

A instalação dos equipamentos sociais

Instruções sanitárias

Tipos de equipamentos residenciais

Lares de reabilitação/para convalescença
Lares de idosos,
Lares de crianças e jovens
Lares de tratamento da toxicod dependência
Centros de acolhimento temporário

Fundamentos legais

Decreto-Lei n° 90/88/M

Decreto-Lei n° 7/91/M

Portaria n° 160/99/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 dos utentes, como casinos, 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 A área dos compartimentos do estabelecimento para efeitos residenciais (excluindo quartos de arrumos, instalações sanitárias e cozinhas) não pode ser inferior a nove metros quadrados. A planta deve permitir traçar um círculo de 2 metros de diâmetro;

2.3 O estabelecimento deve ter uma área que permita acomodar a total capacidade de utentes do mesmo;

2.4 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;

2.5 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;

2.6 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;

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

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

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

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

2.11 No caso de o estabelecimento possuir uma sala de cuidados médicos, esta deve estar de

acordo com as respectivas orientações emanadas pelos Serviços de Saúde;

2.12 Os estabelecimentos devem possuir uma área ou salas independentes para a colocação temporária de residentes 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;

3.4 Os estabelecimentos com utentes que sofram de deficiências, terão de instalar mecanismos ou um ascensor que permitam a subida e descida dos deficientes;

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 combustíveis, anticorrosivos e de fácil limpeza e desinfecção;

5.2 As paredes das cozinhas, da sala de utensílios para refeições, 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, 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-inflamáveis, 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 ser respeitado 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, o pé-direito medido 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 Ornamentações, como tectos falsos que obstruam a inspecção e limpeza, não devem ser instaladas nas cozinhas, salas de utensílios para refeições 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 estabelecimentos que forneçam refeições, têm de possuir uma cozinha, sala de utensílios para refeições, quarto de arrumos/ou armazém com uma área condizente com as características do estabelecimento e a sua capacidade de utentes.

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

8.3 Nas cozinhas, salas de utensílios 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° 2.6, 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 capacidade de utentes, o estabelecimento deve possuir uma área para a armazenagem de produtos alimentares, bebidas e garrafas de vidro;

8.7 Consoante as suas características e capacidade de utentes, o estabelecimento deve estar equipado 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 andar do estabelecimento tem de estar equipado com instalações sanitárias de acordo com a capacidade de utentes. 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 Todas as instalações sanitárias devem estar equipadas com água corrente e a zona de serviço deve ser cómoda e isenta de perigos;

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

9.4 Todos os dispositivos sanitários devem ser de fácil acesso e limpeza. Deve haver lavatórios e sanitas para utilizadores de diferentes idades;

9.5 As portas das instalações sanitárias devem ter sistema de fecho automático (excepto no caso de instalações para idosos, pessoas em reabilitação ou com mobilidade limitada);

9.6 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.

9.7 Nas instalações sanitárias sem distinção de sexo, devem existir vários compartimentos completamente separados por paredes até ao tecto.

9.8 Nos estabelecimentos com utentes de mobilidade limitada devem existir instalações sanitárias especiais destinadas exclusivamente ao seu uso.

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.