



REGIÃO AUTÓNOMA DOS AÇORES
PRESIDÊNCIA DO GOVERNO
GABINETE DO SECRETÁRIO REGIONAL ADJUNTO DA PRESIDÊNCIA
PARA OS ASSUNTOS PARLAMENTARES

Exmo. Senhor
Chefe do Gabinete de Sua
Excelência a Presidente da
Assembleia Legislativa da Região
Autónoma dos Açores
Rua Marcelino Lima
9901-858 Horta

Sua referência	Sua comunicação	Nossa referência	Nº Processo	Angra do Heroísmo
S/3316/2018	27-07-2018	SAI-SRAPAP/2018/339		02-08-2018

**ASSUNTO: REQUERIMENTO N.º 496/XI - UNIDADE DE CUIDADOS CONTINUADOS DA
SANTA CASA DA MISERICÓRDIA DE PONTA DELGADA**

Exmo. Senhor,
Em resposta ao requerimento referido em epígrafe, subscrito pelos Senhores Deputados Artur Lima, Graça Silveira, Catarina Cabeceiras e Alonso Miguel, do Grupo Parlamentar do Centro Democrático Social – Partido Popular, sem prescindir quanto ao teor dos considerandos, encarrega-me S. Exa. o Secretário Regional Adjunto da Presidência para os Assuntos Parlamentares de remeter, em anexo, o relatório da Rede Regional de Cuidados Continuados Integrados da Região, sobre a unidade de cuidados continuados da Santa Casa da Misericórdia de Ponta Delgada.

Com os melhores cumprimentos, *e considero*

A Chefe do Gabinete


Lina Maria Cabral de Freitas

ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DA REGIÃO AUTÓNOMA DOS AÇORES	
ARQUIVO	
Entrada <u>2793</u>	Proc. n.º <u>54.01.02</u>
Data: <u>08/08/02</u>	N.º <u>496 XI</u>



DATA: 18.10.2016

ASSUNTO:RELATÓRIO DE MONITORIZAÇÃO DA UCCI SANTA CASA DA MISERICÓRDIA DE PONTA DELGADA

1.INTRODUÇÃO

O presente relatório tem por base a informação recolhida (por observação direta complementada com perguntas aos funcionários da instituição) durante duas visitas realizadas no dia 13 de outubro e no dia 14 de outubro à UCCI SCMPD.

Com o objetivo de avaliar as condições de funcionamento desta UCCI, foram aplicadas seis grelhas de monitorização, em anexo, com 333 critérios traduzidos em índices de qualidade nas seguintes áreas:

1. Estrutura e práticas da UCCI
2. Armazenamento e circuito de fármacos
3. Avaliação das refeições
4. Prevenção do risco biológico serviço de alimentação
5. Prevenção do risco biológico serviço de lavandaria/rouparia
6. Prevenção do risco biológico serviço de limpeza

Durante a aplicação das grelhas de monitorização houve tentativas de obstrução à obtenção de informação através:

Instrução dos funcionários para não responderem e remeterem as questões . Um funcionário verbalizou medo de perder o seu posto de trabalho.

Interferência direta nas questões dirigidas aos enfermeiros de serviço, inclusivamente contrariando a informação já transmitida e observada.

Tentativa de acompanhamento da visita de monitorização .

Não foram facultados os processos clínicos em suporte físico, suspeita-se que foram total ou parcialmente eliminados (na sala de trabalho, existem folhas do processo clínico dos doentes convertidas em folhas de rascunho tamanho A5).



2.RESULTADOS:

A UCCI da SCMPD apresenta um índice de qualidade na estrutura e práticas da UCCI de 5%, no armazenamento e circuito de fármacos de 20%, na avaliação das refeições de 10%, na prevenção do risco biológico serviço de alimentação de 17%, na prevenção de risco biológico serviço de lavandaria/rouparia de 7.5%, e na prevenção do risco biológico serviço de limpeza de 10%.

Tab.1 Índice de qualidade UCCI SCMPD

Áreas avaliadas	Nº de critérios	Índice de qualidade
1.Estrutura e práticas da UCCI	145	5%
2.Armazenamento e circuito de fármacos	36	20%
3.Avaliação das refeições	20	10%
4.Prevenção do risco biológico serviço de alimentação	48	17%
5.Prevenção do risco biológico serviço de lavandaria/rouparia	42	7.5%
6.Prevenção do risco biológico serviço de limpeza	42	10%

3.ANÁLISE DOS RESULTADOS:

Estes resultados evidenciam graves falhas no funcionamento e nas práticas adotadas na UCCI SCMPD, pondo em causa a segurança da prestação de cuidados aos doentes.

4.CONCLUSÃO: Não estão a ser assegurados os cuidados básicos aos doentes internados na UCCI a nível de alimentação, higiene e terapêutica. Esta afirmação é fundamentada pelos seguintes factos observados através das grelhas aplicadas:

1.Alimentação,

1.1 Não é efetuada a avaliação nutricional dos doentes.

1.2 Não são realizadas dietas adaptadas às condições de saúde dos doentes, p.ex: não existe dieta diabética, dieta hiperproteica.

1.3 Doentes com sonda nasogástrica e PEG para alimentação, fazem uma dieta desadequada, e foram observados sinais visíveis de desnutrição em doentes.

1.4 As refeições não apresentavam temperatura, quantidade e consistência adequadas às necessidades dos doentes.



1.5 A ementa semanal não tem definido um prato alternativo à dieta geral, observado que a alternativa dada aos doentes que não gostam da dieta geral é pão; possibilita o aproveitamento de restos de comida (por ex: almoço do dia 1 carne assada, almoço do dia 2 rolo de carne).

1.6 Não são asseguradas as regras básicas de segurança alimentar em todo o circuito dos alimentos.

1.7 Não ficou comprovado que o plano de ementas elaborado para a UCCI tenha sido realizado por uma nutricionista.

1.8 Os recipientes utilizados não são de uso alimentar (p.ex: são utilizados os copos de velas aromáticas para colocar a fruta batida).

1.9 As seringas de alimentação dos doentes não são de uso individual.

1.10 Os utensílios de uso alimentar não são convenientemente limpos e armazenados.

1.11 *Os restos de comida ao longo de 24 horas são recolhidos após cada refeição e armazenados num bidão à porta da copa, (estes restos servem para alimentar os porcos do Lar).*

2.Higiene

Banho

2.1 Os doentes tomam uma vez por semana duche, nos restantes dias fazem higiene parciais.

2.2 Os produtos de higiene são desadequados às necessidades dos doentes (são usados produtos de marca branca com cheiro intenso, sem elementos hidratantes).

