

Geriátricos

ORDENANZA Nº 27380

SANCIONADA: 18.08.1994

PROMULGADA: 05.09.1994

PUBLICADA: 06.09.1994

ARTICULO 1º.- Se entiende por establecimiento geriátrico 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.- (1)

ARTICULO 2º.- El Departamento Ejecutivo Municipal a través del organismo correspondiente tendrá a su cargo la habilitación, supervisión y control del establecimiento geriátrico. El propietario, sea particular o asociación a nombre de quien se otorgó la habilitación municipal, será el único responsable ante la municipalidad del correcto funcionamiento de la institución.-

ARTICULO 3º.- Los establecimientos se clasifican según la siguiente caracterización global:

- a) servicios de atención de ancianos autodependientes
- b) servicios de atención de ancianos semidependientes
- c) servicio de atención de ancianos dependientes.-

ARTICULO 4º.- Los locales afectados a estos servicios deberán serlo en forma exclusiva, no pudiendo compartirlas con otros usos con excepción de la vivienda del personal que intervenga directamente en la atención del mismo.-

ARTICULO 5º.- Serán condiciones para su habilitación y funcionamiento:

- a) Contar con una sala de primeros auxilios atendida por enfermera diplomada.
- b) La existencia de un profesional médico responsable de la asistencia de los ancianos del establecimiento.
- c) Llevar la historia clínica o ficha médica hecha por el profesional médico responsable.
- d) Dar cumplimiento a los requisitos edilicios que establezca la presente.
- e) Contar con un dispositivo de seguridad para los casos de accidentes producidos por electricidad (disyuntores de corriente).
- f) La especificación del responsable que de manera directa dirija el establecimiento.
- g) Copia del reglamento interno que rija en el establecimiento.-

ARTICULO 6º.- Todo establecimiento deberá contar con una salida principal amplia e higiénica, y salidas de emergencias que garanticen una rápida y segura evacuación al exterior ante contingencia peligrosas.-

ARTICULO 7º.- En los casos en que en el inmueble existan escaleras, deberán éstas ser 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.-

ARTICULO 8º.- En el frente del edificio y en el lugar visible se colocará una chapa o letrero que especifique la actividad que desarrolla el establecimiento.-

ARTICULO 9º.- El personal que trabaje o habite en estos establecimientos deberán poseer libreta sanitaria extendida por la Asistencia Pública Municipal, donde deberá constar su capacitación y deberá renovarse según lo establecido. Este requisito deberá cumplimentarse antes de obtener la habilitación correspondiente del establecimiento o antes de desempeñarse en el mismo.-

ARTICULO 10º.- El personal de servicio realizará sus tareas con ropa adecuada al trabajo, debiendo exigirse el más estricto aseo, tanto en la vestimenta como en su persona.-

ARTICULO 11º.- Los locales del establecimiento y todas sus dependencias, como así también los muebles, enseres, acolchados, ropa de cama, vajilla y utensilios que allí se encuentren deberán ser mantenidos en perfecto estado de higiene y conservación. Igualmente se exigirá el blanqueo y pintura de los locales cuando así lo estime necesario la autoridad competente. Los artefactos sanitarios deberán ser conservados en buenas condiciones de funcionamiento y uso.-

ARTICULO 12º.- Las habitaciones destinadas para alojamiento deberán cumplir los siguientes requisitos:

- a) Tener una superficie de 12 metros cúbicos como mínimo para cada cama instalada en ella.
- b) Poseer un sistema de buena ventilación, iluminación natural y artificial, como así también encontrarse en perfectas condiciones de higiene.
- c) Disponer de un mobiliario mínimo consistente en: cama, guardarropa, mesa de luz por alojado y timbre de llamado individual y compartido.
- d) Ropa de cama: la ropa de cama y tocadore deberá ser cambiada cada vez que sea necesario

y no menos de dos veces por semana. Los alojados poseerán como mínimo: seis (6) sábanas, 5 (cinco) fundas, 2(dos) colchas, 3 (tres) frazadas, 3 (tres) toallas, (dos) toallas de baño.-

ARTICULO 13°.- Los servicios sanitarios se ajustarán a lo establecido en los siguientes puntos:

- a) Por cada diez personas se instalará un baño como mínimo, cuando los mismos sean de uso común o colectivo. Los locales donde se instalen servicios sanitarios colectivos estarán independizados de las habitaciones y dependencias, cuyo acceso debe estar cubierto. Las puertas estarán provistas con cerradura que permitan su apertura desde el exterior. Para determinar la cantidad de servicios sanitarios a exigir no deberán computarse las personas que ocupen la habitación con baño privado (ducha, inodoro, bidet, y lavabo).
- b) Cada baño colectivo deberá contar con azulejos hasta la altura de 1,80 metros, calefones aprobados por Gas del Estado, duchas fijas y tipo manual móvil cada 4 (cuatro) inodoros, 2 (dos) bidet y 1 (un) lavabo. La totalidad de los artefactos mencionados estarán provistos de agarraderas adosadas a la pared para comodidad y seguridad del usuario.-
- c) Los servicios sanitarios destinados al personal serán independientes de los que utilicen los alojados.-
- d) Se prohíbe la existencia de sanitarios colectivos en comunicación directa con dependencias del personal del establecimiento.-

ARTICULO 14°.- Los establecimientos deberán contar con una sala de estar o de entretenimientos (suficientemente amplia para comodidad de los alojados); que podrán ser utilizados como comedor cuando se alberguen más de 20 (veinte) personas. En caso de ser un número menor, las comidas podrán servirse en las habitaciones.-

ARTICULO 15°.- Las cocinas de los establecimientos deberán poseer:

- a) Ventilación suficiente a criterio del Departamento de Obras Particulares de la Secretaría de Obras y Servicios Públicos de este Municipio.
- b) Sus paredes cubiertas con azulejos hasta la altura de 1,80 metros con pintura lavable, sus pisos también deben ser lavables.
- c) Su equipamiento diseñado y construido de manera que permita su fácil limpieza.
- d) Instalaciones de agua fría y caliente.

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.-

ARTICULO 16°.- Los establecimientos que alberguen a más de 30 (treinta) personas deberán contar con dos locales independientemente 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.-

ARTICULO 17°.- Fuera de los lugares de trabajo, de depósito y de los servicios sanitarios se dispondrá de un lugar adecuado para guardarropas del personal.-

ARTÍCULO 18°.- En caso en 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).-

ARTICULO 19°.- Cuando se habilite un local para la guarda de comestibles o bebidas envasadas, éste deberá tener paredes revocadas o blanqueadas. Sus pisos serán de material que permita un fácil lavado. Los productos no envasados en vidrio o metal deberán depositarse en tarimas de una altura de 40 (cuarenta) centímetros como mínimo, a fin de facilitar su limpieza.-

ARTICULO 20°.- En caso de locales que en la actualidad funcionen como establecimientos geriátricos y que para el cumplimiento de ésta ordenanza deban efectuar modificaciones estructurales de envergadura, el Departamento Ejecutivo Municipal, mediante resolución fundada, podrá autorizar su funcionamiento eximiéndolos de algunas mejoras o requisitos, siempre que no se vean afectadas las condiciones mínimas de higiene, seguridad y moralidad.-

ARTICULO 21°.- La confección de menús y dietas estarán a cargo de un dietista, nutricionista o profesional médico.-

ARTICULO 22°.- Para prevenir la presencia de contaminaciones generalizadas de enfermedades transmisibles, de bacterias y gérmenes (microbios, virus, parásitos, hongos e insectos) que desencadenan infecciones agudas, graves e incluso mortales, como el cólera, sida, hepatitis, se deberá prever la instalación de recipientes adecuados en los lugares indicados (lavaderos, baños, etcétera).

Las mismas deberán ser de material de fácil limpieza o desechables, con el rótulo correspondiente para cada necesidad y uso (ejemplo: ropa interior y de cama que estén contaminadas con residuos orgánicos del internado), como materia fecal, materiales, flujos, sangre, esputo, orinas o vómitos, etcétera, para esto último se lo tendrá aislados de los demás recipientes que contengan ropas del resto de los internados, a la vez se deben prevenir educando al personal del peligro que revisten los mismos y sobre el posterior cuidado de limpieza e higiene.-

El cumplimiento de este artículo se impondrá con todo rigor.

ARTICULO 23°.- Los establecimientos geriátricos que actualmente tengan habilitación concedida o en trámite deberán ajustarse a las normas establecidas en la presente ordenanza, dentro de ciento

ochenta (180) días de su promulgación.-

ARTICULO 24°.- La falta de cumplimiento de las disposiciones de la presente ordenanza dará lugar a las sanciones dispuestas en el Régimen de Penalidades de Faltas Municipales.-

ARTICULO 25°.- Derógase toda otra disposición y norma que se oponga a la presente.-

(1) Esta ordenanza fué reglamentada por decreto nº 30179/98, cuyo texto completo obra en el Digesto.