

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 Caetano Cenachi Neto

1.2. Apelido do estádio:

1.3. Endereço completo do estádio: Rua: Coronel Luiz Torres Nº150

1.4. Cidade: Rio Doce

1.5. Estado: MG

1.6. CEP: 35442000

1.7. Telefone: 3138835235

1.8. Fax:

1.9. E-mail: eurico.esporte@riodoce.mg.gov.br

1.10. Proprietário: Prefeitura Municipal de Rio Doce

1.11. Responsável pela manutenção do estádio: Departamento de Esporte e Lazer

1.12. Nome: Ricardo Matias

1.13. Qualificação profissional: Chefe do Departamento de Esportes.

1.14. Telefone: 3184989945

1.15. Fax:

1.16. E-mail: Eurico.esporte@riodoce.mg.gov.br

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: Municipal Caetano Cenachi Neto		Cidade: Rio Doce	Estado: MG
Órgão Inspetor Vigilância Sanitária			
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.			
SIM.			
Observações:			
2. Existe quantidade suficiente de sanitários masculinos e femininos em todos os setores do estádio? Qual a proporção masculino/feminino?			
Sim . 02 Masculino e 02 Feminino.			
Observações: Além dos citados acima mais 04 sanitários distribuídos 02 em cada vestiário.			
3. Há compatibilidade entre o número de sanitários e a capacidade de público do estádio? Qual o número de vasos (femininos e masculinos) e micrômetros? O n° recomendado de vasos e micrômetros é de 500/1 (uma peça para 500 espectadores)			
Sim.			
Observações:			
4. As condições de higiene dos sanitários são satisfatórias?			
Sim.			
Observações:			
5. Existem quantos sanitários para portadores de necessidades especiais? O número é suficiente, em função da capacidade do estádio?			
Nenhum.			
Observações: Os sanitários existentes são passivos de adequação.			

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. Apenas papel higiênico.

Observações:

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

Sim.

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.

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.

Observações:

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

Sim. Reservatório e 01 bebedouro no vestiário do time da casa.

Observações:

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

Sim. 7.000 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?
Sim. Cumpre. Limpeza feita de 06/06 meses.
Observações:

13. Os reservatórios possuem tampa? As tampas possuem trava de segurança?
Sim.
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.
Observações:

15. Existem bebedouros no estádio? Quantos são e como são distribuídos?
Apenas 01 no vestiário do time da casa.
Observações:

16. Há preparo de alimentos no interior do estádio? Qual o número de lanchonetes e restaurantes?
Não. 01 lanchonete. Há venda de alimentos já preparados.
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?
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 nº 216, de 15 de setembro de 2004, ANVISA?

Iluminação suficiente. Não há climatização e a ventilação é comprometida..

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.

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?

Sim.

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?

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?

Sim. Não possui Fechamento automático das portas.

Observações:

26. Há autorização para venda de alimentos por ambulantes?

Não.

Observações:

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

Não..

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?

Sim. Treinamento feito pelo comerciante. Curso disponibilizado pela ANVISA.

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?

Sim.

Observações:

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 abrigio, 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. Monitoramento e controle executado pelo setor de Endemias/Zoonoses.

Observações:

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

Prefeitura Municipal. Não há coleta seletiva.

Observações:

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

Não. Inexistência de ar condicionado.

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?

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 nº 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 nº 30, de 21 de fevereiro de 2002?

Não.

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?

Sim.

Observações:

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

01 Ambulância. Dentro do estádio.

Observações:

41. Há informações complementares anexadas?

Sim ☐ Não ☒

(em caso positivo, identifique os títulos dos documentos)

1.

2.

3.

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 em 30 dias.

* Papel toalha, sabonete líquido nas instalações sanitárias.

* Bebedouro nos vestiários e próximo a arquibancada.

* Adequação de Instalações sanitárias para portadores de necessidades especiais.

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

3. RESPONSÁVEIS PELA INSPEÇÃO

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

JÚLIO CÉSAR MATIAS – COORDENADOR/FISCAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Julio Cesar Matias
Coordenador Vigilância Sanitária
Secretaria Municipal de Saúde
Rio Doce - MG

SELMA CRISTINA SOUSA NEVES – SECRETÁRIA MUNICIPAL DE SAÚDE

Selma Cristina Sousa Neves
Secretaria Municipal de Saúde
Rio Doce - MG

DATA/LOCAL RIO DOCE, 20 DE MAIO DE 2015



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO DOCE
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

Núcleo de Vigilância Sanitária



RELATÓRIO DE INSPEÇÃO Nº 11/2015.

1- IDENTIFICAÇÃO:

NOME: Estádio Municipal Caetano Cenachi Neto.
ENDEREÇO: Rua: Coronel Luiz Torres nº150.
MUNICÍPIO: Rio Doce
RESPONSÁVEL: Ricardo Matias. Chefe de Departamento de Esportes.
TELEFONE: 84989945.

2- DATA DA INSPEÇÃO: 20/05/2015.