2.3 A utilização e o armazenamento dos produtos e utensílios de higiene são incorretos (p.ex: não há individualização de produtos de higiene - o desodorizante em stick serve toda a UCCI, observadas lâminas de barbear no carro de higiene sem identificação e com o propósito de serem reutilizados; existência de pó de talco e farinha Maizena para aplicação na região perineal e axilas dos doentes).

2.4 Os cuidados de higiene (parciais e duche) prestados aos doentes não cumprem as regras básicas do procedimento das normas de enfermagem (é utilizada uma só bacia com água e sabão, a mesma água é utilizada para a higiene do rosto, corpo e genitais, as bacias utilizadas não são convenientemente higienizadas entre utilizações/ entre doentes).



2.5 As fraldas são mudadas unicamente quando estão abundantemente urinadas ou dejetadas.

2.6 Alguns doentes da UCCI após os cuidados da tarde mantinham odor a urina.

Higiene da roupa

2.7 A roupa da cama é mudada uma vez por semana ou quando está visivelmente suja.

2.8 As colchas são mudadas uma vez por mês.

2.9 A roupa dos doentes nem sempre é mudada diariamente.

2.10 As toalhas turcas do banho são reutilizadas por período de tempo não definido (observado em todas as casas de banho toalhas sujas e húmidas, algumas rasgadas).

Higiene dos espaços e equipamentos

2.11 Não há definição de **circuito de limpos e sujos** em todas as infraestruturas da UCCI (internamento, lavandaria e copa).

2.12 A higiene dos espaços e dos equipamentos não é realizada com a regularidade devida e com a técnica e produtos adequados.

2.13 Não foi comprovada recolha de resíduos grupo III.

3.Terapêutica

2.14 Observada medicação e consumíveis fora do prazo de validade na sala de trabalho.

2.15 A medicação em uso (insulina, colírios e xaropes) não se encontra no frigorífico.

2.16 Inexistência de registos clínicos na aplicação informática.

2.17 Inexistência de registos de administração terapêutica bem como de incidentes críticos ou ausência de terapêutica.

2.18 Foi confirmado que a equipa de enfermagem é instruída a não realizar registos de incidentes, e falhas de medicação.

2.19 Inexistência de protocolos bem como de terapêutica para alívio de sintomas como dispneia, dor, náusea/vómitos.

2.20 Inexistência de protocolos e de terapêutica para atuar em caso de HTA, hipertermia, edema agudo do pulmão, hemorragia.



2.21 Não estão disponíveis antibióticos do formulário terapêutico da RRCCI.

5.RECOMENDAÇÃO:

Propõe-se a cessação imediata do protocolo de CCI com a SCMPD e a admissão dos 29 doentes que se encontram na UCCI SCMPD nas UCCI dos CS da USI SM.

Enfatiza-se o facto de que não estão a ser cumpridos os artigos 13º e 25º da Constituição da República Portuguesa.

Ponta Delgada, 18 de outubro 2016

Margarida Moura

Coordenadora EMRRCCI

Ana Rita Diogo

Vogal EMRRCCI

Isabel Simões

Vogal EMRRCCI



ANEXO I Estrutura e práticas da UCCI

Fonte de informação	Código	Critérios	S	N	N/A
	1	Estrutura da Unidade			
Observação	1.1	As camas têm 1m de distância mínima entre si e das paredes, exceto da cabeceira		x	
Observação	1.2	Existe um sistema de cortinas entre camas que preserve a privacidade dos doentes e previna a transmissão cruzada da infeção		x	
Observação	1.3	Existe uma janela por quarto para o arejamento (renovação do ar)	x		
Observação	1.4	Existe junto de cada quarto um lavatório		x	
Observação	1.5	Existe um dispositivo de solução alcoólica por quarto, idealmente à entrada do quarto		x	
Observação	1.6	Os estrados dos chuveiros são de material não poroso (plástico)		x	
Observação	1.7	Se há banheira para fins terapêuticos, esta é higienizada de acordo com o protocolo (no início das sessões, entre doentes e no final das sessões)		x	
Observação	1.8	A estrutura física encontra-se íntegra (paredes, chão, bancadas de trabalho ou outros)		x	
		Zona de sujos / Zona de Limpos			
Observação	1.9	Existe uma zona suja (lavagem de material; despejos, colocação de materiais sujos, roupas sujas, etc.) separada da zona limpa (arrumação de materiais limpos etc.)		x	
Observação	1.10	A sala de sujos e despejos está equipada com pia de despejos, lavatório de parede para a higiene das mãos e lavatório para lavagem manual de material (com duas cubas – lavagem e enxaguamento)		x	
Observação	1.11	A zona suja está dividida de modo a que os materiais limpos (urinóis, arrastadeiras, etc.) estejam separados dos materiais sujos e os limpos ficam distantes da pia de despejo/lavatórios		x	
Observação	1.12	Não existem panos molhados na zona suja		x	
Observação/ Questão	1.13	Os urinóis, arrastadeiras e bacias de higiene são lavados em máquina pelo calor (ou métodos alternativos conforme procedimento)		x	
Observação/ Questão	1.14	A máquina é sujeita a programa de manutenção regular e está funcionando		x	
Observação	1.15	Existe um local referenciado para armazenar os materiais de limpeza		x	
Observação	1.16	Existe uma área de acondicionamento dos resíduos e da roupa suja enquanto aguardam a remoção.		x	



