UNIONE
RENO GALLIERA

REGOLAMENTO METROPOLITANO
CASE FAMIGLIA

Approvato con deliberazione di Consiglio dell'Unione nr. 21 del 8 aprile 2019

Allegato 1a - Requisiti inderogabili

Caratteristiche	
Requisiti previsti dalla DGR 564/2000 e ss.mm.ii.	La struttura ha comunicato l'avvio di attività al Comune competente.
	La comunicazione di avvio attività contiene tutte le informazioni previste.
Contesto	La struttura è ubicata in luogo preferibilmente abitato e facilmente raggiungibile, anche con l'uso di mezzi pubblici, ed accessibili ai mezzi di soccorso.
Aspetti strutturali	La struttura è in possesso del Certificato di Conformità Edilizia e Agibilità.
	La struttura è dotata di certificazione di conformità gli impianti elettrici, idrici, termici e di cottura ai sensi della normativa di riferimento, compresa la cappa di aspirazione collegata alla canna di esalazione a tetto o in alternativa per gli impianti pre-esistenti, dichiarazione di rispondenza sottoscritta da tecnico abilitato ai sensi del D.M. 37/2008.
	La manutenzione, la verifica e il controllo degli impianti e degli apparecchi è effettuata entro la data di scadenza da tecnico abilitato.
	L'impianto elettrico garantisce autonoma fruizione da parte degli ospiti, adeguata illuminazione degli ambienti e luci di emergenza.
	Le porte sono di ampiezza tale da permettere il passaggio di eventuali ausili utilizzati per favorire l'autonomia degli ospiti.
	Le camere da letto hanno una superficie minima di mq. 9 in caso di stanza singola e mq. 14 per camera doppia e comunque sono di dimensioni adeguate, tali da garantire possibilità di movimento e, se in carrozzina, adeguate alle movimentazioni. I letti sono possibilmente di altezza variabile per facilitare salita e discesa.
	Le camere da letto posso accogliere fino ad un massimo di due persone e gli spazi sono organizzati in modo da garantire l'autonomia individuale, la personalizzazione, la fruibilità, la riservatezza nonché il rispetto delle differenze di genere.
	Sono previsti campanelli di chiamata o altri dispositivi, preferibilmente in vicinanza dei letti e dei sanitari per l'attivazione del personale in caso di emergenza.
	Sono presenti spazi comuni per il consumo dei pasti e per favorire la socializzazione, fruibili e confortevoli: locale soggiorno che consente la realizzazione di attività diversificate in relazione alle capacità e agli interessi degli ospiti, una zona pranzo, una zona cucina.
	E' presente almeno 1 servizio igienico ogni 4 posti; 2 bagni per più di 4 ospiti , di cui almeno uno attrezzato per la fruizione di persone con mobilità ridotta (doccia a pavimento, spazi di manovra adeguati, rialzi per sanitari, maniglioni di appoggio vicino a wc e doccia, pavimento del locale e tappetini per la doccia antiscivolo, e tutti gli eventuali ausili necessari per agevolarne la fruizione); è previsto un sistema di chiusura della porta che non provoca impossibilità di accesso agli operatori.
	Sono garantite adeguate condizioni di benessere microclimatico mediante il controllo della temperatura, dell'umidità e del ricambio dell'aria.
	E' presente un'armadiatura idonea alla conservazione dei farmaci e delle cartelle degli ospiti.
	Nelle case famiglia collocate a un piano superiore al piano terreno, è presente un ascensore interno a norma o altro idoneo sistema per garantire agevole accesso ai suddetti ospiti (da garantire se sono ospitate persone con limitazioni motorie)

