

ANEXO IV
LAUDO DE CONDIÇÕES SANITÁRIAS E DE HIGIENE

LAUDO TÉCNICO PREVISTO NO DECRETO Nº 6.795 DE 16 DE MARÇO DE 2009

LAUDO DE CONDIÇÕES SANITÁRIAS E DE HIGIENE

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTÁDIO

1.1. Nome do estádio: ESTÁDIO MUNICIPAL PEDRO MACEDO DA SILVEIRA

1.2. Apelido do estádio: MARRETÃO

1.3. Endereço completo do estádio: RUA ORLANDO PINTO DA CRUZ SEM Nº

1.4. Cidade: FONTAL

1.5. Estado: MG

1.6. CEP: 38.200-000

1.7. Telefone: —

1.8. Fax: —

1.9. E-mail: —

1.10. Proprietário:

1.11. Responsável pela manutenção do estádio:

1.12. Nome: PABLO BARROS SILVA

1.13. Qualificação profissional: PROFESSOR DE EDUCAÇÃO FÍSICA

1.14. Telefone: (34) 9791-1130

1.15. Fax:

1.16. E-mail:

1.17. Clubes responsáveis pelo uso (se houverem):

1.18. Telefone:

1.19. Fax:

1.20. E-mail:

2. IDENTIFICAÇÃO DO SOLICITANTE

2.1. Nome:

2.2. Telefone:

2.3. Fax:

2.4. E-mail:

LAUDO DE CONDIÇÕES SANITÁRIAS E DE HIGIENE		[ESPAÇO PARA CARIMBO DA INSTITUIÇÃO]	
Estádio	Cidade	Estado	
Órgão Inspetor			
I. QUESTIONÁRIO			
1. As dependências do estádio, incluindo os assentos, estão efetivamente limpas? O estádio possui um plano de limpeza e conservação implementado? Em caso positivo, anexá-lo.			
NÃO ESTÁ EM FUNCIONAMENTO			
Observações			
2. Existe quantidade suficiente de sanitários masculinos e femininos em todos os setores do estádio? Qual a proporção masculino/feminino?			
DE ACORDO COM O PROJETO APROVADO PELOS			
Observações ORGÃOS COMPETENTES			
3. Há compatibilidade entre o número de sanitários e a capacidade de público do estádio? Qual o número de vasos (femininos e masculinos) e mictórios? O nº recomendado de vasos e mictórios é de 500/1 (uma peça para 500 espectadores)			
DE ACORDO COM O PROJETO			
Observações			
4. As condições de higiene dos sanitários são satisfatórias?			
NÃO ESTÁ EM FUNCIONAMENTO			
Observações			
5. Existem quantos sanitários para portadores de necessidades especiais? O número é suficiente, em função da capacidade do estádio?			
DE ACORDO COM O PROJETO APROVADO PELOS ORGÃOS			
Observações COMPETENTES			

6. Os sanitários estão dotados de instalações e equipamentos para que sejam adequadamente providos todos os materiais de higiene (papel higiênico, papel toalha, sabonete líquido)?

NÃO ESTÁ EM FUNCIONAMENTO

Observações

7. As lixeiras dos banheiros são providas de tampa e pedal e comportam a utilização de sacos plásticos?

NÃO ESTÁ EM FUNCIONAMENTO

Observações

8. As instalações sanitárias estão interligadas à rede pública de esgotos? Caso não estejam, qual o sistema de esgotamento sanitário adotado e quais as suas condições de funcionamento?

SIM, DE ACORDO COM O PROJETO

Observações

9. As caixas de passagem e de gordura possuem tampas removíveis para inspeção? Atende a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, ANVISA?

SIM, DE ACORDO COM O PROJETO

Observações

10. Há fonte de suprimento de água potável para o estádio? Qual?

POÇO ARTESIANO

Observações

11. Há reservatórios de água potável? Qual o volume dos reservatórios?

DE ACORDO COM O PROJETO

Observações

12. Há registro dos serviços periódicos de limpeza e higiene dos reservatórios? A limpeza cumpre a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, ANVISA?