Estrutura de Missão - Rede Regional de Cuidados Continuados Integrados

Fonte de informação	Código	Critérios	S	N	N/A
	1	Estrutura da Unidade			
		Sala de Trabalho			
Observação/ Questão	1.17	A sala de trabalho é utilizada apenas para a finalidade a que se destina		x	
Questão	1.18	A sala de trabalho é higienizada diariamente		x	
Observação	1.19	Os materiais da sala de trabalho estão contidos em armários ou caixas fechadas (não existem caixas de cartão)		x	
Observação	1.20	Existe frigorífico para acondicionar apenas medicamentos		x	
Observação/ Questão	1.21	Existe protocolo de higienização periódica do frigorífico		x	
Observação	1.22	Existe equipamento para lavagem/secagem das mãos		x	
Observação	1.23	Existe um dispensador de parede com solução alcoólica		x	
		Sala de Tratamentos			
Observação/ Questão	1.24	A sala de tratamento é utilizada apenas para fazer pensos/ou outras técnicas assépticas		x	
Observação/ Questão	1.25	A sala de tratamentos é higienizada com uma periodicidade estabelecida		x	
Observação	1.26	Existe equipamento para a lavagem das mãos na sala de tratamento		x	
Observação	1.27	Existe dispensador de solução alcoólica		x	
Observação/ Questão	1.28	O material esterilizado na sala de tratamento, está acondicionado em local fechado, de forma ordenada e não apertado		x	
Observação/ Questão	1.29	O local de armazenagem do material esterilizado na sala de tratamento é higienizado regularmente		x	
		2			
		Estruturas e práticas para lavagem/desinfecção das mãos			
Observação	2.1	Existem cartazes a ilustrar a técnica da lavagem das mãos junto dos lavatórios		x	
Observação	2.2	A localização dos lavatórios é correta tendo em vista a lavagem das mãos em tempo oportuno		x	
Observação	2.3	A torneira permite a passagem das mãos por água sem tocar no lavatório		x	



Estrutura de Missão - Rede Regional de Cuidados Continuados Integrados

Observação	2.4	O jato da torneira não produz salpicos		x	
------------	-----	--	--	---	--

Fonte de informação	2	Estruturas e práticas para lavagem/desinfecção das mãos	S	N	N/A
Observação	2.5	O tipo de sabão utilizado para a lavagem das mãos dos profissionais é o recomendado		x	
Observação	2.6	Todos os lavatórios têm detergente (necessário apenas para 3 dias)		x	
Questão	2.7	Os recipientes são lavados antes de serem novamente cheios		x	
Observação	2.8	Os recipientes encontram-se intatos		x	
Questão	2.9	O sabão recomendado é fornecido regularmente em relação às necessidades		x	
Observação	2.10	A secagem das mãos é feita com toalhetes de papel		x	
Observação	2.11	Existe junto do lavatório um recipiente para recolha dos toalhetes usados		x	
Observação	2.12	Todos os toalheiros têm papel para secagem das mãos		x	
Questão	2.13	Os toalhetes são fornecidos regularmente em relação às necessidades		x	
Observação/ Questão	2.14	Os lavatórios para as mãos não são utilizados para outros fins		x	
Questão	2.15	São desenvolvidas ações de formação em serviço que abrangem este procedimento		x	
	3	Estruturas e práticas de higienização do ambiente			
Questão/ Chefia e Aux. Limpeza	3.1	Tem conhecimento do programa de limpeza estipulado no caderno de encargos para o serviço		x	
Questão	3.2	É cumprida a frequência e carga horária de limpeza atribuída ao serviço		x	
Questão	3.3	As faltas dos elementos são substituídas		x	
Questão	3.4	Elementos afetos ao serviço têm formação específica		x	
Questão	3.5	Estão vacinados contra a hepatite B			x
Questão	3.6	A remoção da matéria orgânica do ambiente é feita consoante o procedimento (Absorção com Hipoclorito de sódio)			x
Observação/ Questão	3.7	E utilizado o método preconizado pela CCI para limpeza do chão		x	
Observação/ Questão	3.8	Utilizam barreiras protetoras e estão de acordo com os procedimentos a efetuar		x	



Observação	3.9	Utilizam fardamento próprio		x	
Observação	3.10	Os produtos de limpeza são diluídos diariamente na central de limpeza e o carro vem preparado da central		x	
Fonte de informação	3	Estruturas e práticas de higienização do ambiente		N	N/A
Observação	3.11	Os panos estão devidamente dobrados conforme norma		x	
Questão	3.12	Os equipamentos de limpeza são limpos diariamente		x	
Questão	3.13	Os mopas são lavados/secos mecanicamente no final do dia		x	
Observação	3.14	Os cabos das esfregonas são de metal		x	
Observação/ Questão	3.15	Os panos de limpeza obedecem a um código de cores que os diferencia por áreas (WC; refeitório; unidade do doente)		x	
Questão	3.16	O material utilizado na limpeza é higienizada e seco no final do dia (luvas, panos, baldes...)		x	
Observação/ Questão	3.17	O armazenamento dos materiais no serviço tem local próprio		x	
Observação	3.18	Se sim, devidamente limpo		x	
Observação	3.19	Casas de banho apresentam-se limpas		x	
Observação	3.20	Todas as casas de banho têm papel higiénico		x	
Questão	3.21	A reposição do papel é feita de imediato		x	
Observação	3.22	Os gabinetes encontram-se limpos		x	
Observação	3.23	Os quartos dos doentes encontram-se limpos		x	
Observação	3.24	Espaços comuns encontram-se limpos		x	
Observação	3.25	Arrecadações		x	
Observação/ Questão	3.26	As grelhas de ventilação são aspiradas com regularidade		x	
Observação/ Questão	3.27	Existe procedimento escrito para limpeza do serviço		x	



	4	Circuito da Roupa			
Observação	4.1	A roupa limpa é acondicionada em armários fechados ou arrecadação própria		x	
Observação/ Questão	4.2	A roupa lavada apresenta-se com qualidade (bem lavada, sem manchas, etc.)		x	
Observação	4.3	Prateleiras de roupa lavada a 30 cm do chão e teto		x	
Observação/ Questão	4.4	A roupa suja é triada e acondicionada o mais próximo possível junto da unidade do doente		x	
Fonte de informação	4	Circuito da Roupa	S	N	N/A
Observação/ Questão	4.5	É cumprida a triagem da roupa preconizada pelas recomendações da CCI (saco verde – roupa suja, saco amarelo – roupa termo sensível)		x	
Observação	4.6	A roupa é manipulada com o mínimo de agitação			x
Observação/ Questão	4.7	A roupa é introduzida nos sacos isentos de objetos (fraldas, resguardos, luvas, etc.)			x
Observação/ Questão	4.8	Os sacos da roupa suja são encerrados corretamente e cheios a 2/3 da sua capacidade		x	
	5	Material e Equipamento Clínico			
Observação	5.1	Existe local próprio para lavagem manual de material (água quente, cuba de imersão e cuba de enxaguamento)		x	
Observação	5.2	O detergente utilizado na lavagem manual do material é o apropriado		x	
Questão	5.3	O equipamento clínico é higienizado entre doentes (equipamento de terapia respiratória, bombas infusoras, aspirador de secreções, outros)		x	
Questão	5.4	A manutenção do equipamento durante utilização prolongada no mesmo doente é feita segundo protocolo (substituição de fluidos, sistemas, tubos e conexões,)		x	
Observação	5.5	As bacias de higiene são secas e guardadas invertidas		x	
Questão	5.6	Não é feito reprocessamento de material de uso único (giletas)		x	
Observação	5.7	O material esterilizado é colocado em armário fechado		x	
Observação	5.8	O material estéril está armazenado a pelo menos 25 cm do chão		x	
Observação	5.9	Não existem embalagens estéreis deterioradas armazenadas			x
Observação	5.10	Os antissépticos em utilização estão em embalagens de origem		x	



