

ANEXO IV
LAUDO DE CONDIÇÕES SANITÁRIAS E DE HIGIENE

LAUDO DE CONDIÇÕES SANITÁRIAS E DE HIGIENE

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTÁDIO

- 1.1. Nome do estádio: Estádio Exaro Menck
- 1.2. Apelido do estádio: Estádio Exaro Menck
- 1.3. Endereço completo do estádio: Rua Dr. Gervásio Morales, quadra 60
- 1.4. Cidade: Sertanópolis
- 1.5. Estado: Paraná
- 1.6. CEP: 86170-000
- 1.7. Telefone: (43) 3232-8100
- 1.8. Fax: (43) 3232-8112
- 1.9. E-mail: secretariageral@sertanopolis.pr.gov.br
- 1.10. Proprietário: Prefeitura Municipal de Sertanópolis.
- 1.11. Responsável pela manutenção do estádio: Prefeitura Municipal de Sertanópolis (Departamento de Esporte).
- 1.12. Nome: JOSÉ GONÇALVES NETO
- 1.13. Qualificação profissional: ENGENHEIRO CIVIL
- 1.14. Telefone: 43 3337-3510 1.15 Fax:
- 1.16. E-mail: jgnbrasil@hotmail.com
- 1.17. Clubes responsáveis pelo uso (se houverem):
- 1.18. Telefone: 43 3342-2002 1.19. Fax:
- 1.20. E-mail:

2. IDENTIFICAÇÃO DO SOLICITANTE

- 2.1. Nome: PREFEITURA MUNICIPAL DE SERTANÓPOLIS
- 2.2. Telefone: 43 3232-8100 2.3. Fax: (43) 3232-8112
- 2.4. E-mail: secretariageral@sertanopolis.pr.gov.br

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

Estádio	Estádio Exaro Menck	Cidade	Sertanópolis	Estado	Pr
---------	---------------------	--------	--------------	--------	----

Órgão Inspetor	Vigilância Sanitária
----------------	----------------------

1. QUESTIONÁRIO

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 estão limpas. Porém não possui um plano de limpeza e conservação.

Observações:

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

Sim, possui sanitários suficientes. 2 femininos e 2 masculinos para o público.

Observações: Possui sanitário para os torcedores da casa, para os visitantes, jogadores dos dois times e para os juizes.

03. Há compatibilidade entre o número de sanitários e a capacidade de público do estádio? Qual o número de vasos (femininos e masculinos) e micrórios? O nº recomendado de vasos e micrórios é de 500:1 (uma peça para 500 espectadores)

Sim, há compatibilidade.

Observações: A capacidade do estádio é de 1000 pessoas, encontra-se 4 banheiros, sendo dois femininos e 2 masculinos. Cada banheiro contém um vaso sanitário.

04. As condições de higiene dos sanitários são satisfatórias?

Sim, os sanitários encontram-se limpos e em condições de uso.

Observações:

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

Sim. Possui um sanitário masculino e um feminino para portadores de necessidades especiais.

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)?

Deve ser colocado suporte para sabonete líquido e papel toalha.

Observações:

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

Deve providenciar lixeira com acionamento pedal.

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, estão ligadas a rede pública.

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?

Não se aplica.

Observações:

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

Sim, sistema de tratamento utilizado no Município pelo órgão competente (SAAE).

Observações:

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

Sim, há reservatório de 500 litros e um de 1000 litros.

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 há registro escrito de limpeza, porém a higiene do local é realizada regularmente.

Observações:

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

Sim, possuem tampa com tranca.

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?

Sim, existem laudos de potabilidade da água.

Observações: Os laudos são realizados pelo órgão que fornece água ao município, os resultados são acompanhados pela VISA, além de coletar água de todos os pontos da cidade e enviar para análise.

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

Possuem pontos de acesso a água, disponibilizadas principalmente em áreas próximas a

Observações: Lanchonete

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

Não há o preparo de alimentos, somente distribuição.

Observações: O estádio possui uma lanchonete.

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, possui condições.

Observações: Na lanchonete encontra-se equipamentos para refrigeração de bebidas e estufas para alimentos.

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

Sim, possui capacidade de armazenamento.

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 nº 216, de 15 de setembro de 2004, ANVISA?

