

LAUDO DE CONDIÇÕES SANITÁRIAS E DE HIGIENE

ANEXO IV

IDENTIFICAÇÃO DO ESTÁDIO	4
DATA E HORA DA VISITÓRIA	4
CARACTERÍSTICAS GERAIS DO ESTÁDIO	5
GUIA DE UTILIZAÇÃO DO INSTRUMENTO DE VERIFICAÇÃO DE CONDIÇÕES SANITÁRIAS E DE HIGIENE	6
TOPICOS A SEREM OBSERVADOS NA ÁREA DE INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E EFUENTES	7
TOPICOS A SEREM OBSERVADOS NA ÁREA DE CIRCULAGENS E CONDIÇÕES DAS INSTALAÇÕES PREDIAIS E SOLIDOS URBANOS	7
TOPICOS A SEREM OBSERVADOS NA ÁREA DE HIGIENE DAS ÁREAS DE VENDA E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS	7
TOPICOS A SEREM OBSERVADOS NA ÁREA DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS	8
TOPICOS A SEREM OBSERVADOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS	8
TOPICOS A SEREM OBSERVADOS NA ÁREA DE SAÚDE	6
TOPICOS A SEREM OBSERVADOS NA ÁREA DE VESTIÁRIOS	6
ANÁLISE DOCUMENTAL	6
NÍVEIS DE RELLEVÂNCIA	11
NÍVEIS DE RISCO	12
MATRIZ DE IMPACTO	12
INSTRUMENTO DE VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES SANITÁRIAS E DE HIGIENE	15
1. Instalações Sanitárias e Efluentes	15
2. Condições das Instalações Prediais e Circulações e Gerenciamento de Resíduos	18
3. Instalações e Higiene das Áreas de Venda e Manipulação de Alimentos	20
4. Produção e Manipulação de Alimentos	26

5. Águia Potável	28
6. Saúde	30
7. Vestígios	34
DIAGNÓSTICO E PARCER	38
Quadro Sintético das não conformidades encontradas	38
Observações e considerações finais	39
Data de emissão do laudo	39
Prazo de validade do laudo	39
Responsáveis técnicos	39
ANEXOS DO LAUDO	40

IDENTIFICAÇÃO DO ESTÁDIO

Nome do estádio:	Estádio Municipal Jair Sampaio	Apelido do estádio:	Estádio Jair Sampaio
Cidade:	Mamanguape	Endereço completo do estádio:	Av. Presidente Jair Sampaio, 1000 - Centro
Estado:	RN	CEP:	59339-0700
Site:	www.mamanguape.rn.gov.br	E-mail:	info@mamanguape.rn.gov.br
Gestor do estádio:	Fábio Goulart Mendes	E-mail:	fabiogoulartmendes@gmail.com
Qualificação profissional do Responsável:	Coordenador de Esportes	E-mail:	g88244-2526
Clube responsável pelo uso:	Botafogo Mamanguape	E-mail:	(83) 9932-7400
Site:	www.botafogomamanguape.com.br	E-mail:	(83) 9932-7400

IDENTIFICAÇÃO DO SOLICITANTE

Nome:	João Batista da Silva	Telefone:	(33) 3332-3831
E-mail:	joaobatistadasilva@outlook.com.br		

DATA E HORA DA VISITA

Data:	06/08/2019	Hora:	16:00
-------	------------	-------	-------

- O2 / setores (variações sazonais e estatística)
- Sistemas de alarmes e de comunicação
- UTI móvel (ambulâncias e helicópteros)
- Cuidados com pacientes em ambulâncias
- Sistemas de salvamento marítimo
- UTI móvel (ambulâncias e helicópteros)
- Cuidados com pacientes em ambulâncias
- Sistemas de salvamento terrestre
- O2 / setores para atletas
- O2 / setores para atletas
- O2 / setores para atletas

- Capacidade de público do estádio;
- Quantidade de setores;
- Quantidade de lanchonetes por setor;
- Quantidade de postos de atendimento médico;
- Quantidade de arbitros;
- Quantidade de vestiários para atletas;
- Outras observações.

Neste item devem constar a caracterização do estádio tais como:

CARACTERÍSTICAS GERAIS DO ESTÁDIO

- Instalações e Higiene das Áreas de Manipulação de Alimentos;
 - Produtos e Manipulação de Alimentos;
 - Águas Potáveis;
 - Saúde e;
 - Vestuários.
- Instalações Prediais e Circulações e Gerenciamento de Resíduos Sólidos Urbanos;
- Instalações Sanitárias e Efluentes;

O presente instrumento serve de base para notear o diagnóstico dos estádios de realização do laudo correspondente. O mesmo está dividido em sete subáreas: futebol, na área de Vigilância Sanitária, contendo todos os critérios necessários para a

O presente instrumento serve de base para notear o diagnóstico dos estádios de

colletividade.

são encontradas, tendo o intuito de prevenir doenças e agravo à saúde individual e da quantidade às melhorias é intervenções a serem realizadas quando possíveis irregulares bem como, ao seu impacto e risco associados. A visão deste instrumento é orientar preventivos riscos à saúde. Seu enfoque é a volta do relevância dos pontos levantados, padroes sanitários disponibilizados por trás, com a finalidade de eliminar, diminuir e possivel disponibilizar as conformidades dos ambientes nos estádios de futebol em relação aos o conhecimento científico e legal como metodologia de avaliação, através deste é desenvolvido para a área de condições sanitárias e de higiene tem o objetivo de utilizar manuais técnicos e na legislação sanitária pertinente. Dessa forma, o instrumento equipamentos, processos produtivos e o cumprimento de procedimentos previstos nos

A inspeção dos estádios tem o objetivo de verificar as estruturas físicas,

diagnóstico e emitir-se um parecer.

das Condições Sanitárias e de Higiene. Aplicado o instrumento, elabora-se um de funcionamento dos estádios de futebol, e a aplicação do instrumento de Verificação metodologia aplicada consiste na análise da documentação exigida nas regulamentações de referência da situação identificada *in loco* com as leis e normas vigentes. A

A elaboração do laudo de Condições Sanitárias e de Higiene parte da verificação

CONDIÇÕES SANITÁRIAS E DE HIGIENE

GUIA DE UTILIZAÇÃO DO INSTRUMENTO DE VERIFICAÇÃO DE

- Presença de caixa de gordura ou de esgoto;
- Utensílios e equipamentos;
- Condigões de limpeza nas cozinhas, bares, quiosques e/ou lanchonetes;

Manipulação de Alimentos

Topics a serem observados na área de Instalações e Higiene das Áreas de Venda e

- Local para disposição dos resíduos sólidos do estadio que aguardam coleta;
- Condigões de limpeza e conservação dos condicionadores de ar;
- Condigões de limpeza do estadio;

Circulações e Gerenciamento de Resíduos Sólidos Urbanos

Topics a serem observados na área de Condigões das Instalações Prediais e

- Presença de ventilação.
- Caixas de passagem, gordura e esgoto;
- Tipo de tratamento de efluente;
- Equipamentos e instalações para materiais de higiene;
- Lixeiras;
- Presença de sanitários destinados a defecantes físicos;
- Condigões de limpeza dos banheiros;
- Quantidade de sanitários, lavatórios e mictórios;

Topics a serem observados na área de Instalações Sanitárias e Efluentes

Os quesitos listados abaixo formam delinearados a partir dos pontos principais dos locais a serem observados, a fim de que a inspeção visual e o preenchimento do instrumento possam ser noteados. Os topics e questões a serem observados estão descritos abaixo:

- Laudo de potabilidade e outorga;

• Presença de bebêdouros e sua higienização.

