

# Manual de Normas para la Habilitación de Establecimientos de Atención a personas Consumidoras de Alcohol y otras Drogas, Mayores de Dieciocho años Programa: Desintoxicación

Nº 32997

La Gaceta No. 69

6 de abril de 2006

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

Y LA MINISTRA DE SALUD

En uso de las facultades que les confieren los artículos 140 incisos 3) y 18) y 146 de la Constitución Política; 1, 2, 3, 9 y 69 de la Ley Nº 5395 del 30 de octubre de 1973, "Ley General de Salud"; 2 inciso c) de la Ley Nº 5412 de 8 de noviembre de 1973 y sus reformas, "Ley Orgánica del Ministerio de Salud".

*Considerando:*

1º—Que la Ley General de Salud contempla que la salud de la población es un bien de interés público tutelado por el Estado.

2º—Que al amparo de lo dispuesto en el artículo 69 de la Ley General de Salud, es competencia del Ministerio de Salud preocuparse porque los establecimientos de atención médica reúnan óptimas condiciones para su funcionamiento.

3º—Que al Instituto sobre Alcoholismo y Farmacodependencia le compete la responsabilidad de la dirección técnica en el campo y la aprobación de los programas públicos y privados, sobre el alcoholismo y farmacodependencia.

4º—Que mediante Decreto Ejecutivo Nº 30571-S del 25 de junio del 2002, publicado en *La Gaceta* Nº 138 del 18 de julio del 2002, se emite el Reglamento General de Habilitación de Establecimientos de Salud y Afines.

5º—Que mediante Decreto Ejecutivo Nº 32161 de 9 de setiembre del 2004, publicado en *La Gaceta* Nº 255 del 29 de diciembre del 2004, se emite el Reglamento de Registro Sanitario de Establecimientos Regulados por el Ministerio de Salud. **Por tanto,**

DECRETAN:

Artículo 1º—Oficialícese para efectos de aplicación obligatoria el “Manual de Normas para la Habilitación de Establecimientos de Atención a Personas Mayores de Dieciocho Años, Consumidoras de Alcohol y otras Drogas. Programa: Desintoxicación”.

**Manual de Normas para la Habilitación  
de Establecimientos de Atención a Personas  
Consumidoras de Alcohol y otras Drogas,  
Mayores de Dieciocho Años  
Programa: Desintoxicación**

**Introducción**

La necesidad de mejorar la calidad de la atención en las áreas de salud y afines y la redefinición de las funciones del Ministerio de Salud como ente rector de la salud y el Instituto sobre Alcoholismo y Farmacodependencia, en el ejercicio de la dirección técnica en su campo, ha generado acciones para normalizar las condiciones de operación de los establecimientos que actúan o prestan servicios, directa o indirectamente, en materias ligadas con la salud y el bienestar de las personas consumidoras de alcohol y otras drogas.

Para ello se establece el Manual de Normas para la Habilitación de los

Establecimientos que Brindan Atención a Personas Mayores de Dieciocho Años, Consumidoras de Alcohol y Otras Drogas, para el Programa: Desintoxicación, que define los requisitos basados en lo dispuesto en la Ley General de la Salud, la Ley Orgánica del Ministerio de Salud, el Decreto Ejecutivo N° 30571-S, sobre el Reglamento General para la Habilitación de Establecimientos de Salud y Afines y otras disposiciones vinculantes.

Se incluye el Anexo A, donde se establecen los requisitos para realizar el trámite de solicitud de Habilitación y el Anexo B, que presenta los requisitos de información y documentación que se requieren al realizar la evaluación del establecimiento, ambos forman parte integrante de este Manual.

**1. Objetivo y ámbito de aplicación**

El presente manual de normas tiene como objetivo especificar las condiciones que deben cumplir los establecimientos de atención a personas consumidoras de alcohol y otras drogas, para garantizar que el servicio ofrecido cumpla con los requisitos de calidad, seguridad, equidad, igualdad y accesibilidad, para ser habilitados por el Ministerio de Salud.

El ámbito de aplicación es nacional y aplica para todos los establecimientos que brindan atención, en forma residencial o ambulatoria a personas consumidoras de alcohol y otras drogas, mayores de dieciocho años para el Programa de Desintoxicación, ya sean públicos o privados.

## 2. Definiciones generales

a) **Acceso a recurso humano:** Disponibilidad obligatoria de recurso humano para la ejecución de las actividades, puede ser contratado (de planta), por áreas profesionales, asesoría o voluntariado, con horario y funciones definidas de acuerdo a las actividades del establecimiento.

b) **Barrera de acceso físico:** Todo limitante que interfiera con la movilidad de las personas y el desplazamiento dentro o fuera de un establecimiento.

c) **Derechos humanos:** Derechos y libertades fundamentales inherentes a los seres humanos, basados en el reconocimiento de la dignidad, la libertad, la igualdad, la justicia para toda persona sin ninguna distinción, en todos los ámbitos de su existencia, que deben ser garantizados por el Estado.

d) **Desecho infecto-contagioso:** Producto o bien en que se desecha que tiene bacterias, virus u otros microorganismos con capacidad de causar infección o que contiene o puede contener toxinas producidas por microorganismos que causan efectos nocivos a seres vivos o al ambiente humano.

e) **Droga:** Sustancia de origen natural o sintética, que al ser introducida en el organismo puede provocar una posible modificación en alguno de los sistemas de nuestro cuerpo.

