DECRETO N° 30179/1998

Publicación: 30 de junio de 1998

Geriátricos: Reglamentación

DECRETO N° 30179/1998

FECHA: 24.06.1998

PUBLICADO: 30.06.1998

ARTICULO 1°.- Reglaméntase la ordenanza n° 27380/94 que regula el funcionamiento de los establecimientos geriátricos de la Ciudad de Concordia. (1)

ARTICULO 2°.- Establécese las funciones de contralor de cada una de las Secretarías de la Municipalidad que serán las responsables de elaborar los informes cada vez que se solicite la habilitación de estas instituciones:

1.- SECRETARIA DE GOBIERNO, ECONOMIA Y HACIENDA:

Departamento de Inspección General.

a) El Departamento de Inspección General, se encargará de efectuar controles periódicos a los establecimientos geriátricos entendiéndose como tal a todo local donde se preste servicio de hospedaje prolongado, comidas, básicamente equilibradas y calóricamente suficientes, a la vez una efectiva y periódica vigilancia médica, acorde con una asistencia no sanatorial, a más de cinco personas ancianas, de uno o ambos sexos, y no podrán ser librados al público sin la correspondiente habilitación, estando dentro de las condiciones de habilitación la especificación del responsable que de manera directa dirija el establecimiento y un reglamento interno que rija en el mismo. El Departamento Ejecutivo Municipal a través del Departamento de Inspección General tendrá a su cargo la habilitación del establecimiento geriátrico. El propietario, sea particular o asociación a nombre de quien se otorgó la habilitación municipal, será el único responsable del buen funcionamiento de la institución. Los locales afectados a estos servicios deberán serlo en forma exclusiva, no pudiendo compartirlos con otros usos con excepción de la vivienda del personal que intervenga directamente en la atención del mismo. En el frente del edificio y en lugar visible se colocará una chapa o letrero que especifique la actividad que desarrolla el establecimiento.

2.- SECRETARIA DE SALUD Y PROMOCION SOCIAL:

a) Será competencia de la Secretaría de Salud y Promoción Social lo establecido en los incisos a); b) y c) del artículo 3°) de la citada ordenanza.

b) En lo concerniente al inciso a) del artículo 5°): La sala de primeros auxilios deberá contar con 1 camilla y elementos básicos como ser: tensiómetro, estetoscopio, termómetro, gasas, vendas, descartables para aplicación de inyecciones, etcétera, además un botiquín con medicamentos específicos para la atención médica ante una emergencia.

c) Deberá contar con un profesional médico quien acreditará título correspondiente cuando la autoridad municipal se lo requiera. Podrá ser médico clínico -generalista o especializado en geriatría. El citado profesional cumplirá el horario estipulado por el propietario del geriátrico y cada vez que su presencia sea requerida, la que deberá ser con la urgencia que el caso lo indique; confeccionará historia clínica o ficha médica de cada una de las personas atendidas

d) El personal de enfermería deberá poseer título habilitante de Auxiliar de Enfermería Profesional o de Licenciatura, otorgado por la Cruz Roja Argentina o Universidad respectiva.

e) La libreta sanitaria correspondiente será extendida por la dirección de Especialidades Médicas de la Secretaría de Salud y Promoción Social, previa realización de estudios médicos y en la misma deberá constar profesión u ocupación del solicitante. Este requisito deberá cumplimentarse antes de obtener la habilitación correspondiente del establecimiento o antes de desempeñarse en el mismo. El personal del departamento de Bromatología y/o Departamento de Inspección General de la Municipalidad podrá solicitar este documento cuando las circunstancias lo impongan. Una vez producido el vencimiento del mismo, deberá iniciarse inmediatamente los trámites tendientes a obtener la renovación de la libreta sanitaria.

f) Las personas que desempeñan tareas en dichos establecimientos deberán guardar estricto aseo en sus vestimentas y en lo personal a fin de dar cumplimiento al artículo 10°) de la ordenanza de referencia.

g) Los platos de comidas no podrán guardarse más de 24 (veinticuatro) horas, ni utilizarse por ningún motivo los excedentes para elaborar nuevas comidas, entendiéndose por aquellos los restos de comidas que vuelven en los platos por no haber sido consumidos por los comensales.

h) La confección de los menús y dietas estarán a cargo de un dietista, nutricionista o profesional médico, y estarán de acuerdo con las necesidades de cada una de las personas alojadas en ese lugar. Los menús y dietas se colocarán por escrito en la cocina en lugar visible y se entregarán cada vez que sean requeridos por funcionarios municipales.

