



CENTRALMED

# INFEÇÃO POR SARS-CoV-2 (COVID-19)

## LIMPEZA E DESINFEÇÃO DE SUPERFÍCIES

## **Infecção por SARS-CoV-2 (COVID-19) – Limpeza e desinfecção de superfícies**

No âmbito da infecção pelo novo Coronavírus (SARS-CoV-2), estão a ser desenvolvidas medidas de Saúde Pública de acordo com a fase de resposta à propagação do vírus.

Os estabelecimentos, por serem frequentados e expostos a várias pessoas de forma continuada, podem contribuir para a transmissão indireta do vírus. O vírus permanece em superfícies durante um período temporal que pode ir de algumas horas a 6 dias, e a limpeza e desinfecção frequente dos espaços diminui consideravelmente esse período.

Assim, devem ser tomadas medidas adicionais de cuidados na limpeza e desinfecção de superfícies, de modo a prevenir a disseminação da COVID-19.

### ***Superfícies críticas na transmissão da COVID-19***

Todas as superfícies podem ser veículos de contágio, no entanto, as superfícies com maior risco de transmissão são as de toque frequente, ou seja, superfícies manipuladas e tocadas por várias pessoas e com muita frequência. Como exemplos, referem-se: as maçanetas de portas, interruptores de luz, telefones, tablets, teclados (de computadores, de impressoras...) quando utilizados por mais que uma pessoa, botões de elevadores, terminais e caixas de multibanco, torneiras, manípulos de autoclismos, mesas, bancadas, cadeiras, corrimãos, brinquedos partilhados, dinheiro, entre outros.

Algumas áreas de maior risco de transmissão entre pessoas, incluem:

- Áreas de isolamento, quer o quarto da pessoa doente de COVID-19 que permanece no seu domicílio e a casa de banho que utiliza, quer a área(s) de isolamento em estabelecimentos públicos;
- Áreas de restauração, nomeadamente restaurantes e cantinas, onde mesas, tabuleiros, bancadas e cadeiras podem aumentar o risco de transmissão, se não forem desinfetados frequentemente e entre clientes;
- Áreas de confeção de alimentos, devendo existir regras muito rigorosas de limpeza e desinfecção nestas áreas;
- Instalações sanitárias;

### ***Medidas Gerais de Limpeza e Desinfecção***

Os estabelecimentos devem assegurar-se que todos os seus colaboradores têm conhecimento:

- do Plano de Contingência, devendo atuar em conformidade;
- das regras de etiqueta respiratória e lavagem correta das mãos;
- do Plano de Limpeza e Desinfecção das instalações.

O Plano de Limpeza e Desinfecção das instalações deve estar afixado em local visível, devendo também existir um sistema de registo de limpeza com identificação das pessoas responsáveis e a frequência com que é realizada (**vide anexos**).

É de salientar que, nesta fase, a frequência da limpeza deve ser aumentada e os profissionais de limpeza devem conhecer bem os produtos que estão a utilizar, as precauções a ter com o seu manuseamento, como se proteger durante os procedimentos de limpeza, nomeadamente na utilização de equipamentos de proteção individual, assim como da ventilação dos espaços durante a limpeza e desinfecção.

### Técnicas de limpeza

A limpeza deve ser húmida	A limpeza deve ser realizada no sentido de cima para baixo
<ul style="list-style-type: none"><li>• Não usar aspiradores a seco em zonas públicas, salvo se forem aspiradores com tanque de água que recolhe a sujidade na água (despejado e lavado entre cada área).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Áreas mais limpas para as mais sujas:<ul style="list-style-type: none"><li>a) paredes e tetos;</li><li>b) superfícies acima do chão (bancadas, mesas, cadeiras, corrimãos, entre outros);</li><li>c) equipamentos existentes nas áreas;</li><li>d) instalações sanitárias;</li><li>e) chão (último a limpar).</li></ul></li></ul>

Tab. 1 – Téc. Limpeza

### Materiais de limpeza

Os estabelecimentos devem assegurar-se que:

- Devem existir materiais de limpeza distintos (de uso exclusivo) de acordo com o nível de risco das áreas a limpar;
- Os panos de limpeza devem ser, preferencialmente, de uso único e descartáveis (usar e deitar fora), diferenciados por um código de cores, para cada uma das áreas, de acordo com o nível de risco. São exemplos:
  - Bancadas, mesas, cadeiras, cadeirões de restaurantes e de gabinetes, entre outros: azul;
  - Mesas de refeição e áreas de preparação de alimentos: verde;
  - Casas de banho: pano só para limpar o lavatório: amarelo; pano para as sanitas (exterior): vermelho;

- A parte interior da sanita não precisa de pano. Deve ser esfregada com o próprio piaçaba e com detergente de base desinfetante;
- O balde e esfregona para o chão são habitualmente reutilizáveis, pelo que se deve garantir uma limpeza e desinfecção destes equipamentos no final de cada utilização. O balde e esfregona devem ser diferentes, para as áreas atrás referidas. Por exemplo: o balde e esfregona usados nas casas de banho, não devem ser usados nas áreas de alimentação, ou em outros espaços públicos.