Estrutura de Missão - Rede Regional de Cuidados Continuados Integrados

	6	Precauções Básicas			
Questão	6.1	As recomendações sobre "Precauções Básicas" já foram discutidas pela equipa de saúde do serviço		x	
Questão	6.2	O isolamento/coortes é promovido nos doentes com isolamento de estirpes multirresistentes ou outras específicas		x	
Observação/ Questão	6.3	Os profissionais colocam as barreiras protetoras só quando iniciam os procedimentos e removem-nas logo após os terminarem (isolamento de contato)		x	
Fonte de informação	7	Precauções Básicas			N/A
Observação/ Questão	7.4	Existem no serviço, barreiras protetoras adequadas (luvas, aventais/batas e máscaras)		x	
Observação/ Questão	7.5	As luvas são utilizadas de acordo com o contato previsto/procedimento)		x	
Observação/ Questão	7.6	As máscaras utilizadas para o cuidado a doentes estão de acordo com a via de transmissão		x	
Questão	7.7	Os profissionais estão sensibilizados para terem a vacinação em dia (VHB, ou outras).			x
Observação/ Questão	7.8	Os profissionais protegem as lesões cutâneas com pensos impermeáveis ou dedeiras (mesmo quando calçam luvas)			x
Questão	7.9	É significativa a adesão à solução alcoólica para lavagem/desinfecção das mãos		x	
Observação/ Questão	7.10	São utilizados suportes da solução alcoólica nas camas dos doentes para cumprimento dos 5 momentos		x	
	8	Práticas de Prevenção da Infecção Urinária			
Questão	8.1	As recomendações para prevenção da infeção urinária em doentes algaliados já foram discutidas pela equipa de saúde do serviço		x	
Observação/ Questão	8.2	O circuito de drenagem urinário adotado é o circuito fechado		x	
Observação/ Questão	8.3	Existem suportes próprios para manter o saco coletor a um nível inferior ao da bexiga e sem tocar o chão	x		
Observação/ Questão	8.4	O método de despejo do saco coletor é o individualizado (um jarro/urinol para cada doente)		x	
Observação/ Questão	8.5	A algália é substituída de acordo com a situação clínica de cada doente e tendo em conta as recomendações do fabricante		x	
Questão	8.6	As recomendações para colheita assética de urina já foram discutidas pela equipa		x	
Observação/ Questão/ Documentação	8.7	Os procedimentos envolvendo a algália e o sistema de drenagem são registados nas notas médicas /enfermagem e incluem no mínimo, o nome do profissional que insere a algália, data de inserção, tipo de algália, calibre e volume		x	



Estrutura de Missão - Rede Regional de Cuidados Continuados Integrados

		da água do balão.			
	9	Instalações sanitárias e material de higiene dos doentes			
Observação/ Questão	9.1	IS com boas condições de higiene		x	
Observação/ Questão	9.2	IS com boas condições de conservação dos equipamentos		x	
Observação/ Questão	9.3	Temperatura da água adequada	x		
Observação/ Questão	9.4	Pressão da água adequada	x		
Observação/ Questão	9.5	Produtos de higiene utilizados nos doentes são adequados (gel de banho, antisséptico bucal)		x	
Observação/ Questão	9.6	Existe creme hidratante para utilização individual nos doentes		x	
Observação/ Questão	9.7	O creme hidratante é o adequado		x	
Observação/ Questão	9.8	Existe creme barreira para aplicação nos doentes		x	
Observação/ Questão	9.9	O creme barreira é o adequado		x	
Observação/ Questão	9.10	Existem toalhas turcas em número suficiente		x	
Observação/ Questão	9.11	Toalhas turcas em boas condições de uso e de higiene		x	
Observação/ Questão	9.12	Frequência de mudança das toalhas turcas adequada		x	
Observação/ Questão	9.13	Existem manípulas para a higiene dos doentes		x	
Observação/ Questão	9.14	Existem cadeiras sanitárias em número suficiente		x	
Observação/ Questão	9.15	Existem cadeiras sanitárias em boas condições de uso e de higiene		x	
Observação/ Questão	9.16	Existem bacias para a higiene em número suficiente		x	
Observação/ Questão	9.17	Existem bacias para a higiene em boas condições de uso		x	
Observação/ Questão	9.18	Existe higienização adequada das bacias após o seu uso individual		x	
	10	Cuidados de higiene ao doente			



Estrutura de Missão - Rede Regional de Cuidados Continuados Integrados

Observação/ Questão	10.11	Realização de banho geral diário (cama ou duche)		x	
Observação/ Questão	10.12	Realização de banho na cama assistido segundo norma		x	
Observação/ Questão	10.13	Realização de higiene perineal segundo norma sempre que há mudança de fralda		x	
Observação/ Questão	10.14	Higiene oral após cada refeição		x	
Observação/ Questão	10.15	Mudança de roupa da cama diária		x	
Observação/ Questão	10.16	Mudança de roupa do doente diariamente		x	
Observação/ Questão	10.17	Registo		x	
	11	Posicionamentos e levantes			
Observação/ Questão	11.1	Rotina de posicionamentos de 2h/2h		x	
Observação/ Questão	11.2	Rotina de levantes		x	
Observação/ Questão	11.3	Registo		x	
	12	Direitos dos doentes			
Observação/ Questão	12.1	Os profissionais tratam os doentes pelo nome			x
Observação/ Questão	12.2	É salvaguardada a privacidade nos seguintes aspetos		x	
Observação/ Questão	12.3	O doente tem acesso livre ao seu quarto		x	
Observação/ Questão	12.4	Há dispositivos para garantir a privacidade entre camas		x	
Observação/ Questão	12.5	Cada doente tem o próprio armário e mesa-de-cabeceira	x		
Observação/ Questão	12.6	O doente pode ter objetos pessoais no quarto	x		
Observação/ Questão	12.7	A relação dos profissionais com os doentes aparenta ser calorosa e respeitosa	x		
Observação/ Questão	12.8	Existe um procedimento de atuação face a : (anexar cópia 1ª vez e sempre que existam alterações)	-	-	-
Observação/ Questão	12.9	Acidentes/incidentes com doentes		x	