NÃO ESTÁ EM FUNCIONAMENTO

Observações

13. Os reservatórios possuem tampa? As tampas possuem tranca de segurança?

NÃO

NÃO

Observações

14. Existe laudo oficial de potabilidade da água do estádio em plena validade? Atende a Portaria nº 518, de 25 de março de 2004, do Ministério da Saúde?

NÃO ESTÁ EM FUNCIONAMENTO

Observações

15. Existem bebedouros no estádio? Quantos são e como são distribuídos?

NÃO ESTÁ EM FUNCIONAMENTO

Observações

16. Há preparo de alimentos no interior do estádio? Qual o número de lanchonetes e restaurantes?

NÃO ESTÁ EM FUNCIONAMENTO

Observações

17. Existem equipamentos para conservação adequada dos alimentos, mantendo-os em condições ideais de temperatura? Atende a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, ANVISA?

NÃO ESTÁ EM FUNCIONAMENTO

Observações

18. A armazenagem de alimentos é efetuada em conformidade ao disposto na RDC/ANVISA nº. 216 de 2004?

NAO ESTA EM FUNCIONAMENTO

Observações

19. Há ventilação e circulação de ar no ambiente da cozinha? Atende ao que dispõe o Subitem 5.3.18, da Portaria SVS/MS 326 de 1997?

NAO

Observações

20. Há iluminação e climatização adequada para as atividades de cozinha? Atende a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, ANVISA?

SIM

Observações

21. As paredes, pisos e tetos estão em bom estado de conservação? Atende a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, ANVISA?

NAO ESTA EM FUNCIONAMENTO

Observações:

22. Há telas milimétricas em janelas e outras aberturas para proteger alimentos de insetos e roedores? Atende a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, ANVISA?

NAO

Observações

23. Todos os ralos têm tampas? As tampas são escamoteáveis? Atende a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, ANVISA?

SIM

Observações

24. O lixo é acondicionado em sacos plásticos, dentro de lixeiras tampadas, limpas e constantemente higienizadas? Atende a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, ANVISA?

NAO ESTA EM FUNCIONAMENTO

Observações

25. As portas de acesso à cozinha e áreas de estocagem de alimentos são providas de proteção inferior contra o acesso de insetos? As portas possuem fechamento automático? Atende a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, ANVISA?

NAO ESTA EM FUNCIONAMENTO

Observações

26. Há autorização para venda de alimentos por ambulantes?

NAO ESTA EM FUNCIONAMENTO

Observações

27. Existe exigência de credenciamento dos ambulantes na Vigilância Sanitária do município? Se existe: Eles estão habilitados?

NAO

Observações

28. Há treinamento para manipulação de alimentos inclusive para os ambulantes? A higiene pessoal é observada? Atende a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 e a Resolução RDC nº 218, de 29 de julho de 2005 da ANVISA?

NAO ESTA EM FUNCIONAMENTO

Observações

29. Há evidências de infiltrações e/ou vazamentos em paredes, pisos e teto? Se existentes, causam problemas de higiene? Atende a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, ANVISA?

NAO ESTA EM FUNCIONAMENTO

Observações

30. Existe local adequado para guarda provisória de resíduos proveniente do atendimento da saúde?

NAO ESTA EM FUNCIONAMENTO

Observações:

31. Há evidências de focos de contaminação nas áreas internas ou externas próximas ao estádio, principalmente nos fossos?

NAO ESTA EM FUNCIONAMENTO

Observações:

32. São realizadas ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou proliferação de vetores e pragas urbanas? Atende o que dispõe a Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 da ANVISA? No caso de controle químico possui comprovante em plena validade?

NAO ESTA EM FUNCIONAMENTO

Observações:

33. Como funcionam os sistemas de coleta de lixo no estádio? Há coleta seletiva dos resíduos?

NAO ESTA EM FUNCIONAMENTO

Observações:

34. O estádio possui Plano de Operação, Manutenção e Controle (PMOC) para condicionadores de ar em conformidade ao disposto na Portaria nº 3.523/MS, de 28 de agosto de 1998?

