



CÂMARA MUNICIPAL DE
PATO BRANCO

Excelentíssimo Senhor

JOECIR BERNARDI

Presidente da Câmara Municipal de Pato Branco

REQUERIMENTO Nº 521/2026

Requer ao Executivo Municipal, com urgência, a realização das adequações exigidas pela Vigilância Sanitária nas cozinhas do Centro Regional de Eventos.

O vereador signatário, **Rodrigo José Correia - União Brasil**, no uso de suas atribuições legais e regimentais, requer ao Executivo Municipal, com urgência, a realização das adequações exigidas pela Vigilância Sanitária nas cozinhas do Centro Regional de Eventos.

As adequações ora requeridas são necessárias para que as cozinhas do Centro Regional de Eventos possam ser utilizadas de forma regular, segura e em conformidade com as normas estabelecidas pela Vigilância Sanitária.

Atualmente, os espaços necessitam de ajustes estruturais e técnicos indispensáveis ao adequado funcionamento, garantindo melhores condições de higiene, segurança alimentar e organização no preparo e manipulação dos alimentos.

Nestes termos, pede deferimento.

Pato Branco, documento datado e assinado digitalmente.



Rua Arariboia, 491, Centro - 85501-262 - Pato Branco - Paraná



(46) 3272 - 1500 / 3272 - 1534



<http://www.patobranco.pr.leg.br> / vereadorrodrigo@patobranco.pr.leg.br





EMPRESA
ENDEREÇO

Cozinha Centro de Eventos

ASSUNTO

Vistoria de evento

DATA DA VISTORIA

05/08/2024

RESPONSÁVEL

INSPEÇÃO REALIZADA POR: Adaiane F S Kronbauer - Autoridade Sanitária Municipal
Sandra Miola – Autoridade Sanitária Municipal

RELATÓRIO DE INSPEÇÃO

1.0. DO OBJETO:

A inspeção foi realizada com o objetivo de verificar as condições sanitárias do estabelecimento durante o evento Jogos Abertos do Paraná 2024 e para investigação de surto

2.0. DAS CONSTATAÇÕES:

Durante vistoria realizada no local, foram constatadas divergências em relação ao projeto aprovado pela Vigilância Sanitária, bem como outras irregularidades, conforme descrito a seguir:

- Ausência de sistema de exaustão/coifa: no evento em questão, foram servidas aproximadamente 3.000 refeições por turno. A intensa produção de alimentos, associada à presença simultânea de muitos funcionários, resultou em uma elevação significativa da temperatura no ambiente da cozinha, tornando-o desconfortável e inadequado para o trabalho.
- Ausência de ventilação adequada: as janelas são pequenas e estão posicionadas em altura que dificulta ou impede sua abertura, agravando o problema térmico causado pela falta de exaustão e de ventilação mecânica.

- Insuficiência de pontos de energia elétrica: não há tomadas próximas aos locais destinados à instalação de fogões, chapas e fritadeiras, o que tem levado ao uso de extensões. Essa prática aumenta o risco de acidentes, como quedas e curtos-circuitos.
- Falta de suportes para papel toalha e sabonete líquido: itens essenciais para a adequada higiene das mãos estavam ausentes nas áreas de manipulação de alimentos.

3.0. DA BASE LEGAL

- ✓ Lei Estadual nº.13.331/01 regulamentada pelo Decreto nº. 5.711/02 que dispõe sobre o Código de Saúde do Estado do Paraná;
- ✓ Resolução nº 216, de 15 Setembro de 2004. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

4.0. DA CONCLUSÃO

- ✓ Entrega do relatório e orientação para que seja providenciada a finalização da obra com a instalação do sistema de exaustão/ coifa, climatização, tomadas.

Autoridade Sanitária	Assinatura
Adaiane F S Kronbauer	
Autoridade Sanitária	Assinatura
Sandra Miola	
Responsável pela instituição de ensino	Assinatura



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 76C9-82BF-FE65-0895

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



RODRIGO JOSÉ CORREIA (CPF 009.XXX.XXX-60) em 12/05/2026 16:41:54 GMT-03:00

Papel: Parte

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)



ALEXANDRE ZOCHÉ (CPF 044.XXX.XXX-05) em 14/05/2026 13:05:07 GMT-03:00

Papel: Parte

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://cmpatobranco.1doc.com.br/verificacao/76C9-82BF-FE65-0895>