### Frequência de limpeza

- A frequência de limpeza das superfícies de toque frequente deve ser no mínimo 6 vezes ao dia, mas pode ser necessário aumentar essa frequência. Pode ser realizada com detergente de base desinfetante, para conseguir um procedimento mais rápido, isto é, um produto que contém na sua composição, detergente e desinfetante em simultâneo (2 em 1), compatíveis. Podem ter várias apresentações: líquida, gel, espuma ou spray. Não usar produtos em spray nas áreas de exposição e venda de alimentos já confeccionados;
- Nas áreas de restauração/cafés, esta limpeza rápida deve ser feita quando sai um cliente e entra outro para a mesma mesa. Os puxadores de portas devem ser limpos com mais frequência (cerca de 1 vez por hora);
- O chão deve ser lavado no mínimo duas vezes ao dia, com água quente e detergente comum, seguido de desinfecção com solução de lixívia diluída em água;
- Casas de banho: lavar preferencialmente com produto que contenha na composição detergente e desinfetante porque é de mais fácil aplicação e desinfecção. A frequência de limpeza do chão deve ser no mínimo, 3 vezes ao dia;
- Espaços com crianças, devem ser limpos mais vezes ao dia.

### Produtos de limpeza e desinfecção

- É necessário ter no estabelecimento as Fichas de Dados de Segurança dos produtos (Fichas Técnicas), que constam no Plano de Higienização;
- Devem ser cumpridas as indicações do fabricante e instruções nos rótulos dos produtos e nas fichas de segurança;
- Os produtos químicos devem estar devidamente rotulados, fechados e conservados nas suas embalagens de origem;
- Os produtos químicos devem ser armazenados fora das áreas onde são manuseados os alimentos, em local fechado e devidamente identificado e fora do alcance de crianças ou pessoas com necessidades especiais;
- Devem ser usados os seguintes produtos:
  - Detergentes de uso comum (uso doméstico);
  - Desinfetantes: Lixívia com pelo menos 5% de cloro livre na forma original; álcool a 70°;

- Podem também ser utilizadas pastilhas de *Dicloroisocianurato de sódio* (efeito semelhante à lixívia) de preparação mais rápida e sem necessidade de tanto espaço para armazenamento. Nestes casos, devem seguir-se as instruções do fabricante, para o seu uso em segurança;
- O álcool a 70° deve ser utilizado nas partes metálicas das superfícies ou as que não são compatíveis com a lixívia;
- Podem ser utilizados toalhetes humedecidos no desinfetante e fornecidos em dispensador próprio. Estes toalhetes são para usar numa superfície e não devem ser reutilizados em várias superfícies, porque favorece a disseminação dos agentes contaminantes. Usar um toalhete para cada superfície e descartar para o caixote do lixo. Não secar a superfície depois de usar o toalhete desinfetante, porque é necessário que a superfície fique molhada durante uns minutos até secar ao ar, para ser eficaz.
- Ao aplicar lixívia ou outro produto semelhante, abrir as janelas para arejar e renovar o ar, ajudando também a secar mais rapidamente as superfícies.

### Uso de Equipamento de Proteção Individual (EPI)

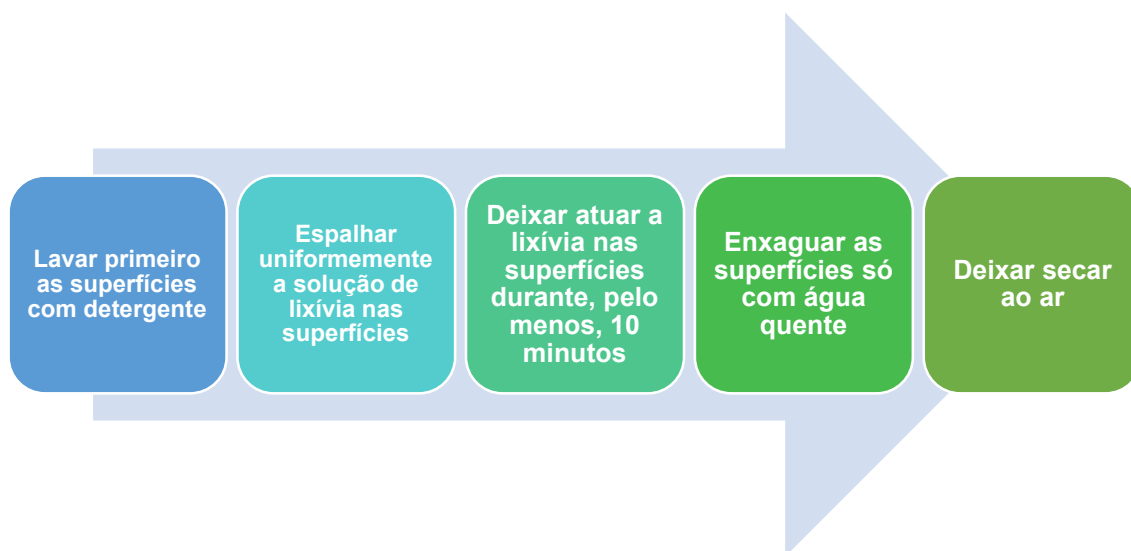
Os estabelecimentos devem assegurar-se que:

