lucrativa, ou de utilidade pública de assistência ao menor abandonado, e que funcionem pelo sistema de casas-lares, utilizarão mães sociais visando a propiciar ao menor as condições familiares ideais ao seu desenvolvimento e reintegração social.

Art. 2º - Considera-se mãe social, para efeito desta Lei, aquela que, dedicando-se à assistência ao menor abandonado, exerça o encargo em nível social, dentro do sistema de casas-lares.

Art. 3º - Entende-se como casa-lar a unidade residencial sob responsabilidade de mãe social, que abrigue até 10 (dez) menores.

§ 1º - As casas-lares serão isoladas, formando, quando agrupadas, uma aldeia assistencial ou vila de menores.

§ 2º - A instituição fixará os limites de idade em que os menores ficarão sujeitos às casas-lares.

§ 3º - Para os efeitos dos benefícios previdenciários, os menores residentes nas casas-lares e nas Casas da Juventude são considerados dependentes da mãe social a que foram confiados pela instituição empregadora.

Art. 4º - São atribuições da mãe social:

I - propiciar o surgimento de condições próprias de uma família, orientando e assistindo os menores colocados sob seus cuidados;

II - administrar o lar, realizando e organizando as tarefas a ele pertinentes;

III - dedicar-se, com exclusividade, aos menores e à casa-lar que lhes forem confiados.

Parágrafo único. A mãe social, enquanto no desempenho de suas atribuições, deverá residir, juntamente com os menores que lhe forem confiados, na casa-lar que lhe for destinada.

Art. 5º - À mãe social ficam assegurados os seguintes direitos:

- I - anotação na Carteira de Trabalho e Previdência Social;
- II - remuneração, em valor não inferior ao salário mínimo;
- III - repouso semanal remunerado de 24 (vinte e quatro) horas consecutivas;
- IV - apoio técnico, administrativo e financeiro no desempenho de suas funções;
- V - 30 (trinta) dias de férias anuais remuneradas nos termos do que dispõe o capítulo IV, da Consolidação das Leis do Trabalho;
- VI - benefícios e serviços previdenciários, inclusive, em caso de acidente do trabalho, na qualidade de segurada obrigatória;
- VII - gratificação de Natal (13º salário);
- VIII - Fundo de Garantia do Tempo de Serviço ou indenização, nos termos da legislação pertinente.

Art. 6º - O trabalho desenvolvido pela mãe social é de caráter intermitente, realizando-se pelo tempo necessário ao desempenho de suas tarefas.

Art. 7º - Os salários devidos à mãe social serão reajustados de acordo com as disposições legais aplicáveis, deduzido o percentual de alimentação fornecida pelo empregador.

Art. 8º - A candidata ao exercício da profissão de mãe social deverá submeter-se a seleção e treinamento específicos, a cujo término será verificada sua habilitação.

§ 1º - O treinamento será composto de um conteúdo teórico e de uma aplicação prática, esta sob forma de estágio.

§ 2º - O treinamento e estágio a que se refere o parágrafo anterior não excederão de 60 (sessenta) dias, nem criarão vínculo empregatício de qualquer natureza.

§ 3º - A estagiária deverá estar segurada contra acidentes pessoais e receberá alimentação, habitação e bolsa de ajuda para vestuário e despesas pessoais.

§ 4º - O Ministério da Previdência e Assistência Social assegurará assistência médica e hospitalar à estagiária.

Art. 9º - São condições para admissão como mãe social:

- a) idade mínima de 25 (vinte e cinco) anos;
- b) boa sanidade física e mental;
- c) curso de primeiro grau, ou equivalente;
- d) ter sido aprovada em treinamento e estágio exigidos por esta Lei;
- e) boa conduta social;
- f) aprovação em teste psicológico específico.

Art. 10 - A instituição manterá mães sociais para substituir as efetivas durante seus períodos de afastamento do serviço.

§ 1º - A mãe social substituta, quando não estiver em efetivo serviço de substituição, deverá residir na aldeia assistencial e cumprir tarefas determinadas pelo empregador.