NAO ESTA EM FUNCIONAMENTO

Observações:

35. Nos vestiários e banheiros dos atletas, árbitros e forças de serviço, os pisos, tetos e paredes são de material liso, resistente, impermeável e de fácil limpeza? Estão em bom estado de conservação (livres de defeitos, rachaduras, trincas ou buracos), apresentando condições de higiene satisfatórias?

SIM

Observações:

36. Os equipamentos são dotados de superfície lisa de fácil limpeza e desinfecção? Estão em bom estado de conservação, funcionamento e limpeza? Atende a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, ANVISA?

NAO ESTA EM FUNCIONAMENTO

Observações:

37. Os móveis, bancas e vitrines estão em número suficiente e feitos de material resistente, liso e impermeável, com superfícies integras (sem rugosidade e frestas)? Estão em bom estado de conservação e limpeza? Atende a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, ANVISA?

NAO ESTA EM FUNCIONAMENTO

Observações

38. O estádio tem posto médico? As instalações prediais estão em conformidade ao disposto na RDC/ANVISA nº 50, de 21 de fevereiro de 2002?

NAO ESTA EM FUNCIONAMENTO

Observações

39. A empresa prestadora de serviço de saúde para atendimento de urgência e emergência possui registro conforme determina a Portaria nº 2048/GM/Ministerio da Saúde de 5/11/02?

NAO ESTA EM FUNCIONAMENTO

Observações

40. Quantas ambulâncias o estádio possui de plantão em dias de jogo? Em que locais?

NAO ESTA EM FUNCIONAMENTO

Observações

LAUDO DE CONDIÇÕES SANITÁRIAS E DE HIGIENE	[ESPAÇO PARA CARIMBO DA INSTITUIÇÃO]
2. CONCLUSÕES	
Observação: Todos os itens deste questionário deverão ser respondidos. A ausência de informações conclusivas implicará dedução de resposta negativa, na análise do item.	
a) <input type="checkbox"/> Estádio Aprovado	
b) <input checked="" type="checkbox"/> Estádio Aprovado com Restrições	
Observação: No caso de aprovação com restrições, as mesmas deverão ser indicadas e estabelecidos prazos para correção (observar que o não atendimento dos prazos representará a suspensão da autorização de uso do estádio).	
Listar todas as restrições e definir o prazo para correção.	
<p>CONFORME OS ITENS DO QUESTIONÁRIO COM "NÃO CONFORMIDADES" ESTAS FICAM CONDICIONADAS COM PRAZO PARA SEREM REGULARIZADAS ATÉ DEZEMBRO DE 2015.</p>	
c) <input type="checkbox"/> Estádio Não Aprovado	
Observação: Relacionar todos os pontos que forem considerados mais críticos em relação a não aprovação do estádio, e qual o seu impacto quanto as condições de segurança do torcedor.	
Sobre a Legislação citada entenda-se também e suas atualizações.	
O presente laudo não se sobrepõe, substitui ou restringe, em qualquer tempo, a fiscalização usual por parte dos órgãos responsáveis envolvidos.	
PRAZO DE VALIDADE DO LAUDO	1 (UM) ANO


 Maria de Oliveira Bernardes
 Secretária de Saúde

LAUDO DE CONDIÇÕES SANITÁRIAS E DE HIGIENE	[ESPAÇO PARA CARIMBO DA INSTITUIÇÃO]
--	--------------------------------------

3. RESPONSÁVEIS PELA INSPEÇÃO

[Registrar nome e cargo dos responsáveis pela inspeção e pelo relatório, e identificar as instituições a que pertencem]

- JOSÉ VICENTE DA SILVA (FISCAL SANITÁRIO)
- HUMBERTO DAMASCENA OLIVEIRA (FISCAL SANITÁRIO)
- FÁBIO LEALI RIBEIRO (COORDENADOR VISA)

DATA/LOCAL FRUTAL, 24 DE JUNHO DE 2015


Maria de Oliveira Bernardes
Secretária de Saúde