f) **Establecimiento para el programa de desintoxicación:** Establecimiento donde se brinda atención especializada, a las personas que requieren tratamiento para disminuir los efectos de la intoxicación y del síndrome de abstinencia, e iniciar un proceso de inducción y motivación para la posterior referencia a otro programa de atención, que se ajuste a las

necesidades del usuario. La atención puede efectuarse bajo internamiento o ambulatoria, según sea la condición de salud de cada persona.

g) **Establecimiento privado:** Creado, administrado y financiado por organizaciones no gubernamentales con o sin fines de lucro.

h) **Expediente:** Documento o dispositivo físico en el que se recopila y resguarda información personal, por lo que debe ser utilizada con confidencialidad.

i) **Habilitación:** Trámite de acatamiento obligatorio, realizado por el Estado, para autorizar el funcionamiento de los áreas de salud y afines, tanto públicos, privados y mixtos, por el que se garantiza a los usuarios, que éstos cumplen con los requisitos mínimos estructurales, para brindar la atención que explícitamente dicen ofrecer con un riesgo aceptable para los usuarios. Los requisitos que los establecimientos deben cumplir son en planta física, recurso humano, recurso material, equipo y organización.

j) **Síndrome de abstinencia:** Estado agudo ocasionado por la interrupción o reducción dramática del uso de alcohol u otras drogas.

k) **Síndrome de intoxicación:** Estado transitorio consecutivo a la ingestión o asimilación de sustancias psicotrópicas o de alcohol, que produce alteraciones del nivel de conciencia, de la cognición, de la percepción, del estado afectivo, del comportamiento o de otras funciones y respuestas fisiológicas o psicológicas.

l) **Voluntario:** Persona que ofrece de manera gratuita servicio de acuerdo a su experiencia y formación, mantiene un compromiso formal con la organización, en cuanto a las funciones, jornada de trabajo, normas y otras responsabilidades atinentes.

### 3. Clasificación y Designación

#### 3.1 Primer nivel de clasificación:

Con objetivo de organización del manual, los requisitos se clasifican en el primer nivel, en las siguientes áreas de funcionamiento de acuerdo al programa brindado:

3.1.1 Dirección y administración

3.1.2 Estructura y mobiliario

3.1.3 Seguridad e Higiene

3.1.4 Trabajo Social

3.1.5 Psicología

3.1.6 Medicina

3.1.7 Enfermería

3.1.8 Nutrición

3.1.9 Prevención y atención de la violencia

3.1.10 Lavandería y ropería

**3.2 Segundo nivel de clasificación:**

En el segundo nivel, cada área se clasifica de acuerdo con el tipo de estándar especificado incluido en las siguientes categorías:

3.2.1 Recurso humano

3.2.2 Planta física

3.2.3 Recurso material

3.2.4 Documentación

## **ESTABLECIMIENTO: PROGRAMA DESINTOXICACIÓN**

### **4. Especificaciones generales:**

Los requisitos que los establecimientos deben cumplir se agrupan en las siguientes categorías: Recurso humano, planta física, recurso material y documentación, que a continuación se detallan.

#### **4.1 Dirección y Administración**

##### **4.1.1 Recurso Humano**

4.1.1.1 El establecimiento debe contar con una persona, responsable de la dirección y del funcionamiento administrativo y técnico.

4.1.1.2 El establecimiento debe asegurar que la persona responsable técnica y del funcionamiento del establecimiento tiene capacitación y experiencia en la atención de la población usuaria y conocimientos básicos de administración.

4.1.1.3 El establecimiento debe contar las veinticuatro horas del día con una persona profesional, capacitada en el campo de la desintoxicación, responsable del funcionamiento técnico.

4.1.1.4 El personal administrativo debe tener conocimientos básicos en administración y experiencia en el trato con la población usuaria.

4.1.1.5 El establecimiento debe contar con recurso profesional, capacitado y con experiencia para la intervención terapéutica, a las personas consumidoras de alcohol y otras drogas o al menos asegurar, que tienen un plan de formación, avalado por el Instituto sobre Alcoholismo y Farmacodependencia por finalizar en un futuro inmediato.

4.1.1.6 El establecimiento debe asegurar que el personal profesional es miembro activo del colegio profesional respectivo.

4.1.1.7 El establecimiento debe asegurar que el personal misceláneo al menos sabe leer y escribir y tiene entrenamiento sobre el trato con la población sujeta de atención, de esto debe haber evidencia escrita.

#### **4.1.2 Planta Física**

4.1.2.1 El establecimiento debe contar con un espacio físico para la realización de sus funciones, la conservación de los expedientes que garantice su protección, conservación, confidencialidad y control y cumplir los requisitos establecidos en el área de estructura y mobiliario del presente manual.

#### **4.1.3 Recurso Material**

4.1.3.1 El establecimiento debe contar con el equipo básico de oficina y los materiales necesarios para el desempeño eficiente de las labores de dirección y administración.

4.1.3.2 El establecimiento debe contar con las condiciones necesarias para que los usuarios, al registrarse tengan privacidad y confidencialidad.

4.1.3.3 El establecimiento debe contar con un medio de comunicación; teléfono o radio de comunicación en buen estado de funcionamiento.

#### **4.1.4 Documentación**

4.1.4.1 El establecimiento debe tener vigente la constancia de la aprobación del Programa para Desintoxicación, extendida por el Instituto sobre Alcoholismo y Farmacodependencia. (IAFA).

