

A instalação dos equipamentos sociais

Instruções sanitárias

Creches

Fundamentos legais

Decreto-Lei n° 90/88/M

Decreto-Lei n° 7/91/M

Portaria n° 156/99/M

Diploma Legislativo n° 1600 (Regulamento Geral da Construção Urbana)

Serviços de Saúde do Governo da Região Administrativa Especial de Macau
Março de 2012

As instalações do estabelecimento têm de respeitar as leis e regulamentos em vigor. Esta instrução apenas serve de elemento de referência e não obsta a que o inspector sanitário tome as devidas decisões de carácter profissional, de acordo com cada caso.

1. Localização

O estabelecimento deve situar-se, de preferência, em instalações afastadas de locais ou complexos insalubres e outros que, pela sua natureza, possam pôr em causa a integridade física ou psíquica das crianças, como locais públicos de diversão, casas funerárias, estações de recolha de lixo ou perto de áreas sujeitas a forte poluição ambiental ou sonora.

2. Requisitos gerais

2.1 Todos os estabelecimentos devem ter fornecimento de água e energia eléctrica, zonas dedicadas a actividades do próprio estabelecimento e instalações sanitárias. A área e número de compartimentos de um estabelecimento devem estar de acordo com a capacidade de utentes e suas actividades;

2.2 O estabelecimento deve ter uma área que permita acomodar a total lotação de crianças do mesmo assegurando-se a área mínima de 2 metros quadrados por cada criança na sala de actividade;

2.3 Todos os estabelecimentos devem dispor de barreiras que impeçam a produção e proliferação de vectores de doenças (ratos, baratas, mosquitos, etc.) e a sua passagem através de janelas, portas, condutas ou de outras aberturas do pavimento, paredes e tectos;

2.4 Todos os estabelecimentos devem ter afixados nas suas instalações avisos de “Proibido Fumar” sendo interdita a presença de animais de estimação em qualquer área ou parte do interior das instalações;

2.5 Em todos os estabelecimentos, as águas sujas devem ser drenadas directamente para a rede pública de drenagem e todos os equipamentos de esgotos (como: lava-loiças, cubas de lavagem, lavatórios, sanitas, urinóis e banheiras) devem ser instalados com sifão;

2.6 O sistema de drenagem no solo deve estar equipado com sifão;

2.7 O estabelecimento deve ter um número suficiente de tambores para o lixo, com tampa;

2.8 Pilares e espaços que possam causar acidentes devem estar revestidos com materiais adequados ou dispositivos de protecção;

2.9 Janelas, corredores e varandas devem estar revestidos com materiais adequados ou dispositivos de protecção para a prevenção de acidentes;

2.10 O estabelecimento tem de possuir uma Caixa de Primeiros Socorros, devidamente equipada e actualizada (Ver anexo I);

2.11 Os estabelecimentos devem possuir uma área ou salas independentes para a colocação temporária de crianças que se suspeita tenham contraído ou claramente padeçam de alguma doença contagiosa;

3. Escadarias

3.1 As escadarias devem ter os degraus e patamares de forma direita;

3.2 As escadarias têm de possuir corrimão e estar sempre devidamente ventiladas e iluminadas;

3.3 O vão debaixo de escadarias não pode ser utilizado para fins residenciais;

4. Soalho

4.1 A construção do soalho tem de cumprir os requisitos de segurança, higiene e prevenção da transmissão de ruídos e vibrações;

4.2 O soalho de todos os compartimentos tem de estar revestido de materiais planos, antiderrapantes, duráveis, impermeáveis, anticorrosivos, não combustíveis e fáceis de limpar e desinfetar;

4.3 O pavimento de cozinhas, da sala de utensílios para refeições e das instalações sanitárias deve ser ligeiramente inclinado para o lado da boca de drenagem ou da boca de instalações deste tipo.

5. Paredes

5.1 As paredes de todos os compartimentos têm de estar revestidas de materiais planos e lisos, rígidos, não-inflamáveis, anticorrosivos e de fácil limpeza e desinfecção;

5.2 As paredes das cozinhas, da sala de utensílios para refeições, da copa de leites, das instalações sanitárias e das respectivas zonas de acesso dos compartimentos têm de estar revestidas, até ao cimo, de materiais planos, duráveis, não-inflamáveis, fáceis de limpar, de cores leves e não irritantes à vista;

5.3 Ornatações, como forros de paredes que obstruam a inspecção, limpeza e desinfecção das zonas de arrecadação, não devem ser instaladas nas cozinhas, sala de utensílios para refeições, copa de leites, quartos de arrumos, instalações sanitárias e nas paredes dos respectivos acessos a estas áreas.

6. Tecto

6.1 O tecto de todos os compartimentos deve ser revestido de materiais rígidos, não combustíveis, anticorrosivos e de fácil limpeza e desinfecção;

6.2 O pé-direito (altura entre o chão e o tecto do estabelecimento) deve ser, no mínimo, de 2,6 metros. Se o tecto tiver vigas, arcos inclinados ou outros elementos salientes, pelo menos em relação a 80% destes elementos tem de respeitar o referido pé-direito. O pé-direito do corredor da sala de entrada, outros corredores e quartos de arrumos pode variar mas nunca deve ser inferior a 2,2 metros.

6.3 Se existir um tecto falso, a altura entre o chão e o tecto falso deve respeitar os requisitos do ponto anterior, embora a altura de 2,55 metros seja considerada aceitável;

6.4 Ornatações, como tectos falsos que obstruam a inspecção e limpeza, não devem ser instaladas nas cozinhas, salas de utensílios para refeições, copa de leites e quartos de arrumos;

6.5 Desde que não contrarie o disposto no ponto anterior, se houver que instalar um tecto falso, este deve ser do tipo não-contínuo;

6.6 No caso de ser imprescindível instalar um tecto falso contínuo, a área superior de cada compartimento não deve estar ligada com a área superior do compartimento contíguo.