3.- SECRETARIA DE VIVIENDAS, OBRAS Y SERVICIOS PÚBLICOS:

3.1.- Departamento de Obras Particulares:

a) Las características constructivas deberán responder a los requerimientos establecidos por las normativas vigentes (ordenanza n° 17303, Código de Edificación y al Código de Uso y Ocupación del Suelo).

Deberá presentarse copia de planos de instalaciones eléctricas avalada por profesional competente previéndose la instalación de sistemas de disyuntor diferencial, y además dispositivos para llamadas de emergencias desde las distintas habitaciones. Los conductores de alimentación serán de tipo antiflama alojados en cañerías y en todos los casos embutidos.

Los materiales en su instalación deberán ser incombustibles y no higroscópicos. En caso de contar con coche ascensor se deberá instalar una luz de emergencia en el mismo con carácter obligatorio. Todo establecimiento deberá contar con salidas amplias a fin de garantizar una rápida evacuación del edificio en caso de emergencia, debiéndose preveer luces de emergencias en lugares estratégicos (0,30 metros sobre el nivel de zócalo pudiendo sobresalir como máximo 0,10 metros del nivel de parámetro y los artefactos deberán ser tipo estanco) como así también se deberá contar con sistemas de alarmas contra incendios (dispositivos contra humo). En los casos en que en el inmueble existan escaleras, estas deberán estar recubiertas de materiales antideslizantes. Las paredes de los pasillos y escaleras, estarán dotadas de pasamanos en ambos lados, como así también la totalidad de las paredes del inmueble, cubrirse con pintura lavable hasta 1,50 metros. En caso de existir desniveles entre las distintas habitaciones o entre las distintas habitaciones o entre estas y el nivel de calle, se deberá salvar con la construcción de rampas. Las condiciones de las habitaciones deberán responder en un todo a los requerimientos vigentes (Código de Edificación - Código de Uso del Suelo) a fin de garantizar condiciones de habitabilidad.

b) Los locales sanitarios deberán responder a las normativas vigentes en el Código de Edificación.

c) Los establecimientos deberán contar con una sala de estar o de entretenimiento (suficientemente amplia para comodidad de los alojados); que podrán ser utilizadas como comedor cuando se alberguen más de 20 (veinte) personas. En caso de ser un número menor, las comidas podrán servirse en las habitaciones. Las condiciones de habitabilidad son las requeridas para locales de primera (previsto en el Código de Edificación). Deberán poseer ventilación e iluminación directa a patios o espacios abiertos.

d) Las cocinas de los establecimientos deberán poseer sus paredes cubiertas con azulejos hasta la altura de 1,80 metros con pintura lavable, sus pisos también deberán ser lavables. Asimismo deberán contar con instalaciones de agua fría y caliente (aprobadas por el EDOS). El destino de la habitación denominada cocina es con exclusividad y no podrán en consecuencia guardarse útiles de trabajo y elementos que no pertenezcan a la misma, deberán ser bien aireadas y ventiladas de acuerdo a los requerimientos vigentes para locales de segunda, y cuando se considere necesario se instalarán extractores de aire para su renovación. Tendrán pileta en números necesarios para el lavado de los utensillos, con el correspondiente servicio de agua potable. El equipamiento estará diseñado y construido, de manera que permita su fácil limpieza.

e) Los establecimientos que alberguen a más de 30 (treinta) personas deberán contar con dos locales independientes destinados uno para la ropa limpia y otro para la ya utilizada. Cuando la cantidad de personas sea inferior a 30 (treinta) deberán disponer de dos armarios como mínimo destinados a la misma finalidad, si es que poseen lavadero propio.

f) Fuera de los lugares de trabajo, de depósito y de los servicios sanitarios se dispondrá de un lugar adecuado para guardar ropas del personal.

g) En caso de que la ropa se lave en el establecimiento, se dispondrá de un lavadero cubierto que deberá poseer instalaciones suficientes (agua fría y caliente, con paredes azulejadas y/o pintadas al aceite y demás artefactos necesarios para un correcto funcionamiento del mismo). La instalación de los lavaderos deberán regirse por las exigencias establecidas para la construcción de cocinas.