4.1.4.2 El establecimiento debe tener los siguientes documentos aprobados por el Instituto sobre Alcoholismo y Farmacodependencia, los cuales deben presentarse a esta institución al solicitar la aprobación del Programa:

4.1.4.2.1 Atestados del personal, al menos con lo siguiente:

a. Estudios aprobados y formación

b. Jornada laboral, contratada o voluntaria

c. Cargo y funciones

d. Experiencia laboral

e. Plan de formación, cuando corresponde

4.1.4.2.2 Manual de normas y procedimientos administrativos

4.1.4.2.3 Manual de funciones y responsabilidades de todo el personal

4.1.4.2.4 Expediente único para cada usuario, que incluya al menos la información definida por el IAFA.

4.1.4.2.5 Protocolos de desintoxicación para las diferentes drogas, que incluya al menos la información definida por IAFA.

## **4.2 Estructura y Mobiliario**

### **4.2.1 Planta Física**

4.2.1.1 El establecimiento debe estar alejado al menos cien metros de puntos de alto riesgo como ríos, riachuelos, y zonas propensas a inundación o deslizamientos.

4.2.1.2 El establecimiento debe estar ubicado en áreas de fácil acceso a la población y cerca de establecimientos que brindan atención en salud.

4.2.1.3 El establecimiento debe contar al menos con los siguientes espacios:

4.2.1.3.1 Actividades de dirección y administrativas al menos seis metros cuadrados.

4.2.1.3.2 Salón multiuso para actividades de la población, al menos de dos metros cuadrados por persona y no menor a diez metros cuadrados.

4.2.1.3.3 Específico y privada para la atención brindada por los profesionales y técnicos no menor de seis metros cuadrados.

4.2.1.3.4 Específico para la atención en medicina (sala de espera, consultorio y sala de observación) al menos veinticuatro metros cuadrados.

4.2.1.3.5 Específico para enfermería, al menos seis metros cuadrados.

4.2.1.3.6 Exclusivo para área de nutrición (con espacios delimitados para administración del servicio, comedor, cocina, bodega exclusiva de alimentos y para implementos de aseo).

Aplica cuando se brinda este servicio.

4.2.1.3.7 Exclusivo para dormitorio tres metros y cincuenta centímetros cuadrados por persona, cuando se presta este servicio.

4.2.1.3.8 Exclusivo para higiene personal (servicios sanitarios, lavamanos y duchas)

4.2.1.3.9 Exclusivo para aseo y limpieza general del establecimiento

4.2.1.3.10 Exclusivo para lavandería (aplica en atención residencial).

4.2.1.4 El establecimiento debe contar con un espacio de zona verde y al aire libre, para esparcimiento de la población usuaria.

4.2.1.5 El establecimiento debe contar con un sistema de aguas negras y servidas en buen estado de funcionamiento.

4.2.1.6 El establecimiento debe contar con un sistema de evacuación de aguas pluviales a través de canoas y bajantes en buen estado de funcionamiento.

4.2.1.7 El establecimiento con dos o más plantas, al menos el primer piso debe tener instalaciones en todas las áreas apropiadas para la atención de personas con discapacidad, con los requisitos que establece la Ley N° 7600 Ley de Igualdad de

Oportunidades para las Personas con Discapacidad. El segundo piso debe estar a una altura no menor de tres metros con respecto al nivel de piso terminado.

4.2.1.8 El establecimiento debe asegurar el acceso físico a las personas, cumpliendo los siguientes requisitos acorde con la Ley Igualdad de oportunidades para las personas con discapacidad.

4.2.1.8.1 Todas las áreas internas y externas libres de barreras físicas que interfieran con el libre tránsito.

4.2.1.8.2 Aceras en el área de acceso frente a calle con superficie antideslizante y rampa de acceso con ancho no menor de noventa centímetros.

4.2.1.8.3 Todas las cunetas y drenajes expuestos y otras estructuras similares, deben estar cubiertas con parrillas metálicas, con espacios no mayores de tres centímetros.

4.2.1.8.4 Pasillos internos con ancho no menor de ciento veinte centímetros, debidamente iluminado, con pasamanos a ambos lados, a una altura no mayor de noventa centímetros y de material no conductor de electricidad.

4.2.1.8.5 Todas las diferencias de nivel, cuando existan, entre las áreas internas del establecimiento y externa de acceso deben estar salvadas por rampas, las que deben cumplir los siguientes requisitos:

a. Ancho no menor de noventa centímetros.

b. Pendiente no mayor al diez por ciento.

c. Antideslizante, si tiene alfombras textiles o esteras de hule deben estar debidamente fijadas al piso.

d. Barandales a ambos lados, con altura no menor a noventa centímetros y separación entre elementos verticales o cualquier diseño no mayor de diez centímetros.

4.2.1.9 El establecimiento debe asegurar cuando existan escaleras, que tengan las siguientes condiciones:

4.2.1.9.1 Mantenerlas libres de alfombras o similares.

4.2.1.9.2 Tener adecuada rugosidad o una cinta antideslizante en el borde exterior de la huella, firmemente sujeta a los escalones.

4.2.1.9.3 Los pasamanos deben ser de material o color que contraste con las paredes o muros.

4.2.1.9.4 Los lados adyacentes a vacíos, deben disponer de barandales, con altura no menor de noventa centímetros medidos a partir de las aristas de los escalones y la separación entre los barrotes verticales no debe ser mayor de diez centímetros.

4.2.1.9.5 Contar con adecuada iluminación natural y artificial.

4.2.1.10 Los pisos de las áreas de corredor exteriores, deben tener una adecuada rugosidad de forma que impida el derrapamiento y una pendiente que ayude al escurrimiento de humedad.

4.2.1.11 El establecimiento debe tener paredes, puertas, ventanas y cielorraso, pintadas de color claro, en buen estado y sin hendiduras, comprobable visualmente.