- Os funcionários que limpam as áreas de alimentação não são os mesmos que limpam as casas de banho;
- Aconselha-se a utilização dos seguintes EPIs:
  - Bata impermeável (ou avental impermeável por cima da farda). Não usar a roupa que traz de casa;
  - Máscara, ajustada à face, que deve ser mudada sempre que estiver húmida ou de cada 4 a 6 horas;
  - Luvas descartáveis, resistentes aos desinfetantes;
  - Utilizar uma farda limpa todos os dias e um calçado próprio só para limpezas. A farda não deve ser lavada em casa pelos funcionários. A roupa deve ser lavada em máquina com ciclo de lavagem e desinfecção pelo calor;
- Na desinfecção de áreas de isolamento e/ou de espaços de grande dimensão (cinemas, restaurantes, cantinas, escolas, centros comerciais) onde se supõe que possam ter ocorrido casos de COVID-19, pode recorrer-se ao método de desinfecção por vapor de peróxido de hidrogénio, através da aquisição de uma máquina e produto para o efeito. A desinfecção é feita com a área completamente vazia e depois da limpeza prévia. Devem seguir-se as recomendações do fabricante na sua utilização/manipulação.

## Limpeza e desinfecção das superfícies de áreas comuns

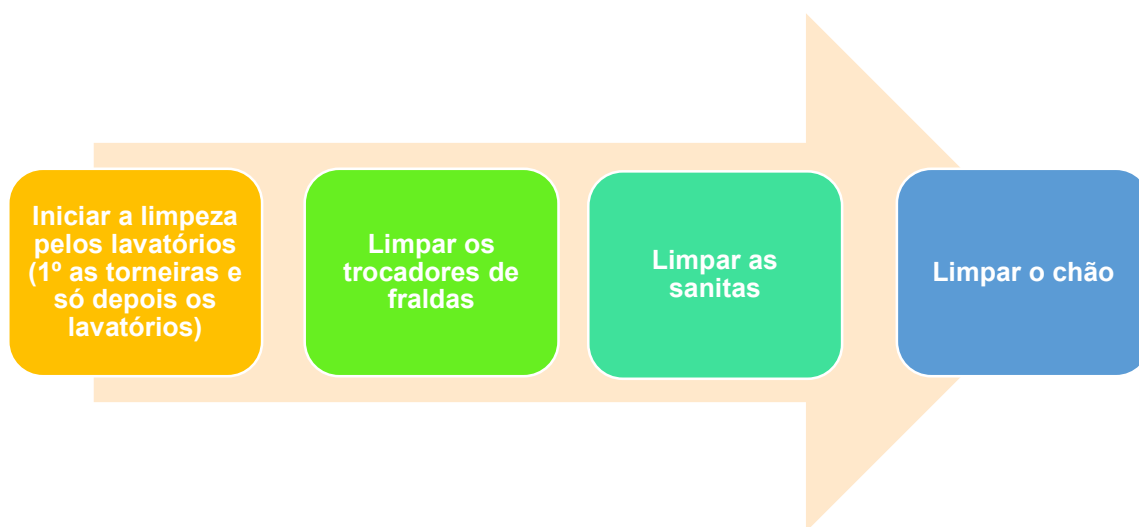
### Áreas Gerais:

- A lixívia deve ser diluída antes de utilizar. A solução diluída deve ser na proporção de 1 parte de lixívia para 99 partes de água;
- Sequência:



### Instalações Sanitárias:

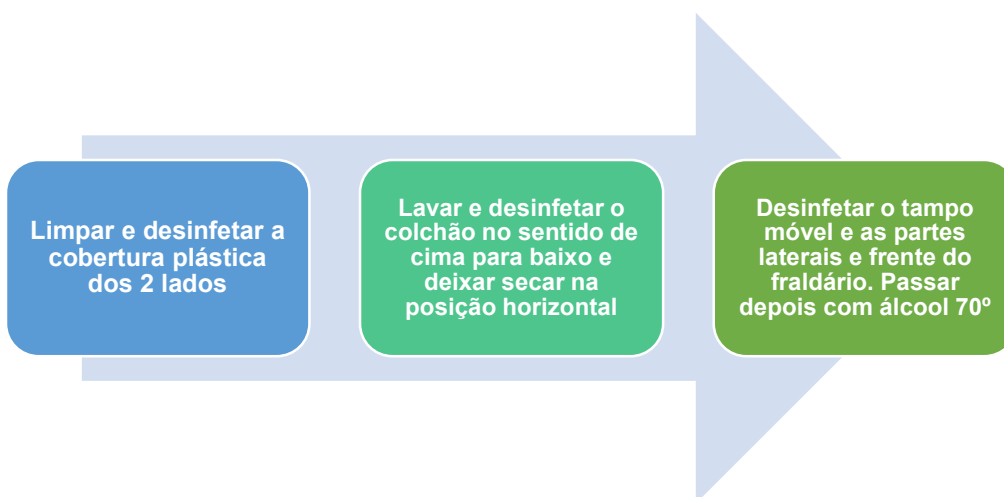
- Utilizar panos diferentes para os lavatórios e as áreas à volta destes e para o exterior das sanitas.
- Sequência:



- Limpeza da sanita (parte interior):
  - Limpar a sanita apenas com o piaçaba;
  - Se houver urina ou fezes, decarregar primeiro o autoclismo;
  - Não colocar lixívia diretamente sobre a urina (liberta uma reação gasosa nociva para a saúde);
  - Aplicar o produto detergente com base desinfetante; deixar atuar durante pelo menos 5 minutos;
  - Esfregar bem por dentro com o piaçaba;
  - Puxar o autoclismo com o piaçaba ainda dentro da sanita para que este também fique limpo;
  - Volte a puxar a água.
- Limpeza da sanita (parte exterior):
  - Espalhar o detergente/desinfetante na parte de cima da sanita e sobre os tampos;
  - Esfregar com o pano: primeiro os tampos e só depois, a parte exterior da sanita (em cima e nos lados);
  - Passar com pano e só com água;
  - Deixar secar ao ar;
  - Limpar e desinfetar bem o botão do autoclismo. Pode desinfetar-se também com álcool a 70°.
- No final da limpeza, deve voltar a passar-se um pano humedecido em desinfetante em todas as torneiras.
- Não esquecer de limpar frequentemente as maçanetas das portas das casas de banho.

### Fraldário em casas de banho públicas

- As superfícies devem ter uma capa plástica coberta intacta (sem rasgões ou fendas);
- Sequência:



### **Mobiliário e brinquedos em locais públicos de diversão para crianças**

- Brinquedos de borracha ou de plástico: lavados com água e detergente e com álcool a 70°;
- Todos os brinquedos que possam ser lavados na máquina, devem sê-lo;
- Todos os brinquedos que não suportem elevadas temperaturas, mas que possam ser lavados na máquina de lavar roupa, devem sê-lo a baixas temperaturas (fria ou morna) e depois submetidos a um ciclo de desinfecção com um produto compatível com os brinquedos;
- Os brinquedos que não podem ser lavados em máquina, mas podem ser imersos, devem ser lavados num recipiente específico para o efeito, com uma solução detergente e desinfetante compatível; deixar atuar durante 5 minutos; enxaguar apenas com água e por a secar de preferência em máquina se tolerarem o calor;
- Todos os brinquedos que não podem ser imersos e têm que ser limpos manualmente, não devem ser utilizados em espaços públicos;
- Os brinquedos que aguentem a secagem em máquina de secar devem ser secos por este método preferencialmente.

### **Áreas de preparação e confeção de alimentos**

Os materiais de limpeza são específicos para estas áreas e seguem as regras definidas pela legislação em vigor;

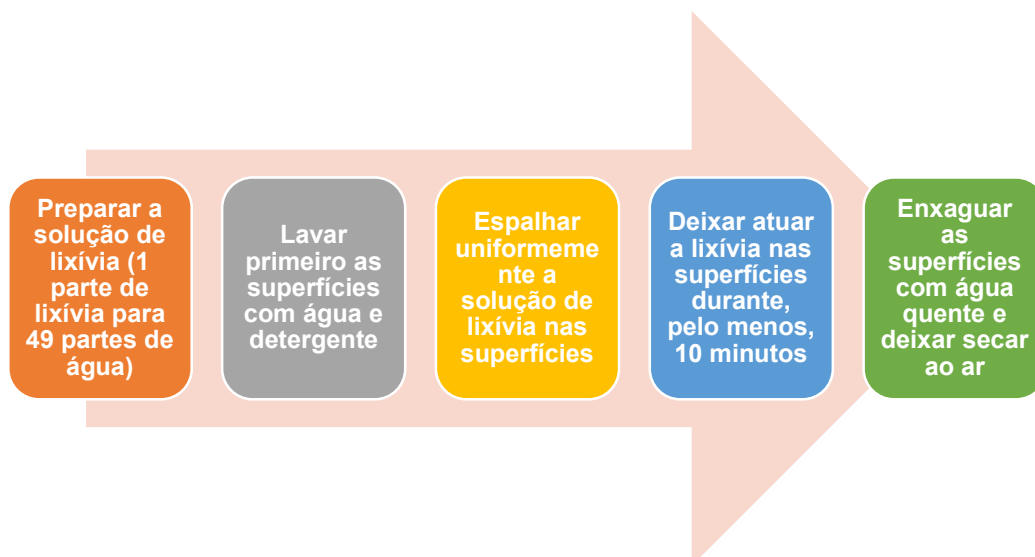
- Deve haver panos diferentes de limpeza para as bancadas e utensílios destas; as mesas, cadeiras e outro mobiliário; material específico para o chão;
- Os produtos a utilizar (detergentes e desinfetantes devem ser produtos que não contaminem eventualmente os alimentos);
- Não borrifar com desinfetante em spray nas áreas onde há alimentos em confeção ou em exposição.