Estrutura de Missão - Rede Regional de Cuidados Continuados Integrados

Observação/ Questão	12.10	Reclamações/sugestões		x	
Observação/ Questão	12.11	Existe algum procedimento para identificar potenciais situações de abusos, maus-tratos e/ou negligência?		x	
Observação/ Questão	12.12	Não foi referido por algum doente e/ou cuidador informal/familiar que este está a ser privado de usufruir de algo que necessite (Ex: comer, medicamentos, utilização de vestuário próprio, próteses, etc.)		x	

Nº de critérios 145

Nº de critérios não aplicáveis (NA) 6

Nº de critérios cumpridos (S) 7

Nº de critérios não cumpridos (N) 132

Nº de respostas Sim /Nº de respostas aplicáveis X 100= 5% Índice de qualidade Estrutura e práticas da UCCI

Observações:

Higiene dos doentes, existe um plano de banhos fixado na sala de trabalho onde estão distribuídos os banhos noturnos (início às 6h da manhã) e os banhos da manhã.

Os doentes tomam banho geral 1x/semana. Fazem higiene parciais 1x/semana. Não são cumpridos minimamente os procedimentos técnicos manual das normas de enfermagem. Só existem 3 bacias na UCCI. As bacias não são higienizadas entre os banhos. Os produtos de higiene são desadequados às necessidades dos doentes (são usados produtos de marca branca com cheiro intenso, sem elementos hidratantes)

Utilização e o armazenamento dos produtos e utensílios de higiene são incorretos (p.ex: não há individualização de produtos de higiene - o desodorizante em stick serve toda a UCCI, observadas lâminas de barbear no carro de higiene sem identificação e com o propósito de serem reutilizados; existência de pó de talco e farinha Maizena para aplicação na região perineal e axilas dos doentes,)

As fraldas são mudadas unicamente quando estão abundantemente urinadas ou dejetadas.

Alguns doentes da UCCI após os cuidados da tarde mantêm odor a urina.



Higiene da roupa

A roupa da cama é mudada uma vez por semana ou quando está visivelmente suja.

As colchas são mudadas uma vez por mês.

A roupa dos doentes é mudada diariamente

As toalhas turcas do banho não reutilizadas por período de tempo não definido (observado em todas as casas de banho toalhas sujas e húmidas, algumas rasgadas)

Higiene dos espaços e equipamentos

A higiene dos espaços e dos equipamentos não é realizada com a regularidade devida e com a técnica e produtos adequados.

Não foi comprovada recolha de resíduos grupo III.

Não existe plano de limpeza e descontaminação de equipamentos materiais: camas, almofadas, colchões, arrastadeiras, urinóis, bacias de higiene, baldes do lixo, suportes rodados dos soros e cadeiras, braçadeiras de tensão arterial, carros de terapêutica, etc....

Cuidados de conforto e prevenção de úlceras por pressão UPP`s:

Não há rotina de posicionamentos, cerca das 16h são deitados os doentes que fizeram levantar às 8h. Não há dispositivos de prevenção de UPP`s (calcanheiras, almofadas de gel, colchões de pressão alternada).

Segurança de cuidados:

Não há frigorífico na sala de trabalho (encontrados insulina, xaropes e colírios abertos não refrigerados).

Encontrada medicação fora de prazo. Consumíveis armazenados em gavetas de madeiras com separadores em cartão.

Inexistência de registos clínicos na aplicação informática.

Inexistência de registos de administração terapêutica bem como de incidentes críticos ou ausência de terapêutica.

Não há registos da atividade.



Estrutura de Missão - Rede Regional de Cuidados Continuados Integrados

Foi confirmado que a equipa de enfermagem é instruída a não realizar registos de incidentes, e falhas de medicação.

Não há definição de **circuito de limpos e sujos** na UCCI (internamento, lavandaria e copa).

Solução alcoólica disponível nos corredores aparentemente adulterada (suspeita-se de diluição com álcool).

Para o despejo de urinas dos doentes com dispositivos urinários e algalias é utilizado um único balde que percorre toda a UCCI.



ANEXO II Armazenamento e circuito de fármacos

I) CONDIÇÕES GERAIS DE ARMAZENAMENTO DE FÁRMACOS	SIM	NÃO	NA
1.Área adequada aos produtos farmacêuticos		x	
2.facilidade de limpeza		x	
3.Condições de higiene		x	
4.Fechadura exterior	x		
5.Janelas protegidas		x	
6.Porta larga que permita a circulação de paletes		x	
7.Existencia de prateleiras ou armários	x		
8.Medicção armazenada a 30 cm do chão		x	
9.Cumpr condições de conservação	x		
10.Presença de artigos não farmacêuticos	x		
11.Medicamentos organizados (por ordem alfabética)		x	
12.Separados por forma farmacêutica	x		
13.Identificados quanto ao lote e validade		x	
14.Medicamentos fotossensíveis estão protegidos		x	
15.Temperatura máxima 25°C	x		
16.Humidade inferior a 60%			x
17.Proteção solar direta	x		



II) CONDIÇÕES ESPECIAIS DE ARMAZENAMENTO DOS FÁRMACOS	SIM	NÃO	NA
1. Estupefacientes, psicotrópicos e benzodiazepinas	-	-	-
1.1. Local reservado, com fechadura de segurança		x	
1.2. Prateleiras que permitam a arrumação destes medicamentos		x	
2. Injetáveis de grande volume (soros, alimentação entérica)			
2.1. Espaço próprio adequado a grandes volumes		x	
3. Inflamáveis (álcool, soluções alcoólicas,..)			
3.1. Espaço com detetor de fumos, sistema de ventilação, chuveiro de deflagração automática de acordo com a legislação vigente		x	
4. Gases medicinais			
4.1. Área separada do restante armazém		x	
5. Medicamentos de frigorífico			
5.1. Frigorífico ou câmara frigorífica, sistema de controlo de temperatura (temperatura 2-8°C)		x	
5.2. Local isento de condensação e de humidade (humidade <60%)		x	
5.3. Controlo e registo de temperatura		x	
5.4. Alarme automático		x	