3- OBJETIVOS:

Inspeccionar no estádio, as condições de funcionamento e a existência ou não de fatores de riscos sanitários que poderão produzir agravos à saúde individual ou coletiva e/ou ao meio ambiente.

4- INSTRUMENTOS NORMATIVOS:

Laudo Técnico Previsto no Decreto Nº6. 795 de 16/03/2009, RDC nº216, de 15/09/2004, RDC nº275, de 21/12/2002, RDC nº50, de 21/02/2002, Portaria nº. 2.048/GM/Ministério da Saúde de 5/11/2002, Portaria nº518, de 25/3/2004, Subitem 5.3.18 da Portaria SVS/MS 326 de 1997, Portaria nº3.523, de 08/2003, Lei Complementar Nº22/2010 Art49 do Código Municipal de Vigilância Sanitária Municipal. Legislação sanitária vigente ao referido estabelecimento.

5- RESPONSÁVEL PELA INSPEÇÃO: Júlio César Matias. Coordenador RG: M9134767.

6- INTRODUÇÃO:

O "Estádio Municipal Caetano Cenachi Neto". Funciona em local adequado, com iluminação própria, 03(três) portões de acesso, alambrado de vidro na lateral e tela ao fundo dos dois lados, não apresenta outras atividades no local.

7 - DADOS GERAIS:

- O estádio funciona com a seguinte distribuição:
- Arquibancada coberta, com guarda corpo de escada. 01
 - Vestiário: 05
 - Lanchonete: 01
 - Lavanderia: 01
 - Quadra Coberta: 01
 - Campo Soçaite: 01
 - Campo Areia: 01
 - Depósito: 01
 - Sanitário: 01F e 01M
 - ETA.

8 - RECURSOS HUMANOS:

- O estádio possui:
- Chefe do Departamento de Esportes: 01
 - Coordenador Programa Municipal de Esportes: 02
 - Auxiliar de Serviços Gerais: 02



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO DOCE
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

Núcleo de Vigilância Sanitária



9- IRREGULARIDADES:

AUSÊNCIA DE:

- * Papel toalha, sabonete líquido nas instalações sanitárias.
- * Bebedouro nos vestiários e próximo à arquibancada.
- * Instalação sanitária para portadores de necessidades especiais. *Também*

PRESENÇA DE:

- * Espelho na Instalação Sanitária feminina.

10 - CONCLUSÃO:

O estádio, "MUNICIPAL CAETANO CENACHI NETO", cumpre parcialmente as exigências contidas na legislação vigente, apresentando irregularidades, risco sanitário, como aponta neste relatório. O estabelecimento será monitorado pela Vigilância Sanitária Municipal através da elaboração de um cronograma com aprazamentos para condições da regularidade no "Termo de Obrigações a Cumprir".

RIO DOCE, 20 DE MAIO DE 2015.

Júlio César Matias
Júlio César Matias
Coordenador Vigilância Sanitária
Secretaria Municipal de Saúde
Rio Doce - MG

JÚLIO CÉSAR MATIAS
COORDENADOR/FISCAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA
RG: M9134767

Selma Cristina Sousa Neves
Selma Cristina Sousa Neves
Secretária Municipal de Saúde
Rio Doce - MG

SELMA CRISTINA DE SOUZA NEVES
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE SAÚDE



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO DOCE
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

Núcleo de Vigilância Sanitária



TERMO DE OBRIGAÇÃO A CUMPRIR:

NOME: Estádio Municipal Caetano Cenachi Neto.
ENDEREÇO: Rua: Coronel Luiz Torres nº150.
MUNICÍPIO: Rio Doce
RESPONSÁVEL: Ricardo Matias. Chefe de Departamento de Esportes.
TELEFONE: 84989945.

Pelo presente termo, o responsável pelo estádio, "MUNICIPAL CAETANO CENACHI NETO", ou seu representante legal compromete-se junto a Vigilância Sanitária do Município a proceder à regularização dos itens listados abaixo e a apresentar documentação da comprovação de efetivação do objeto deste compromisso. O não cumprimento das determinações contidas neste termo configura numa Infração Sanitária o que acarretará na instauração do processo administrativo.

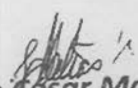
PROVIDENCIAR EM 30 DIAS:

- * Papel toalha, sabonete líquido nas instalações sanitárias.
- * Bebedouro nos vestiários e próximo à arquibancada.
- * Adequação de Instalações Sanitárias para portadores de necessidades especiais.

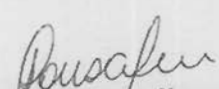
RETIRADA:

- * De espelho na Instalação Sanitária feminina.

RIO DOCE, 20 DE MAIO DE 2015.


Júlio César Matias
Coordenador Vigilância Sanitária
Secretaria Municipal de Saúde

JÚLIO CÉSAR MATIAS Rio Doce - MG
COORDENADOR/FISCAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA


Selma Cristina Sousa Neves
Secretária Municipal de Saúde
Rio Doce - MG

SELMA CRISTINA SOUSA NEVES
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE SAÚDE