7. Iluminação e ventilação

7.1 Todos os estabelecimentos devem ser adequadamente ventilados e iluminados, dando preferência à ventilação e iluminação naturais, mas também podem utilizar-se equipamentos ou instalações de ventilação e iluminação artificial para melhorar as condições do ambiente;

7.2 Caso seja impossível a ventilação natural, os estabelecimentos devem instalar um sistema de ventilação artificial, de forma a criar uma renovação constante do ar;

7.3 No caso de estabelecimentos que ocupam apenas uma parte de um edifício, não poderão partilhar o mesmo sistema de ventilação do resto do edifício;

7.4 A ventilação artificial deve ter uma capacidade mínima de 17 metros cúbicos por hora, por pessoa, e em pontos diferentes de cada compartimento deve ter entradas e saídas de ar independentes.

8. Cozinhas e outras instalações relacionadas

8.1 No caso de creches que forneçam refeições, têm de possuir uma cozinha, sala de utensílios para refeições, copa de leites, quarto de arrumos/ou armazém com uma área condizente com as características do estabelecimento e o número de crianças que frequentam as creches.

8.2 As cozinhas devem estar equipadas com um lavatório, para uso exclusivo do pessoal;

8.3 Nas cozinhas, salas de utensílios, copa de leites e outras zonas para preparação de comidas, devem ser instalados sistemas efectivos de eliminação eléctrica de insectos;

8.4 Em cozinhas e zonas para preparação de comidas, devem instalar-se sistemas efectivos de colecção e eliminação de cheiros e fumos, adequados às respectivas áreas e o seu funcionamento não deverá causar inconveniência ou prejuízo a terceiros;

8.5 Para além de respeitar os requisitos definidos no ponto N° 2.5, o lava-loiças e as cubas para a lavagem de alimentos devem possuir no ralo um filtro de resíduos alimentares, cumprindo com as instruções da inspecção sanitária;

8.6 Consoante as suas características e o número de crianças, a creche deve possuir uma área para a armazenagem de produtos alimentares, bebidas e garrafas de vidro;

8.7 Consoante as suas características e o número de crianças, a creche deve estar equipada com unidades de refrigeração de temperatura controlada, para conservar alimentos e bebidas;

8.8 Estantes, mesas, balcões e bancas de trabalho devem ser feitos de materiais planos, lisos, rígidos, impermeáveis, anticorrosivos de fácil limpeza e desinfecção e de acordo com as actividades e máxima lotação de utentes do estabelecimento;

8.9 Taças, tigelas, pratos, garfos, facas e outros talheres de mesa devem ser guardados dentro de armários próprios que se devam manter fechados, revestidos por materiais impermeáveis, com boa ventilação e de fácil limpeza, por forma a evitar a invasão de poeiras e vectores de doenças.

9. Instalações sanitárias

9.1 Cada creche tem de ter ao menos uma casa de banho para adultos. A proporção entre aquelas e o número de utentes deve respeitar as directivas definidas pelo IAS para as instalações sanitárias dos vários tipos de estabelecimentos;

9.2 As instalações sanitárias das crianças devem situar-se junto às salas de actividades e estar equipadas com lavatórios e sanitas adequados à idade das crianças. Todos os dispositivos sanitários devem ser de fácil acesso e limpeza. Deve haver lavatórios e sanitas para utilizadores de diferentes idades;

9.3 As Instalações sanitárias devem dispor de um poliban, armários para arrumar bacias, roupas e produtos de higiene, devendo numa das instalações sanitárias ser montada uma bancada de muda de fraldas a cerca de 90 centímetros do chão e possuir um poliban com chuveiro manual incorporado no caso do estabelecimento aceitar crianças inferior a 1 ano da idade;

9.4 Todas as instalações sanitárias devem estar equipadas com água corrente e a zona de serviço deve ser cómoda e isenta de perigos;

9.5 As instalações sanitárias não devem ter ligação directa com quaisquer zonas de armazenamento, conservação ou preparação de alimentos nem com as zonas de actividade de crianças;

9.6 As portas das instalações sanitárias devem ter sistema de fecho automático;

9.7 As instalações sanitárias devem disponibilizar aos utentes sabão líquido, toalhas descartáveis ou secadores a ar eléctricos e cada compartimento deverá ter sempre ao dispor papel higiénico em quantidade suficiente.

Observação: No caso de existência de litígio sobre a versão portuguesa, prevalece a versão chinesa.

Anexo 1

Sugestão de artigos a constar da Caixa de Primeiros Socorros**:

Artigos	Quantidade
Lista do conteúdo	1 folha
Ligadura triangular	2 unidades
Ligadura elástica	1 rolo
Alfinete de ama	6 unidades
Gaze esterilizada (tamanho médio)	3 pacotes
Gaze esterilizada (tamanho peq.)	6 pacotes
Adesivo (várias medidas)	12 unidades
Termómetro	2 unidades
Líquido desinfetante	1 garrafa
Algodão hidrófilo	1 saco
Tesoura pequena	1 par
Luvas em PVC	10 pares
Soro fisiológico (20 ml)	3 garrafas
Guia de Primeiros Socorros	1 exemplar

** A Caixa de Primeiros socorros deve ser periodicamente verificada para assegurar que os seus artigos se encontram dentro do prazo de validade.