	La struttura tende all'adattamento dell'ambiente domestico riducendo, se presenti, la barriere architettoniche sia all'interno che all'esterno e tiene presenti eventuali limitazioni in fase di accoglienza.
Arredamento	L'arredamento della struttura nelle sue parti comuni e l'arredo delle camere degli ospiti sono decorosi, puliti e con capienza sufficiente.
	E' consentito personalizzare le camere con oggetti e/o piccoli arredi personali (nel rispetto delle norme antincendio).
Sicurezza	La struttura ha effettuato la valutazione dei rischi e adottato delle misure necessarie ai sensi del D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i., compresi gli aspetti formativi.
Monitoraggio / presidio (almeno una delle tre)	La struttura è presidiata h 24 da personale addetto.
	Il presidio notturno e nei momenti della giornata dedicati ad attività che non richiedono operatori professionali, è garantito nella forma della pronta disponibilità/ intervento tempestivo di operatori in caso di emergenza.
	Il presidio notturno e nei momenti della giornata dedicati ad attività che non richiedono operatori professionali, è garantito da familiare / collaboratore che vive / dorme nella stessa casa.
Personale	E' individuato il coordinatore responsabile della struttura che garantisce disponibilità e reperibilità per intervenire prontamente in caso di situazioni problematiche.
	La struttura ha personale addetto all'assistenza qualificato e/o con esperienza. (vedi punto 4.2).
RCT	La struttura ha una polizza assicurativa per responsabilità civile verso terzi.
Attività	La struttura definisce le modalità di programmazione e condivisione attività con gli ospiti e con la partecipazione dei familiari.
Igiene personale	La struttura si occupa di fornire sostegno nel mantenimento delle funzionalità residue relative alle attività di igiene personale, vestizione e svestizione e/o, se necessario, dell'igiene quotidiana completa dell'ospite, di un bagno minimo settimanale e di un cambio di vestiario settimanale e/o al bisogno.
Assunzione dei pasti	In caso di difficoltà nell'autonomia, viene assicurato dalla struttura un supporto nel momento del pasto.
Vitto	La struttura assicura vitto di qualità e quantità soddisfacenti.
	È prevista la possibilità di diete personalizzate agli ospiti con particolari prescrizioni.
	La struttura garantisce la corretta conservazione degli alimenti e protezione da qualsiasi forma di contaminazione.
Aiuto nelle attività strumentali	La struttura è in grado di garantire aiuto nelle attività strumentali nelle quali la persona non è autonoma (accompagnamento e commissioni, pratiche amministrative, supporto per trasporti esterni, ecc.)
Emergenze	La struttura ha un piano/procedura, con individuazione del responsabile e l'indicazione delle azioni degli operatori in caso di emergenza sia tecnologica, ambientale correlata ad eventi naturali (terremoti, alluvioni, incendi, ecc.), sia di tipo assistenziale.
Farmaci	La struttura garantisce, qualora necessario, la definizione di una procedura riguardante le modalità di custodia e conservazione dei farmaci, incluso eventualmente l'utilizzo di contenitori chiusi a chiave.
Assistenza	La struttura garantisce la collaborazione con il Servizio sociale territoriale del Comune e/o con i competenti Servizi sanitari dell'AUSL per l'eventuale attivazione di interventi/servizi in relazione alle specifiche esigenze dei singoli ospiti, ed in coerenza con quanto previsto dal "Piano di assistenza individualizzato – PAI" (qualora presente).
Biancheria piana	La struttura si occupa dell'ordinaria manutenzione e il lavaggio della biancheria piana da letto, da bagno e da tavola.
Abbigliamento	La struttura promuove la cura dell'abbigliamento personale degli ospiti

	(guardaroba, etc).
Registro degli ospiti	La struttura ha un registro degli ospiti aggiornato.
Cartella ospite	La struttura garantisce la predisposizione e tenuta di cartella per ciascun ospite, aggiornata in base alle condizioni fisiche e psicologiche, le terapie in corso prescritte dal medico curante, gli orari e le modalità di assunzione dei farmaci, nonché tutta la documentazione utile per la cura e l'assistenza dell'ospite. La cartella è a disposizione del personale e conservata con modalità atte a tutelare la privacy; la cartella contiene il progetto individualizzato.
Segretariato Sociale	La struttura cura, in collaborazione con gli Assistenti Sociali del Comune/Quartiere, l'espletamento delle pratiche amministrative per gli ospiti anche al fine di garantire all'ospite la possibilità di fruire di servizi e interventi sociali e socio-sanitari.