• Reservatórios de água potável (capacidade e condições estruturais);

• Tipo de Sistema de Armazenamento;

Topicos a serem observados na área de Água Potável

• Armazenamento de utensílios de cozinha.

• Presença do manual de boas práticas e procedimentos padronizados;

• Local de exposição para a venda;

• Armazenamento dos produtos;

• Destinação dos resíduos de cozinha;

• Capacitação dos manipuladores;

• Processos de limpeza e desinfecção de verduras e legumes;

Topicos a serem observados na área de Produção e Manipulação de Alimentos

• Vestuários para manipuladores.

• Vedação das Portas;

• Área de armazenamento dos alimentos;

• Superfície do mobiliário;

• Lavatório com equipamento de higiene;

• Presença de telas e ventilação;

• Iluminação e luminárias;

• Ralos;

• Revestimento de pisos, paredes e teto;

• Geladeiras, freezers e estufas;

• Lixeiros;

a) Documentos de caráter auxiliar: aqueles que amparam a inspeção;

Os documentos estão classificados sobre dois critérios:

dos estadios antes da sua inspeção.

documentos listados a seguir devem ser solicitados aos gestores e/ou administradores de modo a auxiliar o preenchimento do instrumento de verificação, os

Análise documental

• Vestuários para árbitros (Pisos, tetos, paredes, mobiliário e ventilação);

ventilação);

• Vestuários para atletas e equipe técnica (Pisos, tetos, paredes, mobiliário e

Topicos a serem observados na área de Vestuários

• Quantidade de ambulâncias do tipo UTI.

• Coletores para resíduos infecciosos e para perfurantes (identificação);

• Acesso de ambulâncias;

• Histórico de ocorrências;

• Plano de procedimentos;

• Desfibriladores (presença, condições e operador capacitado);

• Medicamentos e materiais essenciais (presença e armazenamento);

• Condições de limpeza do local;

• Acessibilidade ao posto pelos torcedores (sinalização e facilidade de chegar);

• Luzes de emergência, ventilação, pisos bebedouros e acesso ao telefone;

• Quantidade de postos de atendimento;

• Tamanho do posto médico;

• Local do atendimento médico

Topicos a serem observados na área de Saúde

<i>Documentos que formam o currículo</i>					
DOCUMENTO	APRESENTADO	DENTRO DA	CARATER DA	VALIDADE	DOCUMENTAÇÃO
Plano de Limpeza e conservação (Questão 2.2)	SIMO NÃO	SIMO NÃO	SIMO NÃO	SIMO NÃO	RESTRITIVA
Certificado de Empresa contratada para controle de pragas Urbanas (Questão 3.2)	SIMO NÃO	SIMO NÃO	SIMO NÃO	SIMO NÃO	RESTRITIVA
Evidência de treinamento ou capacitação dos manipuladores de animais (Questão 4.2)	SIMO NÃO	SIMO NÃO	SIMO NÃO	SIMO NÃO	RESTRITIVA
Conta de água e esgoto (Questão 5.1)	SIMO NÃO	SIMO NÃO	SIMO NÃO	SIMO NÃO	RESTRITIVA
Certificado de Limpeza do reservatório de água potável (Questão 5.3)	SIMO NÃO	SIMO NÃO	SIMO NÃO	SIMO NÃO	RESTRITIVA
Outorga e laudo de potabilidade. (Questão 5.4)	SIMO NÃO	SIMO NÃO	SIMO NÃO	SIMO NÃO	RESTRITIVA
Alvará do Posto Médico emitido pela VISA. (Questão 6.1)	SIMO NÃO	SIMO NÃO	SIMO NÃO	SIMO NÃO	RESTRITIVA
CRM do médico responsável pelo posto médico. (Questão 6.2)	SIMO NÃO	SIMO NÃO	SIMO NÃO	SIMO NÃO	RESTRITIVA
Contrato e licença da empresa de residuos infeccantes (Questão 6.14)	SIMO NÃO	SIMO NÃO	SIMO NÃO	SIMO NÃO	RESTRITIVA
Contrato com empresa de prestadora de serviços de saúde (Questão 6.15)	SIMO NÃO	SIMO NÃO	SIMO NÃO	SIMO NÃO	RESTRITIVA
Centro com empresas de ambulâncias ou ofício com serviços de Atendimento Médico de Urgência municipal (6.16)	SIMO NÃO	SIMO NÃO	SIMO NÃO	SIMO NÃO	RESTRITIVA

Observações sobre os documentos acima relacionados e sobre outros, se apresentados:

Planejamento	de Limpeza e conservação (Questão 2.2)	SIMO NÃO	SIMO NÃO	SIMO NÃO	RESTRITIVA
Certificado de Empresa contratada para controle de pragas Urbanas (Questão 3.2)	SIMO NÃO	SIMO NÃO	SIMO NÃO	SIMO NÃO	RESTRITIVA
Evidência de treinamento ou capacitação dos manipuladores de animais (Questão 4.2)	SIMO NÃO	SIMO NÃO	SIMO NÃO	SIMO NÃO	RESTRITIVA
Conta de água e esgoto (Questão 5.1)	SIMO NÃO	SIMO NÃO	SIMO NÃO	SIMO NÃO	RESTRITIVA
Certificado de Limpeza do reservatório de água potável (Questão 5.3)	SIMO NÃO	SIMO NÃO	SIMO NÃO	SIMO NÃO	RESTRITIVA
Outorga e laudo de potabilidade. (Questão 5.4)	SIMO NÃO	SIMO NÃO	SIMO NÃO	SIMO NÃO	RESTRITIVA
Alvará do Posto Médico emitido pela VISA. (Questão 6.1)	SIMO NÃO	SIMO NÃO	SIMO NÃO	SIMO NÃO	RESTRITIVA
CRM do médico responsável pelo posto médico. (Questão 6.2)	SIMO NÃO	SIMO NÃO	SIMO NÃO	SIMO NÃO	RESTRITIVA
Contrato e licença da empresa de residuos infeccantes (Questão 6.14)	SIMO NÃO	SIMO NÃO	SIMO NÃO	SIMO NÃO	RESTRITIVA
Contrato com empresa de prestadora de serviços de saúde (Questão 6.15)	SIMO NÃO	SIMO NÃO	SIMO NÃO	SIMO NÃO	RESTRITIVA
Centro com empresas de ambulâncias ou ofício com serviços de Atendimento Médico de Urgência municipal (6.16)	SIMO NÃO	SIMO NÃO	SIMO NÃO	SIMO NÃO	RESTRITIVA

