

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 Henrique Nogueira - CNPJ: 16.860.041/0001-98
- 1.2. Apelido do estádio: Arena do Jacaré
- 1.3. Endereço completo do estádio: Rua Heitor Lanza Neto, 1300.
- 1.4. Cidade: Sete Lagoas 1.5. Estado: MG 1.6. CEP: 35701-100
- 1.7. Telefone: não apresenta - 1.8. Fax: não apresenta
- 1.9. E-mail: joaoalmeida.gabinete@setelagoas.mg.gov.br
- 1.10. Proprietário: Democrata Futebol Clube
- 1.11. Responsável pela manutenção do estádio:
- 1.12. Nome: Feliciano Alves Diniz Filho
- 1.13. Qualificação profissional: Funcionário público
- 1.14. Telefone: (31) 9731-1171 - 15. Fax:
1. E-mail: contato@democratajacare.com.br

2. IDENTIFICAÇÃO DO SOLICITANTE

- 2.1. Nome: Prefeitura Municipal de Sete Lagoas
- 2.2. Telefone: 31-3771-8165- 2.3. Fax:
- 2.4. E-mail:

LAUDO DE CONDIÇÕES SANITÁRIAS E DEHIGIENE

Estádio Cidade Estado - Joaquim Henrique Nogueira/ Arena Jacaré – Sete Lagoas/MG
Órgão Inspetor – Departamento de Vigilância Sanitária de Sete Lagoas

1. 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.

R: Sim. Não

Observações: Foi relatado que o estádio possui 03 funcionárias públicas de 8 horas diárias, contratadas para os serviços gerais.

2. Existe quantidade suficiente de sanitários masculinos e femininos em todos os setores do estádio? Qual a proporção masculino/feminino?

R: Sim

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)

R: Banheiros masculinos: 26 vasos e 08 mictórios, sendo 05 vasos adaptados para pacientes portadores de necessidades especiais. Banheiros femininos:44, sendo 04 adaptados para pacientes portadores de necessidades especiais.

4. As condições de higiene dos sanitários são satisfatórias?

R: Sim

5. Existem quantos sanitários para portadores de necessidades especiais? O numero é suficiente, em função da capacidade do estádio?

R: 05 masculinos 04 femininos.

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)?

R: Sim

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

R: Não. São abertas.

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?

R: Sim

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?

R: Sim

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

R: Sim. SAAE

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

R: Sim. O estádio possui um reservatório de 10.000 litros, um de 20.000 e 02 de 15.000 no gramado.

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?

R: A limpeza e higiene dos reservatórios foram realizadas pelo SAAE.

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

R: Sim. Não

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?

R: Sim. Emitido pelo SAAE.

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

R: Sim, 08 bebedouros. Não foi apresentado o registro de trocas do filtro dos mesmos.

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

R: Não. Apenas uma lanchonete está ativada. Os alimentos já são levados preparados por empresa terceirizada.

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?

R: Não se aplica.

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

R: Não se aplica.

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?

R: Não

Observações: O projeto arquitetônico não foi avaliado pelo Departamento de Vigilância Sanitária antes da execução da obra.

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

R: Não

Observações: Há problemas de infra estrutura física.

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?

R: Sim.

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?

R: Não.

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

R: Sim

Observações: Alguns ralos necessitam reparo ou troca.

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?

R: Não. Lixeiras abertas.

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?

R: Não. Não.

26. Há autorização para venda de alimentos por ambulantes?

R: Foi relatado que não há mais ambulantes no estádio.

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

R: Não se aplica.

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?

R: A empresa terceirizada não apresentou curso/ treinamento.

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?

R: Sim.

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

R: O ambulatório está desativado no momento.

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

R: Não.

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?

R: Foi apresentado registro de combate a roedores e escorpião realizado pelo serviço de Zoonoses

do município.

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

R: Uma empresa terceirizada pela Prefeitura recolhe os resíduos em dia estabelecidos- VINA. Não.

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?

R: Não foi apresentado.

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?

R: Sim. Não

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?

R: Sim.

37. Os móveis, bancas e vitrines estão em número suficiente e feitos de material resistente, liso e impermeável, com superfícies íntegras (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?

R: Sim

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?

R: Sim. Não. O ambulatório está desativado.

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

R: Não foi apresentado.

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

R: Uma, no campo.

LAUDO DE CONDIÇÕES SANITÁRIAS E DE HIGIENE

41. Há informações complementares anexadas?

R: Não.

LAUDO DE CONDIÇÕES SANITÁRIAS E DE HIGIENE/ESPAÇO PARA CARIMBO DA INSTITUIÇÃO

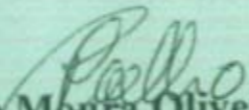
CONCLUSÃO:

Atualmente o estádio não recebe jogos profissionais, somente categoria de base, onde o número de torcedores/visitantes é muito reduzido. Apenas uma lanchonete encontra-se ativada por empresa terceirizada, mas sem manipulação de alimentos no local. Nos sanitários faltam alguns dos acessórios e em relação às condições higiênico sanitárias e de manutenções prediais, foram constatadas algumas irregularidades, que foram acordadas para que sejam sanadas, de acordo com o Termo de Notificação nº 10387/15.

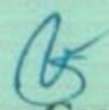
APROVADO: Restrito a jogos com público de até 1.563 torcedores, conforme BO CIAD/P- 2014-016595376-001 de 04/08/2014.

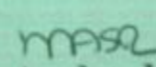
PRAZO DE VALIDADE DO LAUDO 1 (UM) ANO

LAUDO DE CONDIÇÕES SANITÁRIAS E DE HIGIENE/ESPAÇO PARA CARIMBO DA INSTITUIÇÃO RESPONSÁVEIS PELA INSPEÇÃO:


Rosemeyer Moura Oliveira Coelho
Fiscal Sanitário

Vitória Menezes
Fiscal Sanitário


Simone César Cecílio Abreu
Agente sanitário I


Márcia Andrade Schaun Reis
Superintendente de Vigilância Sanitária

DATA/LOCAL: Sete lagoas, 12 de agosto de 2015.