4.2.1.12 Los interruptores, dispositivos de alarma y timbres deben estar ubicados a una altura entre noventa centímetros y ciento veinte centímetros, ser visibles y de fácil manejo.

4.2.1.13 El establecimiento que brinde atención a población de ambos sexos, debe tener las áreas de higiene personal y dormitorio identificadas por sexo y físicamente separadas.

4.2.1.14 El establecimiento debe contar con una salida de emergencia, con los siguientes requisitos:

4.2.1.14.1 Puerta de apertura hacia fuera, que no interrumpa circulaciones.

4.2.1.14.2 Debe estar situada a una distancia no mayor de cuarenta y cinco metros del punto más lejano del recorrido.

4.2.1.14.3 Con rótulo no menor de quince centímetros por treinta centímetros.

4.2.1.14.4 Ancho no menor de un metro y veinte centímetros libres o útiles.

4.2.1.14.5 Un dispositivo de apertura automático mecánico, de barra o palanca, que facilite la apertura o mantenerse siempre abierta sin afectar la seguridad del establecimiento.

4.2.1.15 El establecimiento debe tener iluminación natural y artificial en todas las áreas y contar con luces de emergencia que permitan la continuidad del servicio.

4.2.1.16 La cantidad mínima de muebles sanitarios debe estar de acuerdo con los siguientes parámetros y requisitos:

4.2.1.16.1 Al menos un inodoro, un mingitorio, un lavamanos y una ducha para personal de sexo masculino.

4.2.1.16.2 Al menos un inodoro, un lavamanos y una ducha para personal de sexo femenino.

4.2.1.16.3 Al menos dos inodoros, un mingitorio y un lavamanos por cada quince personas de sexo masculino.

4.2.1.16.4 Al menos dos inodoros y un lavamanos por cada quince personas de sexo femenino

4.2.1.16.5 Una ducha por cada seis usuarios y al menos la mitad de las duchas deben tener agua caliente y barras de sostén (aplica para atención residencial).

4.2.1.16.6 Las puertas de los servicios sanitarios y duchas deben tener un espacio de al menos quince centímetros del nivel del piso.

4.2.1.16.7 Al menos un servicio sanitario para visitantes, por cada sexo.

4.2.1.17 El establecimiento debe tener al menos un servicio sanitario con puerta de ancho mínimo de noventa centímetros, que abra hacia fuera, con barras de sostén debidamente ubicadas y diseño que cumpla la Ley 7600 de Igualdad de Oportunidades para las Personas con Discapacidad.

4.2.1.18 Los servicios sanitarios deben contar con iluminación y ventilación abierta directamente a áreas externas o tener un dispositivo mecánico de extracción de aire, en buen estado de funcionamiento.

4.2.1.19 Los servicios sanitarios deben disponer de los siguientes accesorios:

4.2.1.19.1 Toallero o dispensador de toallas desechables o dispositivo mecánico de secado de manos.

4.2.1.19.2 Dispensador de papel higiénico para cada inodoro.

4.2.1.19.3 Jabón antiséptico.

4.2.1.19.4 Un basurero con tapa.

## **4.2.2 Recurso Material**

4.2.2.1 El establecimiento debe contar con el mobiliario necesario y en buen estado físico y de limpieza, de acuerdo al número, tipo de la población atendida y actividades que se ejecutan.

4.2.2.2 El establecimiento debe tener camas individuales para usuarios que no tienen condiciones físicas y de salud para dormir seguros en cama tipo camarote.

## **4.2.3 Documentación**

4.2.3.1 El establecimiento debe tener por escrito el permiso de ubicación del Ministerio de Salud y el visto bueno del uso del suelo por parte de la municipalidad correspondiente.

4.2.3.2 Para construcciones nuevas, el establecimiento debe contar con los planos de la edificación que incluya las siguientes láminas del diseño de las instalaciones.

4.2.3.2.1 hidráulicas,

4.2.3.2.2 sanitarias,

4.2.3.2.3 pluviales,

4.2.3.2.4 eléctricas,

4.2.3.2.5 mecánicas,

4.2.3.2.6 estructurales y arquitectónicas.

4.2.3.3 En caso de que la edificación no sea de construcción reciente y no exista la posibilidad de conseguir los planos constructivos aprobados, se debe contar con un croquis de las instalaciones, lo más exacta posible y con una certificación escrita, estructural y eléctrica del establecimiento, realizadas por profesionales en el campo, que garanticen la idoneidad y seguridad del inmueble para funcionar como tal.

4.2.3.4 En caso que el establecimiento cuente con tanque de captación de agua potable, se debe indicar en los planos su ubicación, dimensión y especificaciones.

### **4.3 Seguridad e Higiene**

#### **4.3.1 Recurso Humano**

4.3.1.1 El establecimiento debe contar con asesoría en seguridad e higiene, para la planeación, dirección y ejecución de las acciones tendientes al mejoramiento de las condiciones y medio ambiente del trabajo.

#### **4.3.2 Planta Física**

4.3.2.1 El establecimiento debe contar con señalización de seguridad en todas sus áreas, asesorado por un profesional en Seguridad e Higiene, que incluya al menos:

4.3.2.1.1 Salidas de emergencia,

4.3.2.1.2 Rutas de evacuación,

4.3.2.1.3 Zonas de seguridad y áreas riesgosas de trabajo.

4.3.2.2 El establecimiento debe contar con todas las áreas internas y externas libres de barreras físicas que impidan el acceso y desplazamiento dentro y fuera de las instalaciones.