6.Rotação de stock		x	
7.Inventário de medicação com categoria farmacológica, nome, tipo, data de validade e data de consumo		x	

III) PREPARAÇÃO DA TERAPÊUTICA	SIM	NÃO	NA
1.Equipamento, dose unitária		x	
2.Carro de transporte		x	
3.Bancadas e estantes		x	

IV) ADMINISTRAÇÃO E REGISTO DE TERAPÊUTICA	SIM	NÃO	NA
1.Registos individualizados da medicação com o nome do doente, diagnóstico, alergias, datam da prescrição, designação do medicamento, dose, forma farmacêutica, via de administração, identificação do médico prescriptor.		x	
2.Registos individualizados da administração de medicação		x	
3.Registo de incidentes		x	
4.Registo de psicotrópicos e estupefacientes		x	
5.Registo medicação de urgência		x	

Nº de critérios 36

Nº de critérios não aplicáveis (NA) 1

Nº de critérios cumpridos (S) 7



Nº de critérios não cumpridos (N) 28

Nº de respostas Sim /Nº de respostas aplicáveisX100= **20% (Índice de qualidade Armazenamento e circuito de fármacos)**

Observações:

Não há alimentação entérica e suplementos alimentares no armazém ou na sala de trabalho.

Confirmado que não há O2 na UCCI. Encontrada uma presumível bala de oxigénio na sala de banho assistido da unidade 1, com ferrugem, sem dados identificativos.

Inexistência de registos de administração terapêutica bem como de incidentes críticos ou ausência de terapêutica

Foi confirmado que a equipa de enfermagem é instruída a não realizar registos de incidentes, e falhas de medicação.

Inexistência de protocolos bem como de terapêutica para alívio de sintomas como dispneia, dor.

Inexistência de protocolos e de terapêutica para atuar em caso de HTA, hipertermia, edema agudo do pulmão, hemorragia.

Não estão disponíveis antibióticos do formulário terapêutico da RRCCI.



ANEXO III Avaliação das refeições UCCI

Avaliação das refeições UCCI	SIM	NÃO	NA
1.Quantidade adequada		x	
2.Odor característico	x		
3.Temperatura dos alimentos adequada		x (fria)	
4.Bom aspeto geral do empratamento e dos alimentos		x	
5.As refeições estão identificadas		x	
6.As refeições correspondem à ementa		x	
7.As refeições incluem pão	x		
8.Sobra pão		x	
9.Sopa com consistência adequada		x	
10.Não é adicionada água à sopa		x	
11.Não há devolução de refeições		x	
12.O tratamento das sobras das refeições é correto		x	
13.São dados restos de comidas aos doentes*			x
14.Identificação e registo de alergias alimentares		x	



15. São fornecidas dietas adaptadas aos doentes com necessidades nutricionais específicas		x	
16. Existem talheres em quantidade e em condições de utilização		x	
17. Existem pratos em quantidade e em condições de utilização		x	
18. Existem taças em quantidade e em condições de utilização		x	
19. Existem copos em quantidade e em condições de utilização		x	
20. Existem seringas de alimentação em quantidade e em condições de utilização		x	
*Nota questão 13: A ementa semanal possibilita o aproveitamento de restos de comida (por ex: almoço do dia 1 carne assada, almoço do dia 2 rolo de carne)			

Nº de critérios 20

Nº de critérios não aplicáveis (NA) 0

Nº de critérios cumpridos (S) 2

Nº de critérios não cumpridos (N) 18

Nº de respostas Sim / Nº de respostas aplicáveis X 100 = 10%, Índice de qualidade
Avaliação das refeições UCCI

Observações:

Não é efetuada a avaliação nutricional aos doentes

Não são realizadas dietas adaptadas às condições de saúde dos doentes, p.ex: não existe dieta diabética, dieta hiperproteica



Doentes com sonda nasogástrica e PEG para alimentação, fazem uma dieta desadequada, e foram observados sinais visíveis de desnutrição em doentes.

As refeições não apresentavam temperatura, quantidade e consistência adequadas às necessidades dos doentes.

A ementa semanal não tem definido um prato alternativo à dieta geral, observado que a alternativa dada aos doentes que não gostam da dieta geral é pão.

Não ficou comprovado que o plano de ementas elaborado para a UCCI tenha sido realizado por uma nutricionista.

Os recipientes utilizados não são de uso alimentar (p.ex: são utilizados os copos de velas aromáticas para colocar a fruta batida).

As seringas de alimentação dos doentes não são de uso individual.

Os utensílios de uso alimentar não são convenientemente limpos e armazenados.

Os restos de comida ao longo de 24 horas são recolhidos após cada refeição e armazenados num bidão à porta da copa, (estes restos servem para alimentar os porcos do Lar).



Anexo IV Prevenção de risco biológico serviço de alimentação

Fonte de informação	Código	Critérios	S	N	N/A
	1	Preparação e Confeção			
Observação	1.1	Áreas limpas estão separadas das sujas.		x	
Observação	1.2	Pavimento de fácil limpeza.	x		
Observação	1.3	Paredes fáceis de lavar.	x		
Observação	1.4	Janelas protegidas.		x	
Observação	1.5	Lavatórios suficientes para lavagem das mãos.		x	
Observação	1.6	Torneiras dos lavatórios de ação não manual.		x	
Observação	1.7	Dispositivos com sabão junto dos lavatórios.		x	
Observação	1.8	Saboneteiras lavadas antes de colocação do sabão (máximo 3 dias).		x	
Observação	1.9	Dispositivo secagem de mãos com toalhetes descartáveis		x	
Observação	1.10	Cartazes alusivos à técnica da lavagem das mãos.		x	
Observação	1.11	Vestiários adequados.		x	
Observação	1.12	Sanitários sem comunicação direta para zonas de preparação.	x		
Observação	1.13	Estrutura íntegra.	x		
	2	Higiene das Instalações			
Observação / Questão	2.1	Existe plano de higienização periódica.		x	
		Frequência _____ Método _____ Responsabilidade _____			
Observação	2.2	Todos os compartimentos encontram-se limpos		x	
	3	Higiene Pessoal			