Allegato 1b - Elementi qualitativi ulteriori

Ambiti	Caratteristiche Specifiche	Elementi Qualificanti	
		Indispensabili "A"	**Ulteriori "B"**
Apertura	Comunicazione di avvio attività anticipata rispetto all'apertura e disponibilità verifica preliminare (per le nuove strutture).		B
Fruibilità ambienti esterni ed interni	Gli ambienti interni ed esterni sono privi di barriere architettoniche o sono provvisti di attrezzature atte a garantire la mobilità degli ospiti per garantirne l'autosufficienza.	A	
Spazio verde	Presenza di spazio verde esterno accessibile e fruibile, attrezzato e utilizzabile per attività occupazionali (es. orto, ecc.)		B
Rinfrescamento	La struttura è dotata di sistemi di controllo della temperatura, dell'umidità e del ricambio d'aria, consentendo regolazione differenziata dei parametri per area (es. zona giorno e zona notte e singole camere) in relazione alle diverse zone geo climatiche.		B
Camere	Gli ospiti sono alloggiati in camere singole o a due letti, con bagno in camera.		B
Servizi Igienici	I bagni sono di ampie dimensioni e adattati con ausili (p.es. Il piatto doccia raso terra, è possibile accedere con una carrozzina o sedia comoda, sono presenti maniglioni di sostegno).	A	
Servizi aggiuntivi (Lavanderia, cure estetiche)	la struttura garantisce, su richiesta degli ospiti: - ordinaria manutenzione e lavaggio della biancheria personale e del vestiario lavabile ad acqua; - messa a disposizione di cure estetiche quali parrucchiere/barbiere, manicure e pedicure favorendo l'accesso alla sede dei relativi esercizi.		B
Risparmio Energetico	La struttura adotta comportamenti atti alla riduzione dei rifiuti, al risparmio energetico e utilizza, laddove possibile, prodotti biocompatibili.		B
Alimentazione	La struttura espone il menù settimanale. I menù sono composti da piatti non ripetitivi, che recepiscano le abitudini alimentari prevalenti degli ospiti e garantendo un equilibrato apporto calorico-proteico-vitaminico e consentendo un'ampia scelta da parte degli ospiti, sia in regime	A	

	normale che in regime		
Miglioramento	La struttura assicura: - la rilevazione e valutazione dei reclami e delle proposte di miglioramento; - la rilevazione della soddisfazione di utenti, familiari e operatori; - la condivisione e discussione dei risultati finalizzata al miglioramento.	A	
Rapporti con il volontariato	La struttura ha rapporti strutturati con associazioni del territorio e/o singoli volontari in modo continuativo e programmato.	A	
Personale	La struttura dispone prevalentemente di personale con qualifica di OSS, OTA, AdB, educatore professionale sociosanitario o socio educativo.		B
Formazione e aggiornamento	Il gestore assicura che il personale impiegato abbia un'adeguata formazione sui seguenti temi: a) Conservazione, manipolazione e cottura degli alimenti; b) Tenuta e conservazione dei farmaci; c) Normativa in materia di igiene sanitaria; d) Mantenimento delle autonomie nelle persone anziane e/o con disabilità; e) conoscenze di base delle tecniche di immediata gestione della emergenza sanitaria; f) conoscenze di base in materia di socializzazione e animazione; g) conoscenza di base in materia di comunicazione. Il gestore favorisce la partecipazione del personale alle iniziative formative organizzate da Comune e Azienda USL all'interno del distretto sociosanitario.	A	
	Il gestore promuove periodicamente la valutazione dello stress psico-fisico del personale e adotta strategie per la prevenzione del burnout.		
Partecipazione e relazione con il territorio	La struttura organizza in modo strutturato: - attività di animazione e socializzazione, aggregative, occupazionali, di stimolazione, volte a favorire autonomia e integrazione, nonché a rafforzare il legame tra la persona e il contesto sociale in cui vive; - attività motorie per i singoli e/o di gruppo effettuate con continuità; - gite e uscite con cadenza		B

	periodica e con sistematicità.		
Parenti e amici	Non ci sono limitazioni agli orari di visita da parte di parenti e amici (struttura sempre aperta)	A	
Documentazione	E' previsto un diario di struttura in cui sono annotate le attività effettuate ogni giorno e gli eventi accaduti		B
Presidio Sanitario	La struttura garantisce il supporto e l'accompagnamento durante tutto il percorso di cura degli ospiti in costante rapporto con il medico curante. (anche ai fini della prevenzione sanitaria e il sostegno all'adesione degli ospiti ai programmi vaccinali, di screening e alle visite specialistiche di controllo).	A	

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA

Allegato 2

CHECK LIST PER LA VIGILANZA NELLE CASE FAMIGLIA
E APPARTAMENTI CON MASSIMO 6 POSTI LETTO PER DISABILI E ANZIANI

Data _____ Ora inizio ispezione _____

Personale che effettua il controllo _____

Denominazione _____

Tipologia della struttura _____

Tipologia ospiti _____

Indirizzo_____ n. _____ Località _____ Comune _____

Telefono _____ cell. _____ PEC _____

Soggetto Gestore _____

Sede legale _____ n. _____ Località _____ Comune _____

VERIFICA DOCUMENTAZIONE

Comunicazione Inizio Attività presentata il _____ Contiene:

- denominazione e indirizzo esatto della sede in cui si svolge l'attività _____ si [] no [] _____
- n. posti _____ si [] no [] _____
- numero e qualifiche del personale che vi opera _____ si [] no [] _____
- modalità di accoglienza dell'utenza _____ si [] no [] _____
- retta richiesta _____ si [] no [] _____
- Planimetria con superficie, destinazione d'uso dei locali e layout_____ si [] no [] _____

Conformità dell'impianto elettrico/di.ri. per impianti precedenti il 1990 _____ si [] no [] _____

Conformità dell'impianto termico/di.ri. per impianti precedenti il 1990 _____ si [] no [] _____

Verifiche periodiche dell'impianto termico _____ si [] no [] _____

Verifiche periodiche ascensori (interni) e/o schede tecniche dell'elevatore e/o servoscala si [] no [] _____

VERIFICA LOCALI ABITATIVI

Locali visionati corrispondenti a planimetria _____ si [] no [] _____
Ambienti in buone condizioni di pulizia e senza cattivi odori _____si [] no [] _____
Locali e arredi in buono stato di manutenzione _____si [] no [] _____
Spazi comuni (zone soggiorno, pranzo, etc.) fruibili e confortevoli _____ si [] no [] _____
Presenza di una cucina_____ si [] no [] Condizioni igieniche _____
Gli alimenti sono conservati in modo corretto _____ si [] no [] _____
Gli alimenti sono protetti da qualsiasi forma di contaminazione _____ si [] no [] _____
Camere da letto e servizi igienici adeguatamente arredati, attrezzati e illuminati __ si [] no [] _____
Campanelli/dispositivi di chiamata (nei servizi igienici) funzionanti e facilmente raggiungibili _____si [] no []
Vie di esodo libere da ingombri _____si [] no [] _____
Altezza di parapetti e/o ringhiere di protezione adeguata _____si [] no [] _____
Finestre/infissi/vetri adeguati _____ si [] no [] _____
Ambienti con presenza di fiamme libere con aerazione continua _____ si [] no [] _____

OSPITI E ASSISTENZA

Regolamento interno / Carta dei servizi _____ si [] no [] _____

- Nella Carta dei servizi sono indicate le modalità di accesso e di dimissione dell'ospite _ si [] no []
  _____
- Nella Carta dei servizi sono esplicitate la retta, le attività giornaliere _____ si [] no []

- Nella carta dei servizi sono esplicitate le modalità di trasferimento presso altra struttura in caso di variazione del bisogno assistenziale o perdita di autosufficienza _____ si [] no [] _____

Registro degli ospiti con pagine numerate e annotazione delle presenze _____ si [] no [] _____
N. ospiti presenti _____
È previsto personale di assistenza _____ si [] no [] _____

Se si, n. personale di assistenza _____

Eventuali titoli / qualifiche del personale _____

_____

_____

Sono previsti turni del personale _____ si [] no [] _____

Se si, quali _____

È indicato chi prepara i farmaci o aiuta nella somministrazione _____ si [] no []

_____

I farmaci sono adeguatamente conservati_____ si [] no []

Presenza o meno del Progetto Individuale _____si [] no []

Eventuali contenuti e da chi è stato predisposto

_____

_____

Sono presenti ospiti non appropriati _____ si [] no [] _____

Se si, è stato programmato il trasferimento _____ si [] no [] _____

- Evidenze _____

Se si, il personale è stato adeguato alle necessità dell'ospite _____ si [] no [] _____

È presente un menù _____ si [] no [] _____

Sono presenti ospiti che necessitano di diete speciali _____ si [] no [] _____

Le diete speciali da chi vengono elaborate _____

RILIEVO PRESENZA DI:

Impianto di condizionamento/ventilazione/raffrescamento _____ si [] no [] _____

Sostegni e maniglioni nei servizi igienici _____ si [] no [] _____

Luci di emergenza _____ si [] no [] _____

Zona esterna fruibile, verde ed attrezzata sottoposta a trattamenti di prevenzione della proliferazione di zanzare _____ si [] no []

_____

La struttura corrisponde a quanto dichiarato nella Comunicazione di avvio delle attività prevista dal paragrafo 9.1 della DGR 564/2000 ____ si [] no []

_____

ESITO ISPEZIONE: _____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Ora fine ispezione _____

Firma _____

_____

_____