4.3.2.3 El establecimiento debe tener al menos una puerta, que permita salir a un área externa, que abra hacia fuera y con ancho no menor de un metro y veinte centímetros.

4.3.2.4 El establecimiento debe mantener todas las áreas incluyendo pisos y paredes, en óptimas condiciones de limpieza, comprobables visualmente, asegurando que la limpieza general se realice al menos una vez al día.

4.3.2.5 El establecimiento debe tener las paredes, pisos y ventanas en buen estado, pintados de color claro, sin hendiduras y de material con características de fácil limpieza.

4.3.2.6 El establecimiento debe contar con un sistema para la disposición final de residuos peligrosos, según el Decreto 30965-S de 17 de diciembre del 2002, Reglamento sobre la gestión de los desechos infectocontagiosos que se generan en establecimientos que presten atención a la salud y afines.

### **4.3.3 Recurso Material**

4.3.3.1 El establecimiento debe contar con agua apta para el consumo humano, en el caso en que el suministro de agua no sea constante, el establecimiento debe contar con un tanque de captación que asegure el abastecimiento.

4.3.3.2 El establecimiento debe contar con un equipo básico para el control de incendios, (al menos dos extintores tipo ABC) de acuerdo a criterios y recomendaciones profesionales. El personal debe conocer el uso y manejo de tales equipos, obtenida por medio de asesoría técnica. De esto debe haber evidencia escrita.

4.3.3.3 El mobiliario o equipo que por su diseño o ubicación sean propensos a caídas o volcamiento por accidente o sismos deben estar debidamente anclados al piso o pared.

4.3.3.4 El establecimiento debe asegurar que la cocción de los alimentos no se realice con leña, en caso de que el utilice gas licuado de petróleo para cocinar, para secadoras, tanques de calentamiento de agua, u otro equipo, éstos deben estar ubicados en áreas con suficiente circulación del aire; además los cilindros contenedores, deben reunir las siguientes características:

4.3.3.4.1 Estar protegidos de las inclemencias del clima, anclados, señalizados y resguardados en un recinto rodeado por malla ciclón.

4.3.3.4.2 La tubería debe ser de cobre, bronce o de hierro galvanizado, con buen soporte y protegida de daños físicos.

4.3.3.4.3 Las válvulas deben ser de cierre rápido a una distancia aproximada de dos metros de los quemadores o equipo, accesible en forma manual por los operadores y otra cercana a los cilindros.

4.3.3.5 El establecimiento debe contar con recipientes con tapa para depositar los desechos sólidos y debe ubicarlos donde no sean fuente de contaminación.

4.3.3.6 El establecimiento debe tener el sistema eléctrico en buenas condiciones, debidamente protegido, aislado y fuera del alcance o contacto del personal, de las máquinas y equipos.

4.3.3.7 El establecimiento debe realizar controles bacteriológicos al menos del agua, cada seis meses.

#### **4.3.4 Documentación**

4.3.4.1 El establecimiento debe contar con un Plan de Emergencias, el cual debe incluir los aspectos definidos por la Dirección de Protección al Ambiente Humano del Ministerio de Salud.

#### **4.4 Trabajo Social**

#### **4.4.1 Recurso Humano**

4.4.1.1 El establecimiento debe contar con personal profesional de trabajo social, en jornada diurna de al menos medio tiempo, por cada diez usuarios o fracción.

#### **4.4.2 Planta Física**

4.4.2.1 El Área de Trabajo Social debe tener acceso a un espacio para la atención de los usuarios, que tenga privacidad, puede ser compartida con otras disciplinas.

#### **4.4.3 Recurso Material**

4.4.3.1 El área debe contar con el soporte administrativo en equipo y mobiliario multiuso, para el desempeño de las funciones y actividades del personal de Trabajo Social.

#### **4.4.4 Documentación**

4.4.4.1 El área debe tener el Manual de Funciones y Responsabilidades del personal de Trabajo Social.

### **4.5 Psicología**

#### **4.5.1 Recurso humano**

4.5.1.1 El establecimiento debe contar con personal profesional de psicología, al menos en jornada de medio tiempo, por cada diez usuarios o fracción.

## **4.5.2 Planta Física**

4.5.2.1 El Área de Psicología debe tener acceso a un espacio para la atención de los usuarios, que tenga privacidad, puede ser compartida con otras disciplinas.

## **4.5.3 Recurso material**

4.5.3.1 El Área debe contar con el soporte administrativo en equipo y mobiliario multiuso, para el desempeño de las funciones y actividades del personal de psicología.

## **4.5.4 Documentación**

4.5.4.1 El Área debe tener el Manual de Funciones y Responsabilidades del personal de Psicología.

## **4.6 Medicina**

### **4.6.1 Recurso Humano**

4.6.1.1 El establecimiento debe contar con recurso profesional en medicina con especialidad en psiquiatría, medicina familiar, es aceptable medicina general con experiencia en el campo, las veinticuatro horas cuando es internamiento y durante el horario de servicio cuando es ambulatorio.

### **4.6.2 Planta Física**

4.6.2.1 El establecimiento debe tener al menos los siguientes espacios y dimensiones mínimas para la atención médica de los usuarios, esta puede ser compartida con otras disciplinas:

4.6.2.1.1 Sala de espera, al menos de seis metros cuadrados y no menos de dos metros en su dimensión menor (aplica para atención ambulatoria).

4.6.2.1.2 Consultorio privado, al menos seis metros cuadrados y no menos de dos metros, en su dimensión menor, con lavamanos, dispensador de jabón desinfectante, toallas o dispositivo mecánico de secado de manos y basurero con tapa.