Podem inviabilizar a emissão do laudo.

b) Documentos de caráter restritivo: aqueles que na falta de sua apresentação

- (0) Qualitativo
- (1) Relevância Baixa
- (2) Relevância Média
- (3) Relevância Alta

subárea considerada. A saber:

Cada questão avaliado possui um dos 4 (quatro) níveis de relevância dentro da

Níveis de Relevância

deste questão no espaço referente aos comentários adicionais.
instrumento, bem como, vir acompanhada da devida justificativa da não observação
referente a essa pergunta deve ser marcada na opção „No“ (não observado) no
Se algum questão analisado não for observado durante a visita, a alternativa

de acordo com a necessidade.
o instrumento deve ser aplicado em todos os ambientes observados, repetindo o questão
mesmo estudo (por exemplo, dois postos médicos, duas cozinhas, dois vestiários, etc.).
No caso em que o questão analisado for aplicável em mais de um ambiente no

fotografias, certificados, declarações, licenças, dentre outros.
ser adicionados documentos comprobatórios e de evidência técnica, tais como:
processo de visita ao campo, bem como, análise crítica do visitador. Além, deve-
análises subjetivas, explicações das variáveis possivelmente identificadas durante o
perguntas possuem espaços para comentários adicionais, especificações técnicas,
situações não definidas nos padrões de respostas associadas a cada questão, todas as

A fim de garantir o diagnóstico qualitativo e para especificar determinadas

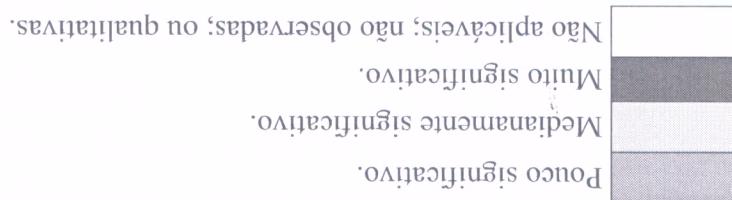
Atendido	AP	Atendido parcialmente	NAT	Não atendido	NAP	Não aplicável	NO	Não observado
----------	----	-----------------------	-----	--------------	-----	---------------	----	---------------

resposta, a saber:

O instrumento consiste em perguntas quantitativas e qualitativas da área de
Condições Sanitárias e de Higiene. Cada questão quantitativo possui até cinco opções de
resposta, a saber:

Verificação das Condições Sanitárias e de Higiene. Desse modo, a alternativa “Sim” uma relevância média em relação aos outros quesitos disponíveis no instrumento de No exemplo abaixo, o item 1.1 possui relevância 2 (dois), o que significa ser

Risco	Reliabilidade	Minimo	Regular	Critico	Alta (3)	3;1	3;2	3;3
Baixa (1)	1;1	1;2	1;3	2;3	Media (2)	2;1	2;2	2;3



três faixas:

o impacto do quesito para a saúde humana e/ou ao meio ambiente, que é dividido em cada quesito com o nível de risco de cada resposta obtida. Assim, é possível identificar A saída da matriz de impacto é obtida a partir interessado entre a relevância de

Matriz de Impacto

(0) Não se aplica - Quando o quesito observado não se aplica no estádio em associação ao grau de não conformidade, a saber:
 para as opções de resposta, os quais formam desenvolvimentos de acordo com as situações diagnosticadas nos estádios de futebol. Para cada resposta foi atribuído um valor associado à conformidade do quesito e ao risco à saúde humana e/ou meio ambiente associado ao grau de não conformidade, a saber:
 (1) Minimo: Não apresenta restrições que devem ser resolvidas imediatamente.
 (2) Regular: Apresenta restrições que devem ser resolvidas em curto prazo.
 (3) Critico: Apresenta restrições que devem ser resolvidas imediatamente.

Níveis de Risco

Diagnóstico Quantitativo (para cada subárea)	
Número de questões da subárea	Número de questões qualitativas
Total de questões qualitativas	Total de questões aplicáveis
Total de questões qualitativas	Total de questões aplicáveis
Atendimento à demanda ao total (ART):	Total de questões atendidas
Educação I	Total de questões não aplicáveis
Atendimento à demanda	Total de questões não atendidas
Educação II	Total de questões atendidas com restrição

parcial de cada subárea do instrumento. A saber:

numero de questões classificadas como “atendidos”, “atendidos parcialmente”, “não atendidos”, “não aplicáveis” ou “não observadas” na tabela disponibilizada na análise numero de questões qualitativas e quantitativas. Dentro as quantitativas, deve ser contabilizado o questões qualitativas e quantitativas. Dentro as quantitativas, deve ser contabilizado o final do estudo. Adicionalmente, deve ser realizada a contabilização do numero de conformidades, a partir do establecimento dos prazos pertinentes, e para a avaliação de impacto de cada restrição e na definição das prioridades de solução das não e vermelhas. Essa metodologia auxilia o visitador na identificação da magnitude do impacto de cada subárea deve ser contabilizado o numero de questões verdes, amarelas e vermelhas. Em cada subárea deve ser contabilizado o numero de questões verdes, amarelas

1. Subárea		Questão			Comentário:		
Item	Relevância	Descrição	Resultado	X	Impacto		
1.1	2	Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0			
		Não aplicável.	NAP	0			
		Não.	NAT	3			
		Em parte.	AP	2			
		Sim.	AT	1			

muito significativo.

restrições associadas que devem ser resolvidas imediatamente, logo apresenta impacto medianamente significativo. A alternativa “Não” possui risco 3 (três) porque possui restrições associadas que devem ser resolvidas em curto prazo, logo apresenta impacto pouco significativo. A alternativa “Em parte” possui risco 2 (dois) porque possui restrições associadas que devem ser resolvidas em curto prazo, logo apresenta impacto e possui risco 1 (um) porque não possui restrições associadas e por isso o impacto é

da equação 2:

$$AS = \frac{(Ty - Ql - NA)}{(AT + (Ap/2))} \quad (2)$$

O atendimento à conformidade (AS) corresponde ao percentual de questões que atendem às conformidades legais ou normativas em cada subárea, e será obtido a partir

encontrada.

Para a obtenção do diagnóstico qualitativo é necessário listar e analisar todos os tipos de restrições ou problemas encontrados em cada subárea, acompanhada da respectiva análise crítica e propostas de melhorias para cada não conformidade

Ty é o número total de questões do instrumento.

NA é o número de questões não aplicáveis ou não observáveis.