h) Cuando se habilite un local como depósito de comestibles envasados, éste deberá tener paredes revocadas y pintadas. Sus pisos serán de material que permita un fácil lavado. Los productos alimenticios depositados deberán tenerse en soportes o estantes adecuados a un nivel de altura de 0,40 metros del piso, y en caso de estibas, éstas serán hechas sobre tarimas separadas del piso a una altura no menor de 0,15 metros.

i) En caso de locales que en la actualidad funcionen como establecimientos geriátricos y que para el cumplimiento de la ordenanza n° 27380/94 deban efectuar modificaciones estructurales de envergadura, el Departamento Ejecutivo Municipal, mediante resolución fundada, podrá autorizar su funcionamiento eximiéndolo de algunas mejoras o requisitos, siempre que no se vean afectadas las condiciones mínimas de higiene, seguridad y moralidad.

3.2.- Subsecretaría de Servicios Públicos y Saneamiento ambiental:

a) Los locales del establecimiento y todas sus dependencias, como así también los muebles, enseres, acolchados, ropa de cama, vajilla y utensillos que allí se encuentran serán mantenidos en perfecto estado de higiene y conservación. Igualmente se realizará blanqueo y pintura de los locales cuando así se estime necesario. Los artefactos sanitarios deberán ser conservados en buenas condiciones de funcionamiento y uso. El establecimiento contará con permanente provisión de agua potable, debiendo garantizarlo con tanques de reserva aprobados, debiendo cumplimentar la normativa vigente con respecto a la calidad del agua.-

b) Las habitaciones destinadas para alojamiento deberán reunir los siguientes requisitos:

1) Tener una superficie de 12 metros cúbicos como mínimo para cada cama instalada en ella.-

2) Poseer un sistema de buena ventilación iluminación natural y artificial, como así también encontrarse en perfectas condiciones de higiene.-

3) Disponer de un moblaje mínimo consistente en: cama, guardarropas, mesa de luz por alojado y timbre de llamado individual o compartido.-

4) Ropa de cama: la ropa de cama y tocador deberá ser cambiada cada vez que sea necesario y no menos de dos veces por semana.

Los alojados poseerán como mínimo: 6 (seis) sábanas, 5 (cinco) fundas, 2 (dos) colchas, 3(tres) frazadas, 3 (tres) toallas, 2 (dos) toallas de baño.-

c) Para evitar distintos tipos de contaminación en el interior del establecimiento que pudieran desencadenar infecciones aguas, graves e inclusos mortales originados por virus, bacterias, parásitos y hongos, tales como cólera, sida, hepatitis, etcétera, se establece la obligatoriedad de:

1) Preclasificar los residuos regenerados, diferenciando los domiciliarios, y patológicos, debiendo poseer recipientes adecuados con tapa.-

2) Disponer de un lugar donde almacenar los recipientes precipitados.

3) En caso de estar frene a un anciano enfermo con algunas de las enfermedades infecciosas, se deberán aislar todos los elementos que estuvieren en contacto con el enfermo y se hubiere contaminado con residuos orgánicos de éste (flujo, materia fecal, orina, esputo, sangre o vómitos).-

4) Para el control de vectores transmisores de enfermedades: artrópodos y/o roedores deben cumplir con las ordenanzas vigentes que establecen la obligatoriedad de desinfectaciones.

5) No deberán producirse dentro del establecimiento ruidos molestos que perjudiquen la salud de las personas que habitan en el geriátrico. El cumplimiento de este artículo se impondrá con todo rigor.-

ARTICULO 3°.- Los establecimientos geriátricos que actualmente tengan habilitación concedida o en trámite deberán ajustarse a las normas establecidas en la ordenanza n° 27380/94, dentro de ciento ochenta días (180) días de la publicación del presente decreto.-

ARTICULO 4°.- La falta de cumplimiento de las disposiciones del presente y/o de la ordenanza n° 27380/94, dará lugar a las sanciones dispuestas en el Régimen de Penalidades de Faltas Municipales.

(1) La ordenanza nº 27380, que puede ser consultada en el este mismo punto, reglamenta la actividad de los geriátricos.