Estrutura de Missão - Rede Regional de Cuidados Continuados Integrados

Observação	3.1	Profissionais com fardamento próprio e limpo.		X	
Observação	3.2	Ausência de adornos.	X		
Fonte de informação	Código	Critérios	S	N	N/A
		Higiene Pessoal			
Observação	3.3	Cabelos cobertos com toucas.		X	
Observação	3.4	Feridas ou lesões das mãos cobertas com pensos impermeáveis mesmo com o uso de luvas.			X
Observação	3.5	Lavagem das mãos entre tarefas.		X	
Observação	3.6	Formação em higiene pessoal e segurança alimentar.		X	
Observação	3.7	Vacinação em dia.			X
	4	Higiene dos equipamentos e Utensílios			
Observação	4.1	Todos os equipamentos são de fácil limpeza.		X	
Observação	4.2	Apresentam-se limpos.		X	
Observação	4.3	Ausência de materiais em madeira.	X		
Observação	4.4	Ausência de panos de limpeza.	X		
Observação / Questão	4.5	Plano de limpeza para os equipamentos.		X	
		Frequência _____ Método _____ Tipo de detergente _____ Tipo de desinfetante _____			
Observação / Questão	4.6	São cumpridas as diluições dos desinfetantes e tempos de atuação.		X	
Observação / Questão	4.7	Existem planos de manutenção dos equipamentos.		X	
	5	Higiene e Segurança Alimentar			
Observação / Questão	5.1	Na receção dos alimentos há avaliação das condições de higiene das viaturas de transporte,		X	



		temperatura, acondicionamento e embalagem dos alimentos.			
Observação / Questão	5.2	Os alimentos são conservados às temperaturas recomendadas.		x	
Observação	5.3	Existem os registos das temperaturas.		x	
Observação / Questão	5.4	Prazos de validade verificados e cumpridos.			x
Observação / Questão	5.5	Prateleiras de armazenamento de alimentos a 30 cm do chão e 45 do teto.			x
Fonte de informação	Código	Critérios			
	6	Preparação e Confeção		N	N/A
Observação	6.1	Os alimentos crus são manipulados separadamente dos confeccionados.			x
Observação / Questão	6.2	Os legumes e frutos secos são lavados e desinfetados.			x
		Desinfetante usado _____ Tempo de contato _____			
	7	Empratamento			
Observação	7.1	Os alimentos são manipulados com utensílios próprios.		x	
Observação / Questão	7.2	Os alimentos são protegidos de forma eficaz para o transporte.		x	
	8	Distribuição e Transporte			
Observação	8.1	Carros de transporte apresentam-se limpos Frequência da limpeza _____		x	
Observação / Questão	8.2	Após a confeção até à distribuição ao utente os pratos estão à temperatura ambiente durante um período máximo de 2 horas.		x	
	9	Circuitos de Resíduos			
Observação	9.1	O circuito dos resíduos está separado dos circuitos dos alimentos.		x	
Observação / Questão	9.2	Circulam em sacos / contentores fechados.		x	
Observação	9.3	Local de armazenamento transitório limpo.		x	



	10	Lavagem da Loiça			
Observação / Questão	10.1	Lavagem centralizada.		x	
Observação / Questão	10.2	Lavada e desinfetada pelo calor.		x	
Observação / Questão	10.3	Loiça sai seca da máquina.		x	
Observação / Questão	10.4	Loiça armazenada em local limpo e fechado.		x	
	11	Controlo de Pragas			
Observação / Questão	11.1	Existe um plano de desinfestação para insetos e roedores.		x	
		Produto usado _____			

Nº de critérios 48

Nº de critérios não aplicáveis (NA) 7

Nº de critérios cumpridos (S) 7

Nº de critérios não cumpridos (N) 34

Nº de respostas Sim /Nº de respostas aplicáveisX100= 17%, Índice de qualidade
Prevenção de risco biológico serviço de alimentação

Observações:

Não são asseguradas as regras básicas de segurança alimentar em todo o circuito dos alimentos

Observado que o jantar do dia 13.10 - omeletes com arroz- foi confeccionado às 14 horas e fornecido às 19 horas.



Anexo V Prevenção de risco biológico serviço de lavandaria/rouparia

1. Estrutura Física

- 1.1 Existe separação física entre área suja e limpa?
- 1.2 A ventilação é controlada na área suja e limpa?
- 1.3 Há lavatórios para as mãos na área suja e limpa?
- 1.4 As Casa de banho pessoal têm duche?
- 1.3.1 Junto dos lavatórios há sabão?
- 1.3.2 Toalhetes para as mãos?
- 1.3.3 Recipiente para papel?

SIM	NÃO	NA
	X	
	X	
	X	
	X	
	X	
	X	
	X	

2. Pessoal

- 2.1 Têm Farda própria?
- 2.4 Utilizam luvas na zona de triagem e lavagem?
- 2.5 Utilizam avental plástico na zona de triagem e lavagem?
- 2.6 Têm calçado próprio?
- 2.7 Cabelos compridos apanhados?
- 2.8 O pessoal tem formação específica para a função?

	X	
X		
	X	
	X	
		X
	X	

3. Higienização do espaço

- 3.1 Feita diariamente?
- 3.1.1 Zona suja?
- 3.1.2 Zona máquinas?
- 3.1.3 Zona de engomagem?
- 3.1.4 Casas de banho?
- 3.1.5 Grelhas de ventilação estão limpas?

	X	
	X	
	X	
	X	
	X	
	X	



3.1.6 Plano de limpeza /aspiração das grelhas de ventilação?

SIM	NÃO	NA
	x	

Periodicidade?

3.1.7 Armazém roupa lavada?

	x	
	x	

3.2 Prateleiras de roupa lavada a 30 cm do chão e teto?

4. Equipamentos

4.1 As máquinas de lavar roupa lavam a temperaturas superiores a 65°C durante 25m, 70°C durante 20m ou 95°C durante 10m?

x		
x		
	x	
	x	

4.1.2 A temperatura varia de acordo com o programa de lavagem?

4.2 Os ciclos de lavagem variam consoante o tipo e sujidade da roupa?

4.3 A lavagem da roupa termo sensível tem associado ao ciclo um desinfetante químico?

4.4 Os produtos de lavagem estão de acordo com o parecer do GCL-PPCIRA?

4.5 O equipamento permite controlar a dosagem dos produtos?

4.6 O equipamento identifica a falha de produtos?

4.7 O carregamento e descarregamento da máquina são feitos por funcionários diferentes?

4.7.1 Se não, o funcionário lava as mãos antes de descarregar a roupa lavada?

4.8 A roupa lavada é manipulada cuidadosamente?

4.9 Os equipamentos estão limpos?

4.9.1 Os equipamentos apresentam bom estado de conservação?

4.10 Os equipamentos são submetidos a um programa de manutenção preventiva?

	x	
	x	
	x	
	x	
		x
	x	
	x	
	x	
	x	

Periodicidade?