Ql é o número de questões qualitativas da subárea;

Ap é o total de questões da subárea;

AT é a quantidade de questões parcialmente atendidas;

AT é a quantidade de questões atendidas;

onde:

$$ART = \frac{(Ty - Ql - NA)}{Ty - Ql} \times \frac{Ty - Ql}{AT + (Ap/2)} \quad (1)$$

instrumento, e será obtido a partir da equação 1, a seguir:

O atendimento à conformidade (AS) em relação ao total de questões quantitativas do

O atendimento em relação ao total (ART) corresponde ao percentual de

1. Instalações Sanitárias e Efluentes						
Item	Relevância	Resulado	Descrição	X	Impacto	
1.1	2	Sim. Todos estao limpos e conservados.	Em parte. Algumas áreas necessitam intervenções. (Especificar no comentário)	<input checked="" type="checkbox"/> AT	1	Os banheiros do estádio estão em boas condições de limpeza e conservação? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010).
1.2	2	Sim, a quantidade de sanitários atende a capacidade máxima de público do estádio.	Não, a quantidade de sanitários atende a capacidade máxima de público do estádio.	<input checked="" type="checkbox"/> AP	2	Homens: minimo de mictores: $0,7 \times (N/100)$. OBS: Em caso de mictrio em canaleta considerar $0,5 \text{ m} = 1 \text{ mictrio}$ minimo de vasos: $0,7 \times (N/200)$. Mulheres: minimo de lavatórios: $0,7 \times (N/50)$: minimo de vasos: $0,3 \times (N/50)$.
1.3	1	Existem banheiros para PNE (Pessoas com necessidades especiais). Em número suficiente, ou seja, no mínimo 2 sanitários para cada gênero, em cada setor do estádio? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010, seção 15D).	Sim, existe um banheiro para PNE que atende a capacidade máxima de público do estádio.	<input checked="" type="checkbox"/> AT	1	Existe um banheiro para PNE (Pessoas com necessidades especiais). Em número suficiente, ou seja, no mínimo 2 sanitários para cada gênero, em cada setor do estádio?
						Comentário:
						Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)
				<input checked="" type="checkbox"/> NO	0	Comentário:

1.4	1	Qs banheiros estão dotados de instalações e equipamentos para que sejam adequadamente providos todos os materiais de higiene (papel higiénico, dispensário de secagem de mãos ou papel toalha não reciclado e sabonete líquido)? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estadios de Futebol - FGV/2010).	Sim, os sanitários possuem instalações e equipamentos e material de higiene, mas em quantidade insuficiente para o atendimento ao público.	Não possuem instalações, equipamentos e material de higiene.	0
1.5	1	As lixeiras dos banheiros comportam a utilização de sacos plásticos, além de serem providas de tampa e dispositivo para abertura sem ação manual (eletrônico, sensor ou pedal)?(Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estadios de Futebol - FGV/2010).	Sim, as lixeiras atendem ao especificado.	Não. As lixeiras são de outro tipo.	1
1.6	3	Qual o sistema de tratamento dos efluentes sanitários gerados no estádio? (Doc. Ref.: ABNT NBR 8160/1999 - Sistemas Prediais de Esgoto Sanitário; Lei Federal 11.445/2007; Decreto Federal 7.217/2010). OBS.: Soluções alternativas de tratamento de efluentes somente podem ser aceitas caso não haja rede pública de esgotamento sanitário na proximidade. Caso exista a rede pública de saneamento no entorno do estádio e o mesmo, ainda assim, utilizar soluções alternativas de esgotamento, favor marcar a questão 1.6 como NAT - Não atendida e especificar essa situação nos comentários.	Esta interligação a rede pública de esgoto.	Possui soluções alternativas de tratamento de efluentes (fossa séptica/sumidouro) que obedecem às normas editadas pela entidade reguladora e pelos órgãos responsáveis pelas polícias ambientais, de saúde e de recursos hídricos.	1
1.6	3	Possui soluções alternativas de tratamento de efluentes (fossa séptica/sumidouro) que obedecem às normas editadas pela entidade reguladora e pelos órgãos responsáveis pelas polícias ambientais, de saúde e de recursos hídricos.	Não possui tratamento de efluentes.	Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	0
					Comentário:

		DIAGNÓSTICO QUANTITATIVO			
		RESULTADO			
1.7	1	Sim, todas possuem tampas removíveis para inspeção.	A	1	Comentário:
1.7	2	Não, pelo menos uma não possui tampas removíveis para inspeção.	NAT	2	Os banheiros são dotados de sistemas de ventilação e/ou exaustão eficientes para o exterior? (Doc. Ref. NR 24.1.26b - Ministério do Trabalho e Emprego; Código de Obras do Município).
1.8	2	Sim, possuem ventilação e/ou exaustão adequada.	AT	1	Numero de questões da subárea: Atendimento em relação ao total (ART): 0,0% de 11,8%
1.8	8	Número de questões da subárea: Atendimento da subárea (AS): 0,0% de 0,0%			DIAGNÓSTICO QUANTITATIVO
<p>Total de questões atendidas com restrição: 0</p> <p>Total de questões não aplicáveis: 0</p> <p>Total de questões não atendidas: 0</p> <p>Total de questões atendidas: 0</p> <p>Numero de questões qualitativas: 0</p> <p>(ART): 0,0% de 11,8%</p> <p>Atendimento em relação ao total (ART): 0,0% de 0,0%</p> <p>Total de questões da subárea: 0</p> <p>Total de questões não aplicáveis: 0</p> <p>Total de questões não atendidas: 0</p> <p>Total de questões atendidas com restrição: 0</p> <p>Quantidade</p> 					

Item	Relevância	Descrição	Resultado		Comentário:		
			X	Impacto			
2. Condições das instalações Prediais e Circulatórias e Gerenciamento de Resíduos Sólidos Urbanos							
2.1		As dependências do estádio, como arquibancadas e acessos estão em boas condições de limpeza e conservação? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estadios de Futebol - FGV/2010).	Sim. Todas estão limpas e conservadas.	X	0		
			Em parte. Alguns, áreas necessitam intervenções. (Especificar no comentário)	AP	2		
2.2		O estádio possui plano de limpeza e conservação por escrito e está implementado?	Sim, o estádio possui plano de limpeza implementado (Consultar o plano).	AT	1		
			Não, mas o estádio não está atendendo ao plano de limpeza (Consultar o plano).	AP	2		
2.3		Qual o agente responsável pela limpeza do estádio?	Funcionários do estádio.	B	X		
			Empresa terceirizada.	C			
2.4	0	Qual a frequência em que a limpeza do estádio é realizada?	Antes e/ou depois dos dias de jogos (especificar no comentário).	A	X		
			Dia-a-dia.	C			
			Semanalmente.	D			
			Mensalmente.	E			
			Outro. Especificar no comentário.	E			
			Comentário:				