Para mais informação, aconselha-se a leitura do Documento Centralmed – Infecção por SARS-CoV-2 (COVID-19): Alimentação

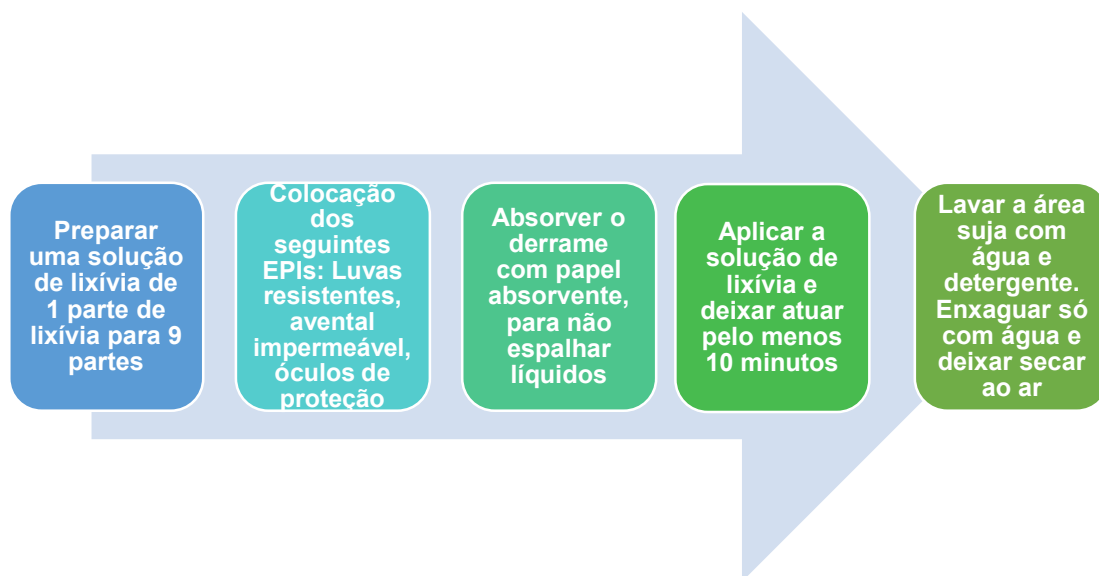


**Limpeza e desinfeção de superfícies da área de isolamento onde esteve uma pessoa suspeita ou confirmada de COVID-19**

- Esperar pelo menos 20 minutos depois da pessoa doente/suspeita de estar doente sair;
- Sequência:


**Limpeza e desinfeção de superfícies que contenham sangue ou outros produtos orgânicos**

- Na limpeza e desinfeção de superfícies que contenham sangue, vômito, fezes ou urina, deve seguir-se a seguinte sequência:



Fonte:

- Orientação nº 14/2020, DGS

Serviços de Saúde e Segurança do Trabalho

24.03.2020

# Anexos

**FICHA DE REGISTO DE HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES**

Mês \_\_\_\_\_ 20\_\_

DATA	HORA	SUPERFÍCIE/EQUIPAMENTO A HIGIENIZAR	(X)	RESPONSÁVEL	OBSERVAÇÕES
____/____/____	____:____	Teto			Frequência de Limpeza: paredes, teto e pavimentos: mínimo 3 vezes/dia  Restantes equipamentos/superfícies: mínimo 6 vezes/dia  Utilizar panos de limpeza de utilização única/descartáveis e de diferentes cores para cada equipamento/superfície  Balde e esfregona de utilização exclusiva à zona a Higienizar e desinfetados após cada utilização  Seguir sempre as indicações do fabricante dos produtos utilizados no que respeita à segurança no seu manuseamento e à utilização de Equipamentos de Proteção
		Paredes			
		Maçaneta Porta			
		Superfícies acima do chão (bancadas, mesas, cadeiras, corrimãos, entre outros)			
		Equipamentos e Utensílios			
		Pavimento			
	____:____	Teto			
		Paredes			
		Maçaneta Porta			
		Superfícies acima do chão (bancadas, mesas, cadeiras, corrimãos, entre outros)			
		Equipamentos e Utensílios			
		Pavimento			
	____:____	Teto			
		Paredes			
		Maçaneta Porta			
		Superfícies acima do chão (bancadas, mesas, cadeiras, corrimãos, entre outros)			
		Equipamentos e Utensílios			
		Pavimento			