§ 2º - A mãe social, quando no exercício da substituição, terá direito à retribuição percebida pela titular e ficará sujeita ao mesmo horário de trabalho.

Art. 11 - As instituições que funcionam pelo sistema de casas-lares manterão, além destas, Casas de Juventude, para jovens com mais de 13 (treze) anos de idade, os quais encaminharão ao ensino profissionalizante.

Parágrafo único. O ensino a que se refere o caput deste artigo poderá ser ministrado em comum, em cada aldeia assistencial ou em várias dessas aldeias assistenciais reunidas, ou, ainda, em outros estabelecimentos de ensino, públicos ou privados, conforme julgar conveniente a instituição.

Art. 12 - Caberá à administração de cada aldeia assistencial providenciar a colocação dos menores no mercado de trabalho, como estagiários, aprendizes ou como empregados, em estabelecimentos públicos ou privados.

Parágrafo único. As retribuições percebidas pelos menores nas condições mencionadas no caput deste artigo serão assim distribuídas e destinadas:

- I - até 40% (quarenta por cento) para a casa-lar a que estiverem vinculados, revertidos no custeio de despesas com manutenção do próprio menor;
- II - 40% (quarenta por cento) para o menor destinados a despesas pessoais;

III - até 30% (trinta por cento) para depósito em caderneta de poupança ou equivalente, em nome do menor, com assistência da instituição mantenedora, e que poderá ser levantado pelo menor a partir dos 18 (dezoito) anos de idade.

Art. 13 - Extinto o contrato de trabalho, a mãe social deverá retirar-se da casa-lar que ocupava, cabendo à entidade empregadora providenciar a imediata substituição.

Art. 14 - As mães sociais ficam sujeitas às seguintes penalidades aplicáveis pela entidade empregadora:

I - advertência;

II - suspensão;

III - demissão.

Parágrafo único. Em caso de demissão sem justa causa, a mãe social será indenizada, na forma da legislação vigente, ou levantará os depósitos do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, com os acréscimos previstos em lei.

Art. 15 - As casas-lares e as aldeias assistenciais serão mantidas exclusivamente com rendas próprias, doações, legados, contribuições e subvenções de entidades públicas ou privadas, vedada a aplicação em outras atividades que não sejam de seus objetivos.

Art. 16 - Fica facultado a qualquer entidade manter casas-lares, desde que cumprido o disposto nesta Lei.

Art. 17 - Por menor abandonado entende-se, para os efeitos desta Lei, o "menor em situação irregular" pela morte ou abandono dos pais, ou, ainda, pela incapacidade destes.

Art. 18 - As instituições que mantenham ou coordenem o sistema de casas-lares para o atendimento gratuito de menores abandonados, registradas como tais no Conselho Nacional do Serviço Social, ficam isentas do recolhimento dos encargos patronais à previdência social.

Art. 19 - Às relações do trabalho previstas nesta Lei, no que couber, aplica-se o disposto nos capítulos I e IV do Título II, Seções IV, V e VI do Capítulo IV do Título III e nos Títulos IV e VII, todos da Consolidação das Leis do Trabalho - CLT.

Art. 20 - Incumbe às autoridades competentes do Ministério do Trabalho e do Ministério da Previdência e Assistência Social, observadas as áreas de atuação, a fiscalização do disposto nesta Lei, competindo à Justiça do Trabalho dirimir as controvérsias entre empregado e empregador.

Art. 21 - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação

Art. 22 - Revogam-se as disposições em contrário

Brasília, 18 de dezembro de 1987; 166º da Independência e 99º da República.

JOSÉ SARNEY
Almir Pazzianotto Pinto



DIOESC

Diretoria da Imprensa Oficial e
Editora de Santa Catarina

COMPOSIÇÃO E IMPRESSÃO

ESTADO DE SANTA CATARINA
Secretaria de Estado da Administração
Diretoria da Imprensa Oficial e Editora de Santa Catarina

Rua Duque de Caxias, 261 | Saco dos Limões
CEP 88045-250 | Florianópolis | SC
Fone: (48) 3665-6200

O.P. 7597 - ADP. 98062

