

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 Fausto Alvim*

1.2. Apelido do estádio: *Majestoso da Avn. Imbiara*

1.3. Endereço completo do estádio: *Avenida Imbiara, 620.*

1.4. Cidade: *Araxá*

1.5. Estado: *MG*

1.6. CEP: *38183-224*

1.7. Telefone: *(34) 3661-3457*

1.8. Fax:

1.9. E-mail: *badetethe@hotmail.com*

1.10. Proprietário: *Prefeitura Municipal de Araxá*

1.11. Responsável pela manutenção do estádio: *Secretaria Municipal de Desenvolvimento Humano*

1.12. Nome: *João Roberto Barreto*

1.13. Qualificação profissional: *Gestor de Projetos*

1.14. Telefone: *8833-8448*

1.15. Fax:

1.16. E-mail: *badetethe@hotmail.com*

1.17. Clubes responsáveis pelo uso (se houverem):

1.18. Telefone: *3661-3457*

1.19. Fax:

1.20. E-mail: *dailsomlettieri@hotmail.com*

2. IDENTIFICAÇÃO DO SOLICITANTE

2.1. Nome: *Dailsom Lettieri*

2.2. Telefone: *3661-3457*

2.3. Fax:

2.4. E-mail: *dailsomlettieri@hotmail.com*



LAUDO DE CONDIÇÕES  
SANTÁRIAS E DE HIGIENE



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAXÁ  
SECRETARIA DE SAÚDE  
VIGILÂNCIA SANITÁRIA  
Rua Rosária Isaura de Araujo, SN - 9902-6767

Estádio: Estádio Municipal Fausto Alvim

Araxá

Minas Gerais

Órgão Inspetor :

Vigilância Sanitária

1. QUESTIONÁRIO

Capacidade: 5.500 pessoas

01. 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.

*Sim*

Observações:

*Não possui plano de limpeza. É realizada semanalmente*

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

*Sim, sendo 04 Instalações Sanitárias, 02 masculinas, 02 femininas*

Observações:

*Os sanitários Masculinos Possuem 03 vasos, mictórios e lavabos*

*Os Sanitários Femininos possuem 03 lavabos*

03. 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)

*Sim*

Observações:

*Além das instalações de alvenarias, são utilizadas instalações químicas nos dias de eventos (Aproximadamente 12 sanitários)*

04. As condições de higiene dos sanitários são satisfatórias?

*Sim*

Observações:

*São higienizados antes e após os eventos esportivos no estádio*

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

*Possui 01 sanitário fixo, em dias de eventos é utilizado outro químico*

Observações:

06. 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*

Observações:

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

*Não*

Observações:

08. 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*

Observações:

09. 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*

Observações:

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

*Sim*

Observações:

*Copasa*

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

*Sim*

Observações:

*10 Caixas*

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?

*Sim*

Observações:

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

*Sim*

Observações:

*Nos possuem tranças*

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?

*Sim*

Observações:

*É realizada pela Copasa e monitorado pela SMS.*

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

*Sim*

Observações:

*04 Bebedouros com um total de 11 torneiras*

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

*Sim*

Observações:

*Cozinha com refeitório que serve aproximadamente 40 refeições  
Possue duas lanchonetes que são terceirizadas ( Comércio Ambulante) em dias de eventos*

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?

*Sim*

Observações:

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

*Sim*

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?

*Sim*

Observações:

20. Há iluminação e climatização adequada para as atividades de cozinha? Atende a Resolução RDC nº216, de 15 de setembro de 2004, ANVISA?

*Sim*

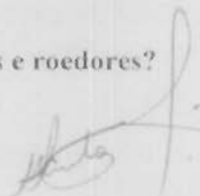
Observações:

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?

*Não*

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?

*Não*

Observações:

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

*Não*

Observações:

*Falta tampa escamoteável*

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?

*Sim*

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?

*Não*

Observações:

26. Há autorização para venda de alimentos por ambulantes?

*Não*

Observações:

*Falta Licenciamento do prestador de serviços*

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

*Sim. Não*

Observações:

*Nota 4*

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?

*Não*

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?

*Não*

Observações:

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

*Não*

Observações:

*No estádio não possui atendimento à saúde.*

*Nos dias de eventos são disponibilizados ambulâncias onde são realizados os procedimentos.*

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

*Não*

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?

*Não*

Observações:

*No momento da inspeção não foi visualizado nenhum foco de proliferação de vetores e pragas urbanas*

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

Observações:

*PAM. Diariamente. Não existe seletiva*



34. O estádio possui Plano de Operação, Manutenção e Controle (PMOC) para condicionadores de ar em conformidade ao disposto na Portaria n.º 3.523/MS, de 28 de agosto de 1998?

Observações:

*Não possui Aparelhos condicionadores de ar no estádio.*

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?

*Não*

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 n.º 216, de 15 de setembro de 2004, ANVISA?

*Sim*

Observações:

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 n.º 216, de 15 de setembro de 2004, ANVISA?

*Sim*

Observações:

38. O estádio tem posto médico? As instalações prediais estão em conformidade ao disposto na RDC/ANVISA n.º 50, de 21 de fevereiro de 2002?

*Não*

Observações:

*Que utilizam a sala destinada à comissão técnica.*

39. A empresa prestadora de serviço de saúde para atendimento de urgência e emergência possui registro conforme determina a Portaria n.º 2048/GM/Ministério da Saúde de 5/11/02?



*Não possui Registro*

**Observações:**

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

**Observações:**

*Duas ambulâncias da Prefeitura Municipal de Araxá.  
Ficam em frente ao portão de acesso ao campo.*

*Neto*

*[Handwritten signature]*



Estádio: Estádio Municipal Fausto Alvim

Araxá

Minas Gerais

## 2- CONCLUSÕES

*Após inspeção realizada pela vigilância sanitária de Araxá e verificação do cumprimento das determinações contidas no relatório nº 286/2014, concluiu-se que o estádio Municipal Fausto Alvim está apto ao funcionamento, conforme legislação vigente, Lei 13.317/99.*

## 3- RESPONSÁVEIS PELA INSPEÇÃO

Magaly dos Santos  
Coordenadora em Vigilância Sanitária

Clovis Nascimento de Oliveira  
Fiscal Sanitário

Araxá, 04 / 02 / 2015