**FICHA DE REGISTO DE HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES SANITÁRIAS**

Mês \_\_\_\_\_ 20\_\_

DATA	HORA	SUPERFÍCIE/EQUIPAMENTO A HIGIENIZAR	(X)	RESPONSÁVEL	OBSERVAÇÕES
____/____/____	____:____	Maçaneta Porta			Frequência de Limpeza: paredes, teto e pavimentos: mínimo 3 vezes/dia  Restantes equipamentos/superfícies: mínimo 6 vezes/dia  Utilizar panos de limpeza de utilização única/descartáveis e de diferentes cores para cada equipamento/superfície  Balde e esfregona de utilização exclusiva à higienização das instalações sanitárias e desinfetados após cada utilização  Seguir sempre as indicações do fabricante dos produtos utilizados no que respeita à segurança no seu manuseamento e à utilização de Equipamentos de Proteção Individual necessários
		Sanita			
		Autoclismo (exterior)			
		Piaçaba			
		Caixote			
		Trocador de fraldas			
		Torneira			
		Maçaneta Porta			
		Bancada/lavatório			
		Paredes			
		Teto			
	Pavimento				
	____:____	Maçaneta Porta			
		Sanita			
		Autoclismo (exterior)			
		Piaçaba			
		Caixote			
		Trocador de fraldas			
		Torneira			
		Maçaneta Porta			
		Bancada/lavatório			
		Paredes			
		Teto			
	Pavimento				
	____:____	Maçaneta Porta			
		Sanita			
		Autoclismo (exterior)			
		Piaçaba			
		Caixote			
		Trocador de fraldas			
		Torneira			
		Maçaneta Porta			
		Bancada/lavatório			
Paredes					
Teto					
Pavimento					

