

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:

1.2. Apelido do estádio:

1.3. Endereço completo do estádio:

1.4. Cidade:

1.5. Estado:

1.6. CEP:

1.7. Telefone:

1.8. Fax:

1.9. E-mail:

1.10. Proprietário:

1.11. Responsável pela manutenção do estádio:

1.12. Nome:

1.13. Qualificação profissional:

1.14. Telefone:

1.15. Fax:

1.16. E-mail:

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		Cidade	Estado
Órgão Inspetor			
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.			
Observações:			
2. Existe quantidade suficiente de sanitários masculinos e femininos em todos os setores do estádio? Qual a proporção masculino/feminino?			
Observações:			
3. 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)			
Observações:			
4. As condições de higiene dos sanitários são satisfatórias?			
Observações:			
5. Existem quantos sanitários para portadores de necessidades especiais? O numero é suficiente, em função da capacidade do estádio?			
Observações:			

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)?
Observações:

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

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

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

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

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

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

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

23. Todos os ralos têm tampas? As tampas são escamoteáveis? Atende a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, ANVISA?
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?
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?
Observações:
26. Há autorização para venda de alimentos por ambulantes?
Observações:
27. Existe exigência de credenciamento dos ambulantes na Vigilância Sanitária do município? Se existe: Eles estão habilitados?
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?
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?
Observações:

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

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

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

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

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) <input 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

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]	
•	
•	
•	
•	
•	
•	
•	
•	
•	
•	
DATA/LOCAL	