4.6.2.1.3 Sala privada para observación al menos de doce metros cuadrados y no menos de dos metros en su dimensión menor, que disponga de al menos dos camas, con lavamanos, dispensador de jabón desinfectante, toallas o dispositivo mecánico de secado de manos y basurero con tapa.

### **4.6.3 Recurso material**

4.6.3.1 El consultorio debe contar al menos con los siguientes recursos para uso de medicina y enfermería:

4.6.3.1.1 Camilla para exploración con grada

4.6.3.1.1 Sillas

4.6.3.1.2 Un monitor

4.6.3.1.3 Evacuador gástrico

4.6.3.1.4 Toma de oxígeno por dos camas en sala de observación

4.6.3.1.5 Bomba de succión

4.6.3.1.6 Nebulizador

4.6.3.1.7 Balanza de plataforma calibrada

4.6.3.1.8 Tallímetro

4.6.3.1.9 Termómetros

4.6.3.1.10 Estetoscopio

4.6.3.1.11 Esfigmomanómetro

4.6.3.1.12 Equipo de resucitación

4.6.3.1.13 Autoclave o acceso a un establecimiento de tallímetro

4.6.3.1.14 Esterilización

4.6.3.1.15 Carro de curaciones

4.6.3.1.16 Foco con batería

4.6.3.1.17 Guantes, vendas, gasa, algodón

4.6.3.1.18 Baja lenguas

4.6.3.1.19 Jeringas y agujas descartables

4.6.3.1.20 Riñones

4.6.3.1.21 Camilla de curaciones

4.6.3.1.22 Andadera

4.6.3.1.23 Silla de ruedas

4.6.3.1.24 Bomba de infusión

4.6.3.1.25 Camas con barandas de seguridad para observación

4.6.3.1.26 Un gigante por cada cama de observación y uno extra

4.6.3.1.27 Glucómetro con frasco de cintas

4.6.3.1.28 Equipo de diagnóstico portátil o de pared

4.6.3.2 El establecimiento debe tener un botiquín con materiales básicos para la atención en salud, el cual tiene que mantenerse con llave, y que contenga al menos los siguientes medicamentos y equipo:

4.6.3.2.1 Analgésicos

4.6.3.2.2 Tijeras

4.6.3.2.3 Gasa

4.6.3.2.4 Curitas

4.6.3.2.5 Vendas

4.6.3.2.6 Suero oral

4.6.3.2.7 Antiácidos

4.6.3.2.8 Algodón

4.6.3.2.9 Esparadrapo

4.6.3.2.10 Tintura de yodo

4.6.3.2.11 Aplicadores

4.6.3.2.12 Sulfadiazina de plata

4.6.3.2.13 Jabón antiséptico

4.6.3.2.14 Guantes descartables

4.6.3.2.15 Loción de calamina

4.6.3.2.16 Crema de óxido de zinc

4.6.3.2.17 Cremas o gel para dolor muscular

4.6.3.2.18 Antidiarreico

4.6.3.2.19 Vasos plásticos descartables

4.6.3.2.20 Otros medicamentos, que disponga el personal médico

4.6.4 Documentación

4.6.4.1 El Área de medicina debe tener el Manual de Funciones y Responsabilidades del personal de medicina.

4.6.4.2 El área debe tener el Protocolo en el que se indiquen claramente los procedimientos de desintoxicación para las diferentes drogas.

4.6.4.3 El área debe tener el Manual de Seguridad para la Prevención o manejo de las Enfermedades Infectocontagiosas (Hepatitis B, Tuberculosis, diarreas, SIDA, etc.).

4.6.4.4 El área debe tener un ejemplar de la Ley 8239, “Derechos y Deberes de las Personas Usuarias de los Áreas de Salud Públicos y Privados” y debe asegurar su cumplimiento.

**4.7 Enfermería**

#### **4.7.1 Recurso humano**

4.7.1.1 El establecimiento debe contar con un o una profesional de enfermería a cargo del servicio, las veinticuatro horas del día, en atención residencial y durante el horario que se brinda el servicio, en atención ambulatoria.

#### **4.7.2 Planta Física**

4.7.2.1 El establecimiento debe tener al menos los siguientes espacios y dimensiones mínimas para la ubicación y procedimientos de enfermería.

4.7.2.1.1 Puesto de enfermería, al menos de seis metros cuadrados, con acceso a lavamanos dispensador de jabón desinfectante, toallas o dispositivo mecánico de secado de manos, fuera del servicio sanitario y basurero con tapa,

4.7.2.1.2 Cuarto de procedimientos aséptico al menos de seis metros cuadrados,

4.7.2.1.3 Cuarto de procedimientos séptico al menos de seis metros cuadrados,

4.7.2.1.4 Espacio para lavado de equipo médico al menos de cuatro metros cuadrados,

4.7.2.1.5 Espacio para preparar y almacenar medicamentos y equipo.

#### **4.7.3 Recurso material**

4.7.3.1 El Área debe contar con el equipo, mobiliario y materiales necesarios para el desempeño de las actividades de enfermería.

#### **4.7.4 Documentación**

4.7.4.1 El Área debe tener el Manual de Funciones y Responsabilidades del personal de enfermería

4.7.4.2 El área debe tener un ejemplar de la Ley 8239, “Derechos y Deberes de las Personas Usuarias de los Servicios de Salud Públicos y Privados” y debe asegurar su cumplimiento.

## **4.8 Nutrición**

### **4.8.1 Recurso humano**

4.8.1.1 El establecimiento debe tener acceso a un profesional en nutrición, cuando se brinda alimentación a los usuarios, ya sea atención ambulatoria o residencial, en jornada diurna de al menos un cuarto de tiempo, con presencia en el establecimiento de una o dos veces por semana.