**FICHA DE REGISTO DE HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS**

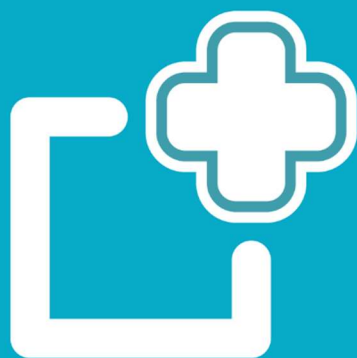
Mês \_\_\_\_\_ 20\_\_

DIA	ÁREA (PERIODICIDADE: Após cada utilização)	EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS	RESPONSÁVEL
	Cozinha e Copa <input type="checkbox"/> Balcão <input type="checkbox"/> Armazém <input type="checkbox"/>	Utensílios <input type="checkbox"/> Armários <input type="checkbox"/> Prateleiras <input type="checkbox"/> Bancadas <input type="checkbox"/> Sist. Exaustão <input type="checkbox"/> Fogão <input type="checkbox"/> Forno <input type="checkbox"/> Fritadeira nº ____ <input type="checkbox"/> Eq. Cozinha <input type="checkbox"/> Eq. Frio N.º _____ <input type="checkbox"/> Pavimento <input type="checkbox"/> Paredes <input type="checkbox"/> Outros <input type="checkbox"/> _____	
	Cozinha e Copa <input type="checkbox"/> Balcão <input type="checkbox"/> Armazém <input type="checkbox"/>	Utensílios <input type="checkbox"/> Armários <input type="checkbox"/> Prateleiras <input type="checkbox"/> Bancadas <input type="checkbox"/> Sist. Exaustão <input type="checkbox"/> Fogão <input type="checkbox"/> Forno <input type="checkbox"/> Fritadeira nº ____ <input type="checkbox"/> Eq. Cozinha <input type="checkbox"/> Eq. Frio N.º _____ <input type="checkbox"/> Pavimento <input type="checkbox"/> Paredes <input type="checkbox"/> Outros <input type="checkbox"/> _____	
	Cozinha e Copa <input type="checkbox"/> Balcão <input type="checkbox"/> Armazém <input type="checkbox"/>	Utensílios <input type="checkbox"/> Armários <input type="checkbox"/> Prateleiras <input type="checkbox"/> Bancadas <input type="checkbox"/> Sist. Exaustão <input type="checkbox"/> Fogão <input type="checkbox"/> Forno <input type="checkbox"/> Fritadeira nº ____ <input type="checkbox"/> Eq. Cozinha <input type="checkbox"/> Eq. Frio N.º _____ <input type="checkbox"/> Pavimento <input type="checkbox"/> Paredes <input type="checkbox"/> Outros <input type="checkbox"/> _____	
	Cozinha e Copa <input type="checkbox"/> Balcão <input type="checkbox"/> Armazém <input type="checkbox"/>	Utensílios <input type="checkbox"/> Armários <input type="checkbox"/> Prateleiras <input type="checkbox"/> Bancadas <input type="checkbox"/> Sist. Exaustão <input type="checkbox"/> Fogão <input type="checkbox"/> Forno <input type="checkbox"/> Fritadeira nº ____ <input type="checkbox"/> Eq. Cozinha <input type="checkbox"/> Eq. Frio N.º _____ <input type="checkbox"/> Pavimento <input type="checkbox"/> Paredes <input type="checkbox"/> Outros <input type="checkbox"/> _____	
	Cozinha e Copa <input type="checkbox"/> Balcão <input type="checkbox"/> Armazém <input type="checkbox"/>	Utensílios <input type="checkbox"/> Armários <input type="checkbox"/> Prateleiras <input type="checkbox"/> Bancadas <input type="checkbox"/> Sist. Exaustão <input type="checkbox"/> Fogão <input type="checkbox"/> Forno <input type="checkbox"/> Fritadeira nº ____ <input type="checkbox"/> Eq. Cozinha <input type="checkbox"/> Eq. Frio N.º _____ <input type="checkbox"/> Pavimento <input type="checkbox"/> Paredes <input type="checkbox"/> Outros <input type="checkbox"/> _____	
	Cozinha e Copa <input type="checkbox"/> Balcão <input type="checkbox"/> Armazém <input type="checkbox"/>	Utensílios <input type="checkbox"/> Armários <input type="checkbox"/> Prateleiras <input type="checkbox"/> Bancadas <input type="checkbox"/> Sist. Exaustão <input type="checkbox"/> Fogão <input type="checkbox"/> Forno <input type="checkbox"/> Fritadeira nº ____ <input type="checkbox"/> Eq. Cozinha <input type="checkbox"/> Eq. Frio N.º _____ <input type="checkbox"/> Pavimento <input type="checkbox"/> Paredes <input type="checkbox"/> Outros <input type="checkbox"/> _____	
	Cozinha e Copa <input type="checkbox"/> Balcão <input type="checkbox"/> Armazém <input type="checkbox"/>	Utensílios <input type="checkbox"/> Armários <input type="checkbox"/> Prateleiras <input type="checkbox"/> Bancadas <input type="checkbox"/> Sist. Exaustão <input type="checkbox"/> Fogão <input type="checkbox"/> Forno <input type="checkbox"/> Fritadeira nº ____ <input type="checkbox"/> Eq. Cozinha <input type="checkbox"/> Eq. Frio N.º _____ <input type="checkbox"/> Pavimento <input type="checkbox"/> Paredes <input type="checkbox"/> Outros <input type="checkbox"/> _____	
	Cozinha e Copa <input type="checkbox"/> Balcão <input type="checkbox"/> Armazém <input type="checkbox"/>	Utensílios <input type="checkbox"/> Armários <input type="checkbox"/> Prateleiras <input type="checkbox"/> Bancadas <input type="checkbox"/> Sist. Exaustão <input type="checkbox"/> Fogão <input type="checkbox"/> Forno <input type="checkbox"/> Fritadeira nº ____ <input type="checkbox"/> Eq. Cozinha <input type="checkbox"/> Eq. Frio N.º _____ <input type="checkbox"/> Pavimento <input type="checkbox"/> Paredes <input type="checkbox"/> Outros <input type="checkbox"/> _____	
	Cozinha e Copa <input type="checkbox"/> Balcão <input type="checkbox"/> Armazém <input type="checkbox"/>	Utensílios <input type="checkbox"/> Armários <input type="checkbox"/> Prateleiras <input type="checkbox"/> Bancadas <input type="checkbox"/> Sist. Exaustão <input type="checkbox"/> Fogão <input type="checkbox"/> Forno <input type="checkbox"/> Fritadeira nº ____ <input type="checkbox"/> Eq. Cozinha <input type="checkbox"/> Eq. Frio N.º _____ <input type="checkbox"/> Pavimento <input type="checkbox"/> Paredes <input type="checkbox"/> Outros <input type="checkbox"/> _____	

FICHA DE REGISTO DE HIGENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Mês \_\_\_\_\_ 20\_\_