2.5	2	O estadio realiza a coleta dos resíduos sólidos gerados nas suas dependências? (Doc. Ref.: Política Nacional dos Resíduos Sólidos - Lei 12.305/2010).	Sim. É realizada a coleta dos resíduos sólidos com periodicidade.	Não. Mas a coleta dos resíduos sólidos não possui periodicidade.	AP	2	Não, o estadio realiza a coleta dos resíduos sólidos.	Outro. Especificar no comentário.	Comentário:
2.6	0	Qual o agente responsável pela coleta dos resíduos sólidos no estadio?	Sistema de coleta da prefeitura.	O estadio possui um sistema próprio de gerenciamento de coleta dos resíduos sólidos.	B	(Apresentar o GRS implementado)	A coleta dos resíduos sólidos é realizada por Empresa Privada e/ou Cooperativa.	C	Outro. Especificar no comentário.
2.7	2	Ha coleta seletiva dos resíduos? (Doc. Ref.: Política Nacional dos Resíduos Sólidos - Lei 12.305/2010).	Sim, o estadio realiza a coleta seletiva dos resíduos.	ou para o sistema de coleta seletiva da Prefeitura do Município.	AT	1	Não, o estadio não realiza coleta seletiva dos resíduos.	Ha abrigo de resíduos e equipamentos (cagambas e lixeiras) dimensionados para o condicionamento correto dos resíduos sólidos gerados nas dependências do estadio e que sejam separados para resíduos orgânicos e inorgânicos? (Doc. Ref.: Portaria CVS N° 02/2010; Resolução RDC n.º 216/2004 da ANVISA).	Comentário:
2.8	2	Ha abrigo de resíduos e equipamentos (cagambas e lixeiras) dimensionados para o condicionamento correto dos resíduos sólidos gerados nas dependências do estadio e que sejam separados para resíduos orgânicos e inorgânicos? (Doc. Ref.: Portaria CVS N° 02/2010; Resolução RDC n.º 216/2004 da ANVISA).	OS abrigos de resíduos devem atender às seguintes especificações: a) prever aberturas para ventilação com área mínima de 120 da área do piso;b) ter as aberturas dotadas de telas ou outra forma de proteção contra entradã de vetores;c) dispor de ponto de água para higienização ao final de cada coleto; d) dispor material liso, resistente eável, ter fácil acesso aos veículos de coleto e espaço suficiente para operação dos equipamentos.	Sim. O local atende às especificações, os equipamentos estão em boas condições e comportam todos os resíduos gerados.	X	1	Não. Não há locais que atendam às especificações e os equipamentos não existem e/ou não estão em boas condições para o armazenamento dos resíduos gerados.	Não observado. (Especificcar no comentário o motivo da não observação)	Comentário:

3. Instalações e Higiene das Áreas de Venda e Manuseio de Alimentos					
Item	Relevância	Descrição	Resultado		
3.1	2	<p>Sim. Todos estão limpos e conservados.</p> <p>Em parte. Algumas áreas necessitam intervenções. (Especificar no comentário)</p> <p>Não. A maioria dos estabelecimentos apresentam problemas de limpeza e conservação.</p> <p>Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.</p> <p>Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)</p>	<input checked="" type="radio"/> AT <input type="radio"/> AP <input type="radio"/> NAT <input checked="" type="radio"/> NAP <input type="radio"/> NO 	1 2 3 N/A 0	Comentário: Os estabelecimentos de venda e/ou manipulação de alimentos do estádio estão em boas condições de limpeza e conservação? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estadios de Futebol - FGV/2010).

DIAGNÓSTICO QUANTITATIVO					
RESULTADO					
Número de questões da subárea:	9	Atendimento em relação ao total (ART):	0,0%	de	8,8%
Número de questões da subárea:	3	Atendimento subárea (AS):	0,0%		
Total de questões atendidas:	0				
Total de questões não atendidas:	0				
Total de questões não aplicáveis:	0				
Quantidade					
AS = $\frac{\text{Questões Atendidas} + \frac{\text{Questões Atendidas com restrições}}{2}}{\text{Total de questões}} \times \frac{\text{Questões da Subárea - Qualificadas - Não Aplicáveis}}{\text{Total de questões da Subárea - Qualificadas}}$					
ART = $\frac{\text{Questões Atendidas} + \frac{\text{Questões Atendidas com restrições}}{2}}{\text{Total de questões}} \times \frac{\text{Questões da Subárea - Qualificadas - Não Aplicáveis}}{\text{Total de questões da Subárea - Qualificadas}}$					
0 questões					
0 questões					
0 questões					

O estadio possui Plano de Operação, Manutenção e Controle (PMOC) para condicionadores de ar em conformidade ao disposto na Portaria do Ministério da Saúde nº. 3.523 de 28 de agosto de 1998?					
Item	Relevância	Descrição	Resultado		
2.9	1	<p>Sim, o estadio possui um PMOC implementado.</p> <p>Sim, há PMOC mas este não é seguido corretamente. (Especificar no comentário a periodicidade da limpeza).</p> <p>Não. Não existe um PMOC. (Especificar no comentário a periodicidade da limpeza).</p> <p>Não se aplica. Não há condicionadores de ar no estadio.</p> <p>Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)</p>	<input checked="" type="radio"/> AT <input type="radio"/> AP <input type="radio"/> NAT <input checked="" type="radio"/> NAP <input type="radio"/> NO 	1 2 3 N/A 0	Comentário: O estadio possui Plano de Operação, Manutenção e Controle (PMOC) para condicionadores de ar em conformidade ao disposto na Portaria do Ministério da Saúde nº. 3.523 de 28 de agosto de 1998?