4.8.1.1 El establecimiento debe tener una persona responsable del proceso de preparación de los alimentos (cocinero o cocinera por cada cincuenta o menos usuarios), además debe tener personal auxiliar de cocina de acuerdo a las necesidades de la población.

4.8.1.2 El establecimiento debe asegurar que las personas encargadas de la preparación de los alimentos, cumplan con los requisitos de adecuada presentación personal y no sean portadoras de enfermedades transmitidas a través de los alimentos, tengan aprobado el curso de manipulación de alimentos o un plan para realizarlo a corto plazo.

4.8.1.3 El establecimiento debe asegurar que el personal responsable de la preparación de alimentos, sea supervisado por personal profesional de nutrición y de esto debe haber evidencia escrita.

### **4.8.2 Planta Física**

4.8.2.1 El área de nutrición debe contar al menos con los siguientes espacios:

4.8.2.1.1 Oficina para actividades administrativas, independiente del área de preparación de alimentos.

4.8.2.1.2 Almacenamiento exclusivo de alimentos.

4.8.2.1.3 Preparación de alimentos (cocina).

4.8.2.1.4 Distribución de alimentos (comedor).

4.8.2.1.5 De limpieza, para lavado y almacenamiento de implementos de limpieza exclusiva de nutrición.

4.8.2.1.6 Higiene del personal.

4.8.2.2 El establecimiento debe asegurar que el área de preparación de alimentos (cocina) cumpla con los siguientes requisitos:

4.8.2.2.1 El ancho de los pasillos internos entre el mobiliario debe ser de al menos ciento cuarenta centímetros.

4.8.2.2.2 Las paredes de material resistente al fuego, liso al menos hasta uno y medio metro de altura y fácil de lavar, de color claro y sin fisuras ni hendiduras.

4.8.2.2.3 El cielorraso de material resistente al fuego, liso, fácil de lavar, de color claro y sin fisuras ni hendiduras.

4.8.2.2.4 Las uniones entre pared y pared, pared y piso deben ser cóncavas.

4.8.2.2.5 Contar con ventilación e iluminación directa desde el exterior o por medio de un sistema de ventilación e iluminación mecánico en buenas condiciones de funcionamiento que cumplan con el objetivo señalado.

4.8.2.2.6 Las ventanas, puertas y aberturas deben estar protegidas con mallas desmontables y tener un desnivel hacia adentro para evitar la acumulación de polvo.

4.8.2.2.7 Las puertas deben abrir hacia afuera, con cierre que asegure el completo ajuste a los marcos.

4.8.2.2.8 Las lámparas o cualquier otra fuente de iluminación, en la cocina y el comedor, deben estar debidamente protegidas para evitar accidentes.

### **4.8.3 Recurso material**

4.8.3.1 El área de nutrición debe contar al menos con el siguiente equipo y utensilios según el proceso y volumen de manufactura, estos deben estar en buen estado de funcionamiento.

#### **4.8.3.1.1 Tareas administrativas**

Mobiliario de oficina

#### **4.8.3.1.2 Almacenamiento de alimentos**

1. Tarimas o estantes a una altura mínima de treinta centímetros del piso

2. Recipientes con tapa ajustada

3. Refrigeradora con congelador

#### **4.8.3.1.3 Preparación de alimentos**

1. Cocina y horno

2. Pilas de lavar vajilla de acero inoxidable

3. Utensilios suficientes para la preparación de alimentos

4. Basurero con tapa

#### **4.8.3.1.4 Comedor**

1. Lavamanos con jabón y toallas o acceso a uno que esté ubicado fuera del servicio sanitario

2. Mesas y sillas adecuadas a la población

3. Vajilla y utensilios

4. Basurero con tapa

#### **4.8.3.1.5 Limpieza**

1. Pileta para el lavado de artículos de aseo

2. Artículos de aseo

3. Basurero con tapa

**4.8.3.1.6 Higiene para el personal o acceso cercano a un área con lo siguiente:**

1. Inodoro

2. Lavamanos

3. Dispensador de jabón

4. Toallas de papel

5. Basurero con tapa

6. Casilleros individuales

7. Ducha con agua caliente

8. Espejo

**4.8.4 Documentación**

4.8.4.1 El Área de nutrición debe contar con un ejemplar del Reglamento de Establecimientos de Alimentación al Público, Decreto N° 19479-S de 29 de enero de 1990.

4.8.4.2 El Área de nutrición debe contar con un ciclo de menús, al menos para veinte días elaborado y avalado por un profesional en nutrición.

## **4.9 Prevención y Atención de la Violencia**

### **4.9.1 Documentación**

4.9.1.1 El establecimiento debe tener en un lugar visible a los funcionarios y funcionarias, usuarios y visitantes, el Reglamento interno que regula las relaciones del personal, con las personas usuarias del servicio, en el que claramente se señale las prohibiciones y sanciones referidas a la Ley N° 7476 Ley contra el Hostigamiento Sexual.

4.9.1.2 El establecimiento debe contar al menos con un ejemplar de los siguientes documentos a fin de garantizar el cumplimiento, así como el derecho de la población usuaria, coordinaciones y canalización de denuncias:

4.9.1.2.1 Un directorio o listado de instituciones que brindan atención en caso de violación de los

derechos de los usuarios para coordinar en caso de denuncias y remisiones que correspondan.

