

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: *Louis Ensch*

1.2. Apelido do estádio: *Louis Ensch*

1.3. Endereço completo do estádio: *R. São Sebastião, 673, Professores*

1.4. Cidade: *Rel. Fabriciano* 1.5. Estado: *MG* 1.6. CEP:

1.7. Telefone: *3842-2445 9241 2445* 1.8. Fax: *3841 3833*

1.9. E-mail: *Social@socialfutebolclub.com.br*

1.10. Proprietário: *Social Futebol Clube*

1.11. Responsável pela manutenção do estádio:

1.12. Nome: *Djalma Rodrigues de Freitas*

1.13. Qualificação profissional: *Presidente*

1.14. Telefone: *9241-2445* 1.15. Fax:

1.16. E-mail:

1.17. Clubes responsáveis pelo uso (se houverem): *Social Futebol Clube*

1.18. Telefone: 1.19. Fax:

1.20. E-mail:

2. IDENTIFICAÇÃO DO SOLICITANTE

2.1. Nome: *Djalma Rodrigues de Freitas*

2.2. Telefone: *9241-2445* 2.3. Fax:

2.4. E-mail:

LAUDO DE CONDIÇÕES SANITÁRIAS E DE
HIGIENE

[ESPAÇO PARA CARIMBO DA
INSTITUIÇÃO]

Estádio

Louis Ensch

Cidade

Bel. Horizonte

Estado

MG

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

Observações:

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

Sim. 02 femininos e 03 masculinos

Observações:

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)

12 vasos masculinos e 07 vasos femininos

Observações: Capacidade de estádio 2.290, total de 19 vasos e mictório 01 para cada 120 espectadores.

04. As condições de higiene dos sanitários são satisfatórias?

Sim

Observações:

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

Sim 02 sanitários (01 feminino e 01 masculino)

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)?

Sim

Observações:

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

Sim

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:

Repasa
Pode atesidno para manutenção.

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

Sim. 02 caixas de mil litros

Observações:

Para limpeza { 01 - 20.000
e manutenção { 01 - 10.000

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:

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: A água para consumo humano é da Repasa e para manutenção dos campos Pego do Residencial

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

Não

Observações:

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

Não

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?

Apenas Geladeiras

Observações:

O Barracão apenas preparo de sucos, Café e lanches na Cozinha.

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

Sim, digo, Não se Aplica

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?

Não se aplica

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?

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?

A Cozinha não possui ralo

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?

Não possui estoque de alimentos.

Observações:

26. Há autorização para venda de alimentos por ambulantes?

Não ocorre no interior do estúdio

Observações:

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

Não se aplica

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?

Não se aplica

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 se aplica

Observações: realiza-se massagem

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?

Sim

Observações:

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

O lixo é acondicionado em sacos plásticos

Observações: Não ocorre coleta seletiva. A coleta é realizada pela PMCF.

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?

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. 50, de 21 de fevereiro de 2002?

Não possui

Observações:

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?

Sim

Observações:

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

02 - Ambulâncias - Na parte interna do estádio próximo ao portão

LAUDO DE CONDIÇÕES SANITÁRIAS E DE
HIGIENE

[ESPAÇO PARA CARIMBO DA
INSTITUIÇÃO]

41. Há informações complementares anexadas?

Sim ☒ Não ☐

(em caso positivo, identifique os títulos dos documentos)

1. Laudo na Prestação de Serviço de desinfestação.

2.

3.

**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

Atende as normas de higiene e salubridade para atividade proposta.

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.

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

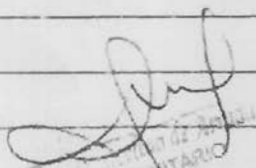
1 (UM) ANO

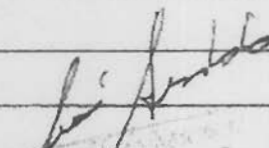
LAUDO DE CONDIÇÕES SANITÁRIAS E DE
HIGIENE

[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]


Adilson
FISCAL SANITÁRIO
MAT. 139.876


J. S. Mendes
FISCAL SANITÁRIO
MAT. 123.000

DATA/LOCAL Petrópolis, 03 de Janeiro de 2015.