3.5	2	Os ralos presentes no interior do estabelecimento de venda e/ou manipulação são sifonados e com tampas escamoteáveis (que permitem fechamento)? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).	<table border="1"> <tr> <td>Sim.</td><td>AT</td><td>1</td></tr> <tr> <td>Não.</td><td>NAT</td><td>3</td></tr> <tr> <td>Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.</td><td>NAP</td><td>0</td></tr> <tr> <td>Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)</td><td>NO</td><td>0</td></tr> </table>	Sim.	AT	1	Não.	NAT	3	Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	NAP	0	Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0	Comentário:			
Sim.	AT	1																	
Não.	NAT	3																	
Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	NAP	0																	
Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0																	
3.4	2	As superfícies do local de manipulação de alimentos como piso, parede e teto são revestidas de material liso, impermeável, lavável e de fácil higienização? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).	<table border="1"> <tr> <td>Sim, estão em bom estado.</td><td>AT</td><td>1</td></tr> <tr> <td>Sim, mas apresentam rachaduras, trincas, goteras, vazamentos, bolores e/ou descascamentos.</td><td>AP</td><td>2</td></tr> <tr> <td>Não. O material empregado é inadequado.</td><td>NAT</td><td>3</td></tr> <tr> <td>Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.</td><td>NAP</td><td>0</td></tr> <tr> <td>Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)</td><td>NO</td><td>0</td></tr> </table>	Sim, estão em bom estado.	AT	1	Sim, mas apresentam rachaduras, trincas, goteras, vazamentos, bolores e/ou descascamentos.	AP	2	Não. O material empregado é inadequado.	NAT	3	Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	NAP	0	Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0	Comentário:
Sim, estão em bom estado.	AT	1																	
Sim, mas apresentam rachaduras, trincas, goteras, vazamentos, bolores e/ou descascamentos.	AP	2																	
Não. O material empregado é inadequado.	NAT	3																	
Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	NAP	0																	
Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0																	
3.3	3	As caixas de gordura e de esgoto estão localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).	<table border="1"> <tr> <td>Sim.</td><td>AT</td><td>1</td></tr> <tr> <td>Não.</td><td>NAT</td><td>3</td></tr> <tr> <td>Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.</td><td>NAP</td><td>0</td></tr> <tr> <td>Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)</td><td>NO</td><td>0</td></tr> </table>	Sim.	AT	1	Não.	NAT	3	Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	NAP	0	Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0	Comentário:			
Sim.	AT	1																	
Não.	NAT	3																	
Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	NAP	0																	
Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0																	
3.2	3	O estabelecimento é submetido ao Controle Integrado de Pragas Urbanas (ágrios que impõem atração, o abrigo, o acesso e a proliferação de vetores e pragas urbanas)? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).	<table border="1"> <tr> <td>Sim.</td><td>AT</td><td>1</td></tr> <tr> <td>Sim, mas não há periodicidade.</td><td>AP</td><td>2</td></tr> <tr> <td>Não.</td><td>NAT</td><td>3</td></tr> <tr> <td>Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.</td><td>NAP</td><td>0</td></tr> <tr> <td>Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)</td><td>NO</td><td>0</td></tr> </table>	Sim.	AT	1	Sim, mas não há periodicidade.	AP	2	Não.	NAT	3	Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	NAP	0	Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0	Comentário:
Sim.	AT	1																	
Sim, mas não há periodicidade.	AP	2																	
Não.	NAT	3																	
Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	NAP	0																	
Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0																	

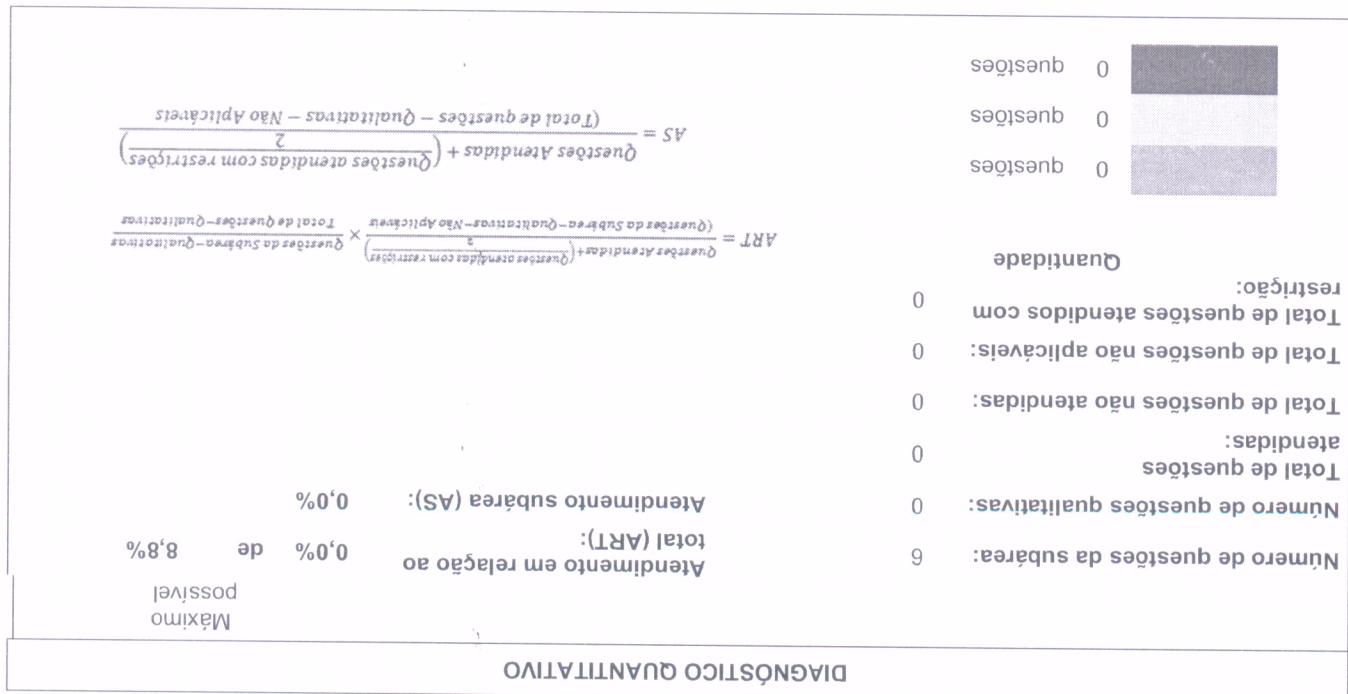
						Comentário:
0	0	Nao observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0		
0	Nao se aplica. Nao, h<á> vendas de manipulação de alimentos no estadio.	NAP				
3	Nao.	NAT	3	NAT	3	
1	Sim.	AT	1	AT	1	
						As áreas de recebimento de dinheiro, cartões e outros são reservados para este fim de maneira pagamente pelo produto? (Doc. Ref.: Resolução RDC n° 216/2004 da ANVISA).
						Comentário:
0	0	Nao observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0		
0	Nao se aplica. Nao h<á> áreas de vendas de manipulação de alimentos.	NAP				
3	Nao.	NAT	3	NAT	3	
1	Sim.	AT	1	AT	1	
						Resolução RDC n° 216/2004 da ANVISA.
						As instalações elétricas estão embutidas ou protegidas por tubulações que permitem a higienização do ambiente? (Doc. Ref.: Resolução RDC n° 216/2004 da ANVISA).
						Comentário:
0	0	Nao observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0		
0	Nao se aplica. Nao h<á> áreas de vendas de manipulação de alimentos.	NAP				
3	Nao.	NAT	3	NAT	3	
1	Sim.	AT	1	AT	1	
						A área de preparação de alimentos possuir iluminação adequada com luminárias protegidas contra explosão e quedas acidentais? (Doc. Ref.: Resolução RDC n° 216/2004 da ANVISA).