5. Carros de transporte

5.1 Os carros de transporte da roupa suja são fechados?

5.1.1 São de fácil limpeza?

5.2 Carros de transporte da roupa lavada são fechados?

5.2.1 Fácil limpeza?

5.2.2 Exclusivos para transporte de roupa limpa?

5.3 Os carros são descontaminados diariamente?

5.4 N.º de recolhas dos serviços de internamento:

SIM	NÃO	NA
-	-	-
	x	
	x	
	x	
	x	
	x	
	x	
	x	

Nº de critérios 42

Nº de critérios não aplicáveis (NA) 2

Nº de critérios cumpridos (S) 3

Nº de critérios não cumpridos (N) 37

Nº de respostas Sim /Nº de respostas aplicáveisX100= **7,5% Índice de qualidade-
Prevenção de risco biológico serviço de lavandaria/rouparia**

Observações:

A lavandaria encontra-se em funcionamento durante os dias úteis e sábados até às 12h00.

Não existe circuito definido para limpos e sujos.

Na lavandaria são lavados lençóis, toalhas turcas da UCCI.

A roupa pessoal dos doentes é lavada pela família. Esta roupa suja permanece num saco de plástico aos pés da cama do doente a aguardar a recolha pela família (nem sempre diária).



Anexo VI Prevenção de risco biológico serviço de limpeza

Empresa (NOTA: O serviço de limpeza é realizado pela própria instituição)

1. Caderno de encargos

- 1.1 Firma tem disponível o caderno de encargos com os procedimentos a cumprir para cada área e serviço?
- 1.2 É distribuído aos serviços o seu programa de limpeza constante no caderno de encargos?
- 1.3 A frequência de limpeza está estipulada por áreas em função das necessidades?
- 1.4 A carga horária de limpeza diária, semanal e global, atribuída às diversas áreas é cumprida?
- 1.5 Tem evidência do cumprimento do programa de limpeza estipulado para o serviço?
- 1.6 É feita avaliação periódica pela firma da qualidade dos serviços de limpeza prestados?
- 1.7 Se sim, qual a periodicidade? _____

Sim Não NA

Sim	Não	NA
		x
		x
		x
		x
		x
		x

2. Espaço da Empresa

- 2.1 Local limpo?
- 2.2 Produtos armazenados a uma distância do chão de 30 cm?
- 2.3 Sem luz direta?
- 2.4 Armazenagem dos produtos e equipamentos em local próprio?

Sim Não NA

Sim	Não	NA
		x
		x
		x
		x

3. Identificação dos Produtos

- 3.1 Embalagem de origem?
- 3.2 As embalagens contêm rótulos com indicações de utilização, composição e diluição?

Sim Não NA

Sim	Não	NA
	x	
	x	

4. Conservação

- 4.1 Embalagens devidamente fechados?
- 4.2 São respeitadas as diluições do fabricante?
- 4.3 Diluição do hipoclorito de sódio de acordo com indicação?
- 4.4 Os recipientes são lavados antes de serem novamente cheios?

Sim Não NA

Sim	Não	NA
	x	
	x	
	x	
	x	



5. Produtos utilizados

5.1 Aprovados pela CCI?

Sim	Não	NA
	x	

6. Equipamentos de limpeza

6.1 Existe material de limpeza exclusivo (panos, aspiradores, máquinas, etc.) para cada área e Serviço?

Sim	Não	NA
	x	
	x	

6.2 Se existem aspiradores estes possuem filtros?
Qual a periodicidade de mudança destes? _____

6.3 Se existem máquinas de lavar superfícies e estas possuem tanques de água, estes são despejados e limpos após a utilização e mantidos secos?

6.4 Existe programa de manutenção dos equipamentos?

6.5 Esfregonas/mopas com cabo de metal?

6.5.1 Cabeças facilmente removíveis?

6.5.2 Lavadas em máquina?

6.5.3 Armazenadas secas?

6.6 Escovas de máquinas lavadas em máquina?

6.6.1 Lavadas após utilização diária?

6.7 Utilização de duplo balde com mecanismo de extração para áreas não clínicas e mopas húmidas para os serviços clínicos?

6.8 Existe código de cores para os panos?

6.8.1 Após utilização são lavados em máquina?

6.8.2 Guardados Secos?

Sim	Não	NA
	x	
	x	
	x	
x		
x		
x		
	x	
	x	
	x	
	x	
		x
		x

7. Pessoal

7.1 Tem formação específica?

7.2 Estão vacinadas contra a hepatite B?

7.3 São disponibilizadas barreiras protetoras adequadas?

Sim	Não	NA
	x	
		x
	x	



7.4 O pessoal conhece o programa de limpeza do serviço onde estão afetos?

7.5 O pessoal sabe o procedimento em presença de matéria orgânica?

7.6 O pessoal tem fardamento próprio?

8. Limpeza dos Espaços Comuns

8.1 Elevadores Limpos?

8.2 Escadas Limpas?

8.3 Corredores?

8.4 Armazéns?

8.5 Vestiários?

Sim	Não...NA
	x
	x
	x

	x	
	x	
	x	
	x	
	x	

Nº de critérios 42

Nº de critérios não aplicáveis (NA) 13

Nº de critérios cumpridos (S) 3

Nº de critérios não cumpridos (N) 26

Nº de respostas Sim /Nº de respostas aplicáveisX100= 10% Índice de qualidade
Prevenção de risco biológico serviço de limpeza

)

Observações:

Não existe plano de limpeza para a UCCI (internamento, lavandaria, copa).

A UCCI é limpa de forma desadequada no que diz respeito a: técnica de limpeza, frequência.

Encontradas vassouras e pás com resíduos de lixo.

Encontrado balde com água suja “estacionado” à porta da copa.



As cabeças das mopas e esfregonas limpas são guardadas na zona de despejos

Os panos utilizados na limpeza são trapos de roupas.

Não são utilizadas luvas de uso doméstico

Não existe álcool a 70°. As bancadas da sala de trabalho foram limpas com solução alcoólica para as mãos, sem limpeza prévia.

Nenhum balde de lixo da UCCI tem pedal.

Não há baldes para os resíduos Grupo III