4.9.1.2.2 Declaración Universal de Derechos Humanos.

4.9.1.2.3 Ley contra el Hostigamiento Sexual N° 7476.

4.9.1.2.4 Ley de Igualdad de Oportunidades para las Personas con Discapacidad N° 7600.

## **4.11 Lavandería y ropería**

### **4.11.1 Recurso humano**

4.11.1.1 El establecimiento debe contar con al menos una persona responsable del área de lavandería y ropería (aplica en atención residencial).

### **4.11.2 Planta Física**

4.11.2.1 El establecimiento debe contar con un espacio específico y exclusivo que reúna condiciones de comodidad para realizar las funciones de lavandería y manipulación de la ropería.

### **4.11.3 Recurso material**

4.11.3.1 El establecimiento debe contar con recipientes o contenedores, exclusivo y rotulado para el almacenamiento de ropa limpia y transporte de la ropa sucia, según las necesidades.

4.11.3.2 El establecimiento debe contar con materiales y suministros de lavandería acorde a las necesidades.

### **4.11.4 Documentación**

4.11.4.1 El establecimiento debe contar con un manual para organizar todo lo relacionado con ropería de cama y personal.

## **5. Anexos**

## **ANEXO A**

### **REQUISITOS PARA SOLICITAR LA HABILITACIÓN**

**(Este anexo es parte integrante de la norma)**

Para realizar la solicitud de habilitación de establecimientos de atención a personas mayores de dieciocho años, consumidoras de alcohol y otras drogas. Programa: Desintoxicación, solicitarse en la Unidad de Habilitación de la Dirección de Servicios de Salud directamente, o por medio del Área de Salud del Ministerio de Salud a la cual pertenezca el establecimiento, según su ubicación geográfica. Para tal fin, deben cumplir con el Decreto N° 32161-S de 9 de setiembre del 2004 Reglamento de Registro Sanitario de Establecimientos Regulados por el Ministerio de Salud y los siguientes documentos, los que entregarán debidamente llenos, completos y autenticados cuando se trata de copias:

1. Formulario de habilitación de establecimientos de salud y afines, debidamente lleno con dos copias.
2. Certificación vigente emitida por el Instituto sobre Alcoholismo y Farmacodependencia con la aprobación del Programa. Los documentos citados en el ítem 4.1.4.2, y del presente Manual de Normas forman parte de la aprobación del programa.
3. Fotocopia de cédula de identidad, ambos lados, de la o las personas responsables del funcionamiento técnico y administrativo del establecimiento.

## **ANEXO B**

### **REQUISITOS DE INFORMACIÓN Y DOCUMENTACIÓN**

**QUE DEBE PRESENTARSE AL REALIZAR LA EVALUACIÓN DEL**

**ESTABLECIMIENTO POR EL EQUIPO DE SALUD**

**(Este anexo es parte integrante de la norma)**

## **I. Identificación del establecimiento**

1. Nombre
2. Código
3. Tipo de establecimiento
4. Cédula jurídica: número y fecha de vencimiento

## **II. Ubicación**

1. Región
2. Área de Salud
3. Provincia
4. Cantón
5. Distrito
6. Dirección
7. Dirección postal

8. Dirección electrónica

9. Número de teléfono

10. Número de fax

**III. Información del personal responsable técnico y administrativo del establecimiento**

1. Nombre y apellidos

2. Número de cédula de identidad o de residencia

3. Profesión u oficio

**IV. Otra información cuando aplique**

**V. Documentación:**

A. La siguiente documentación forma parte de los requisitos que deben ser presentados al Instituto sobre Alcoholismo y Farmacodependencia, para aprobación del Programa y deben constar en los archivos del establecimiento:

1. Los atestados del personal del establecimiento.

2. Manual de Normas y procedimientos administrativos.

3. Manual de funciones y responsabilidades de todo el personal.

4. Expediente clínico único para cada usuario.

1. Protocolos sobre procedimientos de desintoxicación para las diferentes drogas.

B. La siguiente documentación es parte del manual de normas y se solicita al realizar la evaluación del establecimiento:

1. Constancia emitida por el Instituto sobre Alcoholismo y Farmacodependencia, de la aprobación vigente del Programa.

2. Permiso de ubicación por parte del Ministerio de Salud o la Municipalidad.

3. Juego de planos para construcciones nuevas o croquis para construcciones viejas.

4. El Plan de Emergencias.

5. Manual de Seguridad para la prevención y el manejo de enfermedades infectocontagiosas.

6. Un ejemplar de la Ley 8239, "Derechos y Deberes de las Personas Usuarias de los Servicios de Salud Públicos y Privados".

7. Ejemplar del Decreto Ejecutivo N° 19479-S de 29 de enero de 1990 Reglamento de Servicios de Alimentación al Público.

8. Ciclo de menús.

9. El Reglamento interno que regula las relaciones del personal del establecimiento, con las personas usuarias del servicio, en el que claramente se señale las prohibiciones y sanciones referidas a la Ley contra el Hostigamiento Sexual N° 7476.

10. Directorio de instituciones de atención en caso de violencia.

11. Declaración Universal de Derechos Humanos.

12. Ley contra el Hostigamiento Sexual N° 7476.

13. Ley de Igualdad de Oportunidades para las Personas con Discapacidad N° 7600, para las coordinaciones, reclamos y denuncias que correspondan.

14. Manual de Normas y Procedimientos en lavandería y ropería.

Artículo 2º—El Ministerio de Salud velará por la correcta aplicación del presente Manual.

Artículo 3º—Rige a partir de su publicación.

Dado en la Presidencia de la República.—San José, a los veintitrés días del mes de setiembre del dos mil cinco.