3.10	3	Qs alimentos percutíveis são dispositos em local adequada. freezers, estufas, vitrines expostoras, etc) para a manutenção de sua qualidade e da segurança alimentar? (Doc. Ref.: Resolução RDC n° 216/2004 da ANVISA).	Sim, os alimentos estão bem armazenados e dispositos em local com temperatura adequada. Não, os alimentos estão armazenados em locais com condições e temperaturas impróprias para o acondicionamento. Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos. Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	AT 1 NAT 3 NAP 0 NO 0
3.11	3	O estabelecimento possui equipamentos (freezer, estufa, geladeira, câmara frigorífica, vitrines expostoras, isopor, dentre outros) e utensílios (tâches, copos, pratos) devidamente limpos e higienizados ou descartáveis? (Doc. Ref.: Resolução RDC n° 216/2004 da ANVISA).	Sim. Os equipamentos estão em boas condições de limpeza e higiene e utensílios são descatáveis ou devidamente higienizados e corretamente armazenados. Não. Há problemas como rachaduras, trincas, vazamentos, bolores ou outros problemas nos equipamentos e/ou utensílios que comprometem a qualidade dos alimentos. Não se aplica. Não há móveis e utensílios nas áreas de venda e manipulação de alimentos. Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	AT 1 NAT 3 NAP 0 NO 0
3.12	2	As lixeiras no interior do estabelecimento comportam a utilização de saco plástico e possuem Tampa sem açãoamento manual? (Doc. Ref.: Resolução RDC n° 216/2004 da ANVISA).	Sim. Não. Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos. Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	AT 1 NAT 3 NAP 0 NO 0
3.13	3	As superfícies dos móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e/ou exposição à venda de alimentos são de material liso, impermeável, lavável e isentas de rugosidade, restas e impurezas que comprometam a higiene? (Doc. Ref.: Resolução RDC n° 216/2004 da ANVISA).	Sim. Não. Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos. Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	AT 1 NAT 3 NAP 0 NO 0

<p>Para áreas de cozinha: O local de produção e/ou armazenamento de alimentos é provido de entradas de ventilação com barreiras que impeçam a entrada de vetores mas permitam a renovação de ar? (Doc. Ref.: Resolução RDC n° 216/2004 da ANVISA).</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="5">Comentário:</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>0</td><td></td><td>Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)</td><td>NO</td><td>0</td></tr> <tr> <td>0</td><td></td><td>Não se aplica. Não há cozinha.</td><td>NAP</td><td></td></tr> <tr> <td></td><td></td><td>Não.</td><td>NAT</td><td>3</td></tr> <tr> <td></td><td></td><td>Sim.</td><td>AT</td><td>1</td></tr> </tbody> </table>	Comentário:										0		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0	0		Não se aplica. Não há cozinha.	NAP				Não.	NAT	3			Sim.	AT	1
Comentário:																														
0		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0																										
0		Não se aplica. Não há cozinha.	NAP																											
		Não.	NAT	3																										
		Sim.	AT	1																										
<p>Os equipamentos de exposição do alimento preparado possuem barreiras que evitem a contaminação dos alimentos pela proximidade e ação do consumidor? (Doc. Ref.: Resolução RDC n° 216/2004 da ANVISA).</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="5">Comentário:</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>0</td><td></td><td>Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)</td><td>NO</td><td>0</td></tr> <tr> <td>0</td><td></td><td>Não há alimentos percutíveis no estabelecimento.</td><td>NAP</td><td></td></tr> <tr> <td></td><td></td><td>Não.</td><td>NAT</td><td>3</td></tr> <tr> <td></td><td></td><td>Sim.</td><td>AT</td><td>1</td></tr> </tbody> </table>	Comentário:										0		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0	0		Não há alimentos percutíveis no estabelecimento.	NAP				Não.	NAT	3			Sim.	AT	1
Comentário:																														
0		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0																										
0		Não há alimentos percutíveis no estabelecimento.	NAP																											
		Não.	NAT	3																										
		Sim.	AT	1																										
<p>Os equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, câmaras frigoríficas e congeladores) e os de processamento térmico dos alimentos possuem termômetro (analogico, digital ou a laser) em local visível e em bom funcionamento? (Doc. Ref.: Resolução RDC n° 216/2004 da ANVISA).</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="5">Comentário:</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>0</td><td></td><td>Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)</td><td>NO</td><td>0</td></tr> <tr> <td>0</td><td></td><td>Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.</td><td>NAP</td><td></td></tr> <tr> <td></td><td></td><td>Não.</td><td>NAT</td><td>3</td></tr> <tr> <td></td><td></td><td>Sim.</td><td>AT</td><td>1</td></tr> </tbody> </table>	Comentário:										0		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0	0		Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	NAP				Não.	NAT	3			Sim.	AT	1
Comentário:																														
0		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0																										
0		Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	NAP																											
		Não.	NAT	3																										
		Sim.	AT	1																										
<p>As embalagens, ingredientes e/ou materiais primários armazenados encontram-se sobre bases ou prateleiras de material liso, resistente, impermeável e lavável? (Doc. Ref.: Resolução RDC n° 216/2004 da ANVISA).</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="5">Comentário:</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>0</td><td></td><td>Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)</td><td>NO</td><td>0</td></tr> <tr> <td>0</td><td></td><td>Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.</td><td>NAP</td><td></td></tr> <tr> <td></td><td></td><td>Não.</td><td>NAT</td><td>3</td></tr> <tr> <td></td><td></td><td>Sim.</td><td>AT</td><td>1</td></tr> </tbody> </table>	Comentário:										0		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0	0		Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	NAP				Não.	NAT	3			Sim.	AT	1
Comentário:																														
0		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0																										
0		Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	NAP																											
		Não.	NAT	3																										
		Sim.	AT	1																										

DIAGNÓSTICO QUANTITATIVO						
RESULTADO						
3.19	1	<p>Sim.</p> <p>Para locais com cozinha: Há vestiários para uso exclusivo dos manipuladores que contenham bancada, armários, equipamentos de higiene, superfícies laváveis e em boas condições higiênico-sanitárias? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).</p> <p>Sim, mas não estão em boas condições higiênico-sanitárias.</p> <p>Não há vestiários para os manipuladores.</p> <p>Não se aplica. Não há cozinha.</p> <p>Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)</p> <p>0</p>	<p>AT</p> <p>AP</p> <p>NAT</p> <p>NAF</p> <p>NO</p>	<p>1</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>0</p> <p>0</p>	<p>Atendimento em relação ao total (ART):</p> <p>0,0% de 27,9%</p> <p>Número de questões da subárea:</p> <p>19</p> <p>Atendimento subárea (AS):</p> <p>0,0%</p> <p>Total de questões atendidas:</p> <p>0</p> <p>Total de questões não aplicáveis:</p> <p>0</p> <p>Total de questões não atendidas:</p> <p>0</p> <p>Total de questões com restrições:</p> <p>0</p> <p>Quantidade</p>	
3.18	3	<p>Sim.</p> <p>Para áreas de cozinha: As portas da área da cozinha são lisas, de fácil higienização, possuindo fechamento eficiente que propõe boa vedação para impedir entrada de vetores e outros animais?</p> <p>(Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).</p> <p>Não.</p> <p>Não se aplica. Não há cozinha.</p> <p>Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)</p> <p>0</p>	<p>AT</p> <p>NAT</p> <p>NAF</p> <p>NO</p>	<p>1</p> <p>3</p> <p>0</p> <p>0</p>	<p>Comentário:</p>	

