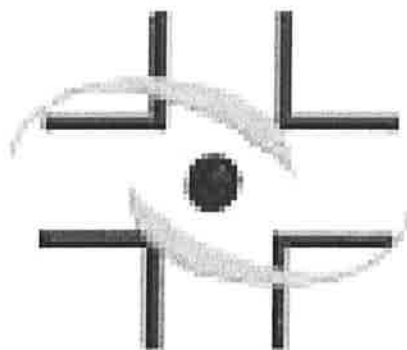


Cidade: CAPIVARI

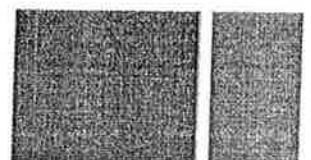
Estádio: MUNICIPAL CARLOS COLNAGHI



ANEXO IV

LAUDO DE CONDIÇÕES SANITÁRIA E DE HIGIENE

Laudo de Vistoria da Vigilância Sanitária



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 Carlos Colnaghi

1.2. Apelido do estádio:

1.3. Endereço completo do estádio: Rua Aracaju, s/n

1.4. Cidade: Capivari

1.5. Estado: SP

1.6. CEP: 13.360-000

1.7. Telefone:

1.8. Fax:

1.9. E-mail:

1.10. Proprietário: Prefeitura Municipal de Capivari

1.11. Responsável pela manutenção do estádio: Jean Carlos Ferraz (Prefeito)

1.12. Nome: Jean Carlos Ferraz

1.13. Qualificação profissional: Servente

1.14. Telefone:

1.15. Fax:

1.16. E-mail:

1.17. Clubes responsáveis pelo uso (se houverem): Capivarianos F.C.

1.18. Telefone:

1.19. Fax:

1.20. E-mail:

2. IDENTIFICAÇÃO DO SOLICITANTE

2.1. Nome: Roger Nascimento Carneiro

2.2. Telefone: 3491-5114

2.3. Fax:

2.4. E-mail:

1.13. Qualificação profissional:

1.15. Fax:

1.20. E-mail:

MUNICÍPIO DE CAPIVARI
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE CAPIVARI
DIREÇÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA
Rua João Marchioreto, nº 78 - Jd. São Marcos
Fone: (19) 3492-1606 / Fax: (19) 3491-1035
e-mail: visa@capivari.sp.gov.br

Handwritten signature or mark.

LAUDO DE CONDIÇÕES SANITÁRIAS E DE HIGIENE	SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE CAPIVARI DIVISÃO DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE ESPAÇO PARA CARIMBO DA INSTITUIÇÃO Rua São Manoel, nº 70, Jd. Os Marcos - Fone: (19) 3492-0000 Fax: (19) 3491-1035 e-mail: visa@capivarisp.gov.br
---	--

Estádio <i>Carlos Colnaghi</i>	Cidade <i>Capivari</i>	Estado <i>SP</i>
--------------------------------	------------------------	------------------

Órgão Inspetor *Vigilância Sanitária*

I. 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. Não possui plano de limpeza e conservação.
 Observações: *ção.*

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

Sim. São 3 vasos masculinos e 3 femininos.
 Observações: *Em dia de jogo são instalados banheiros químicos proporcionais ao público.*

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:

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?

Não possui
 Observações:

J

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, apenas papel higiênico.	
Observações:	
07. As lixeiras dos banheiros são providas de tampa e pedal e comportam a utilização de sacos plásticos?	
Não, apenas sacos plásticos.	
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, da rede pública.	
Observações:	
11. Há reservatórios de água potável? Qual o volume dos reservatórios?	
Sim. 10.000 litros	
Observações:	

[Handwritten signature]

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?
Observações: A limpeza é realizada por funcionários públicos, mas não possui registro.

13. Os reservatórios possuem tampa? As tampas possuem tranca de segurança?
Observações: Possuem tampa e tranca de segurança.

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?
Observações: A água é da rede pública (laudo apenas do SAAE).

15. Existem bebedouros no estádio? Quantos são e como são distribuídos?
Observações: Sim. Possui 2 bebedouros na entrada do estádio com 2 torneiras.

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

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?
Observações: N/A (não possui/manipulação)

18. A armazenagem de alimentos é efetuada em conformidade ao disposto na RDC/ANVISA nº 216 de 2004?	
<i>Não se aplica.</i>	
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?	
<i>Sim, mas a cozinha está desativada.</i>	
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?	
<i>Sim, mas a cozinha está desativada.</i>	
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?	
<i>Sim.</i>	
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?	
<i>Não, mas não está em atividade a cozinha.</i>	
Observações:	

23. Todos os ralos têm tampas? As tampas são escamoteáveis? Atende a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, ANVISA?	
<i>Não</i>	
Observações:	

je

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?

O lixo é acondicionado em sacos plásticos,

Observações: mas as lixeiras não tem tampas.

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, não possui área de estocagem de alimentos.

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 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?

Sim, mas não causam problemas de

Observações: higiene.

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

Não existe geração de resíduos de saúde.

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 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, são realizadas ações pela VISA.

Observações:

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

Coleta pública. Não há coleta seletiva.

Observações:

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?

Não. Estão em condições satisfatórias de higiene.

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, mas não manipula alimentos

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?

Não se aplica

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.

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?

01 ambulância na entrada do estádio

Observações:

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE CAPIVARI
DIVISÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA
Rua João Marchiorettó, nº 7B - Jd. São Marcos
Fone: (19) 3492-1606 / Fax: (19) 3491-1035
e-mail: visa@capivari.sp.gov.br

pe

LAUDO DE CONDIÇÕES SANITÁRIAS E DE HIGIENE	SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE CAPIVARI DIVISÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA RUESSAÇÃO PARA CARIMBO DA FONE: (19) 3492-1606 / FAX: (19) 3491-1035 E-mail: visa@capivari.sp.gov.br
2. CONCLUSÕES	
Observação: Todos os itens deste questionário deverão ser respondidos. A ausência de conclusivas implicará dedução de resposta negativa, na análise do item.	
a) <input checked="" type="checkbox"/> Estádio Aprovado	
b) <input type="checkbox"/> 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) <input type="checkbox"/> 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

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE CAPIVARI
 DIVISÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA
 Rua João Marchiorello, nº 78 - Jd. São Marcos
 Fone: (19) 3492-1606 / Fax: (19) 3491-1035
 e-mail: visa@capivari.sp.gov.br