Sim, está de acordo.

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?

Sim, possuem bom estado de conservação.

Observações: **Necessita acrescentar piso nas paredes.**

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 se aplica devido ao acesso a lanchonete, se tornando impossível o uso de telas.

Observações: **Porém os alimentos são bem armazenados e conservados, em condições ideais para serem consumidos.**

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

Sim, estão de acordo.

Observações:

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

Sim, estão de acordo com a resolução.

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 estão de acordo.

Observações:

26. Há autorização para venda de alimentos por ambulantes?

Os ambulantes estão autorizados a vender bebidas sem álcool e alguns tipos de alimentos.

Observações:

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

Sim, é necessário ser credenciado para trabalhar como ambulante. Os mesmos estão sendo

Observações: Cadastrados pela Divisão de Tributação.

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?

Sim, há o treinamento.

Observações: O treinamento dos manipuladores é realizado pela Vigilância Sanitária, que orienta os envolvidos no dia anterior ao evento.

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 há evidências de infiltrações, pois o estádio foi reformado recentemente.

Observações:

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

Não, por que estarão disponíveis ambulâncias nos eventos realizados.

Observações:

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

Não há indícios de contaminação que venha a causar algum problema aos participantes.

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?

Sim existe o controle, porém sem comprovante.

Observações: Realizar ações efetivas ao combate a dengue, eliminando frequentemente os locais que podem acumular água.

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

Ficarão disponíveis várias lixeiras com tampa, distribuídas em pontos próximos ao público,

Observações: identificadas como lixo orgânico e inorgânico, com sacos plásticos facilitando a coleta após o término dos jogos pelos catadores e caminhão coletor. Está sendo feito.

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?

Não se aplica.

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?

Os banheiros e vestiários foram construídos recentemente e estão em ótimas condições.

Observações: Os pisos, tetos e paredes são de material liso, impermeável e de fácil limpeza, estão conservados e apresentam boas condições de higiene.

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?

Sim, estão de acordo com a resolução.

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 nº 216, de 15 de setembro de 2004, ANVISA?

Sim, estão de acordo com a resolução.

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?

Sempre que há eventos no local a ambulância e profissionais de saúde fica a disposição.

Observações:

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?

Observações:

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

Uma ambulância está disponível no local do evento, em área de fácil acesso aos

Observações:

jogadores e público.

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) Estádio Aprovado

b) 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.

- Providenciar plano de limpeza e conservação
- Todos os sanitários devem possuir pelo menos 1 lavatório, que tenha disponível papel toalha e sabonete líquido. Ativar todos os sanitários para atender a capacidade do local.
- Colocar porta com fechamento automático e proteção inferior na lanchonete
- Realizar ação efetiva contra a dengue, eliminando os locais que acumulam água.

Os responsáveis terão 90 dias para providenciar as readequações.

c) Estádio Não Aprovado

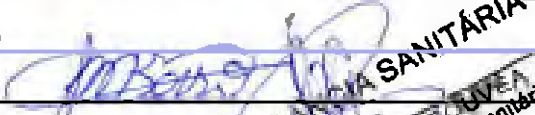
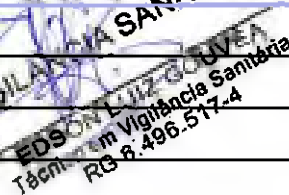
Observação: Relacionar todos os pontos que forem considerados mais críticos em relação a não aprovação do estádio, e qual o seu impacto quanto às condições de segurança do torcedor.

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

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]	
• Juliana Morilha Basso- Chefe da Vigilância Sanitária- Setor de Saneamento e Vigilância Sanitária de Sertanópolis Pr (Prefeitura Municipal de Sertanópolis).	
• Edson Luiz Gouveia –Técnico de Vigilância Sanitária - Setor de Saneamento e Vigilância Sanitária de Sertanópolis Pr(Prefeitura Municipal de Sertanópolis).	
•	
	
JULIANA MORILHA BASSO MÉDICA VETERINÁRIA CRMV/PR 11.337VP	
•	
•	
•	
•	
•	
•	
•	
•	
•	
•	
•	
•	
•	
•	
•	
DATA/LOCAL Dia 13 de Abril de 2015 / Prefeitura Municipal de Sertanópolis	