DIA	ÁREA (PERIODICIDADE: Após cada utilização)	EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS	RESPONSÁVEL
	Sala de Refeições <input type="checkbox"/>	Utensílios <input type="checkbox"/> Armários <input type="checkbox"/> Prateleiras <input type="checkbox"/> Mesas <input type="checkbox"/> Maçaneta Portas <input type="checkbox"/> Eq. Frio N.º _____ <input type="checkbox"/> Pavimento <input type="checkbox"/> Paredes <input type="checkbox"/> Outros <input type="checkbox"/> _____	
	Sala de Refeições <input type="checkbox"/>	Utensílios <input type="checkbox"/> Armários <input type="checkbox"/> Prateleiras <input type="checkbox"/> Mesas <input type="checkbox"/> Maçaneta Portas <input type="checkbox"/> Eq. Frio N.º _____ <input type="checkbox"/> Pavimento <input type="checkbox"/> Paredes <input type="checkbox"/> Outros <input type="checkbox"/> _____	
	Sala de Refeições <input type="checkbox"/>	Utensílios <input type="checkbox"/> Armários <input type="checkbox"/> Prateleiras <input type="checkbox"/> Mesas <input type="checkbox"/> Maçaneta Portas <input type="checkbox"/> Eq. Frio N.º _____ <input type="checkbox"/> Pavimento <input type="checkbox"/> Paredes <input type="checkbox"/> Outros <input type="checkbox"/> _____	
	Sala de Refeições <input type="checkbox"/>	Utensílios <input type="checkbox"/> Armários <input type="checkbox"/> Prateleiras <input type="checkbox"/> Mesas <input type="checkbox"/> Maçaneta Portas <input type="checkbox"/> Eq. Frio N.º _____ <input type="checkbox"/> Pavimento <input type="checkbox"/> Paredes <input type="checkbox"/> Outros <input type="checkbox"/> _____	
	Sala de Refeições <input type="checkbox"/>	Utensílios <input type="checkbox"/> Armários <input type="checkbox"/> Prateleiras <input type="checkbox"/> Mesas <input type="checkbox"/> Maçaneta Portas <input type="checkbox"/> Eq. Frio N.º _____ <input type="checkbox"/> Pavimento <input type="checkbox"/> Paredes <input type="checkbox"/> Outros <input type="checkbox"/> _____	
	Sala de Refeições <input type="checkbox"/>	Utensílios <input type="checkbox"/> Armários <input type="checkbox"/> Prateleiras <input type="checkbox"/> Mesas <input type="checkbox"/> Maçaneta Portas <input type="checkbox"/> Eq. Frio N.º _____ <input type="checkbox"/> Pavimento <input type="checkbox"/> Paredes <input type="checkbox"/> Outros <input type="checkbox"/> _____	
	Sala de Refeições <input type="checkbox"/>	Utensílios <input type="checkbox"/> Armários <input type="checkbox"/> Prateleiras <input type="checkbox"/> Mesas <input type="checkbox"/> Maçaneta Portas <input type="checkbox"/> Eq. Frio N.º _____ <input type="checkbox"/> Pavimento <input type="checkbox"/> Paredes <input type="checkbox"/> Outros <input type="checkbox"/> _____	
	Sala de Refeições <input type="checkbox"/>	Utensílios <input type="checkbox"/> Armários <input type="checkbox"/> Prateleiras <input type="checkbox"/> Mesas <input type="checkbox"/> Maçaneta Portas <input type="checkbox"/> Eq. Frio N.º _____ <input type="checkbox"/> Pavimento <input type="checkbox"/> Paredes <input type="checkbox"/> Outros <input type="checkbox"/> _____	
	Sala de Refeições <input type="checkbox"/>	Utensílios <input type="checkbox"/> Armários <input type="checkbox"/> Prateleiras <input type="checkbox"/> Mesas <input type="checkbox"/> Maçaneta Portas <input type="checkbox"/> Eq. Frio N.º _____ <input type="checkbox"/> Pavimento <input type="checkbox"/> Paredes <input type="checkbox"/> Outros <input type="checkbox"/> _____	
	Sala de Refeições <input type="checkbox"/>	Utensílios <input type="checkbox"/> Armários <input type="checkbox"/> Prateleiras <input type="checkbox"/> Mesas <input type="checkbox"/> Maçaneta Portas <input type="checkbox"/> Eq. Frio N.º _____ <input type="checkbox"/> Pavimento <input type="checkbox"/> Paredes <input type="checkbox"/> Outros <input type="checkbox"/> _____	



# CENTRALMED



SAÚDE  
DO TRABALHO



SEGURANÇA  
NO TRABALHO



SEGURANÇA  
ALIMENTAR



FORMAÇÃO

geral@centralmed.pt | 213 193 730 | Av. das Forças Armadas, 4 5LJ | 1600-082 Lisboa

[www.centralmed.pt](http://www.centralmed.pt)



[/company/grupo-centralmed](https://www.linkedin.com/company/grupo-centralmed)



[/Centralmed.pt](https://www.facebook.com/Centralmed.pt)