4. Produção e Manipulação de Alimentos																		
Item	Relevância	Descrição	Resultado	X	Impacto													
4.1	3	As matérias-primas como verduras, frutas e legumes passam pelos processos de higienização e desinfecção durante o preparo do alimento? (Doc. Ref.: Resolução RDC n° 216/2004 da ANVISA).	Sim.	AT	1	Comentário:												
4.2	3	Os manipuladores de alimentos (agentes envolvidos nas etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, recepção, distribuição e venda) são treinados e capacitados de acordo com as normas de Boas Práticas? (Doc. Ref.: Resolução RDC n° 216/2004 da ANVISA).	Sim.	AT	1	Comentário:												
4.3	3	Os alimentos previamente preparados mantidos na área de armazenamento, ou aguardando o transporte estão protegidos contra contaminações e identificados com a designação do produto (fabricante, a data de fabricação, ingredients e o prazo de validade)? (Doc. Ref.: Resolução RDC n° 216/2004 da ANVISA).	Sim.	AT	1	Comentário:												
4.4	2	O estabelecimento possui documento referente aos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), datado e assinado pelo responsável técnico do estabelecimento contendo as instruções sequenciais das operações, o nome, o cargo e função dos responsáveis pelas atividades? (Doc. Ref.: Resolução RDC n° 216/2004 da ANVISA).	Sim e está disponível aos funcionários.	AT	1	Sim, mas o POP não está disponível aos funcionários.	AP	2	Não.	NAT	2	Não se aplica. Não são preparados alimentos no local.	NAP	0	Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0	Comentário:



RESULTADO						
Comentário:						
Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)						0
Não há ambulantes no interior do estádio.						0
Não.						2
Sim.						1
Existem informações da quantidade e cadastramento dos ambulantes em dias de jogos? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estadios de Futebol - FGV/2010).						
Comentário:						
Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)						0
Não se aplica. Não são preparados alimentos no local.						0
Não.						2
Existe, mas o manual de boas práticas não está disponível aos funcionários.						2
Sim.						1
Existem no estabelecimento, disponíveis dos funcionários do serviço de alimentação, o Manual de Boas Práticas? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).						
Comentário:						
Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)						0
Sim.						1
4.5 Existem informações da quantidade e cadastramento dos ambulantes em dias de jogos? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estadios de Futebol - FGV/2010).						
Comentário:						
Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)						0
Sim.						1
4.6 Existem informações da quantidade e cadastramento dos ambulantes em dias de jogos? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estadios de Futebol - FGV/2010).						
Comentário:						
Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)						0
Sim.						2

Item	Relevância	Descrição	Resultado	Impacto
5. Água Potável				
5.1	0	A água utilizada no estádio é advinda de um sistema público de abastecimento? (Doc. Ref.: Portaria do Ministério da Saúde nº 2.914/2011).	<p>Sim. Annexar comprovante da companhia fornecedora.</p> <p>B</p> <p>Além do sistema público de abastecimento possui outro sistema de fornecimento de água. (Especificar).</p> <p>C</p> <p>Não. É proveniente de abastecimento alternativo (caminhão- pipa; pingo arreiação, etc). Annexar o laudo de potabilidade da água e outorga do órgão ambiental.</p> <p>D</p> <p>Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)</p>	
5.2	3	Os reservatórios de água potável estão higienizados, no máximo, a cada 6 meses? (Doc. Ref.: ABNT/NBR 5626/1998; Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA; Portaria do Ministério da Saúde nº 2.914/2011).	<p>Sim. Estão em boas condições.</p> <p>1</p> <p>Não.</p> <p>2</p> <p>AT</p> <p>Sim. E foi apresentado o registro de higienização na validade.</p> <p>2</p> <p>Não.</p> <p>3</p> <p>Não se aplica. Não existem reservatórios de água potável.</p> <p>0</p> <p>Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)</p>	
5.3	3	Os reservatórios de água potável são higienizados, no máximo, a cada 6 meses? (Doc. Ref.: ABNT/NBR 5626/1998; Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA; Portaria do Ministério da Saúde nº 2.914/2011).	<p>Sim. Mas o registro de higienização está vencido ou não foi apresentado.</p> <p>AT</p> <p>1</p> <p>Não.</p> <p>2</p> <p>AP</p> <p>Sim. E foi apresentado o registro de higienização na validade.</p> <p>3</p> <p>Não se aplica. Não existem reservatórios de água potável.</p> <p>0</p> <p>Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)</p>	
5.4	3	Existe o laudo oficial de potabilidade da água disponibilizada no estádio? (Doc. Ref.: Portaria do Ministério da Saúde nº 2.914/2011)?	<p>Sim, e o laudo foi emitido por empresa certificada.</p> <p>1</p> <p>X</p> <p>Sim, mas o laudo não foi emitido por empresa certificada.</p> <p>2</p> <p>Não, o laudo não existe/eu não foi apresentado.</p> <p>3</p> <p>Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)</p> <p>0</p>	
Comentário:				

DIAGNÓSTICO QUANTITATIVO						
RESULTADO						
5.5	3	Comentário:				
E enviado à autoridade de saúde pública os resultados das análises dos parâmetros mensais, trimestrais e semestrais com informações sobre o controle da qualidade da água, dividida de abastecimento a slumativo, conforme o modelo estabelecido pela referida autoridade? (Doc. Ref.: Portaria nº 2.914 / 2011).	Sim. E foi apresentado o laudo na validade e os comprovantes de entrega.	AT	1	AP	2	Não é realizada a análise.
0	0	Comentário:				
Qual a capacidade nominal em litros dos reservatórios (caixas d'água, e cisternas) do estádio?	(Doc. Ref.: ABNT NBR 5626/1998).	Sim. mas o laudo está vencido.	AT	1	AP	A água utilizada no estádio é advinda apensas do sistema público de abastecimento.
5.6	0	Comentário:				
Estão instalados bebecedouros de material lavável, provisos de águia potável, em locais acessíveis, fora das instalações sanitárias, para uso dos frequentadores, na proporção de um para cada 500 pessoas? (Doc. Ref.: Portaria CVS nº 02/2010).	Sim. A proporção de bebecedouros esta sendo atendida e possuem plano de limpeza e manutenção do equipamento com troca regular dos filtros (anexar comprovantes).	AT	1	AP	2	Sim, os bebecedouros possuem plano de limpeza atendido, mas a proporção de bebecedouros é insuficiente para atender ao público.
5.7	1	Comentário:				
Número de questões da subárea: Número de questões qualitativas: 7	Atendimento em relação ao total (ART): 0,0% de 8,8%	Atendimento da subárea (AS): 0,0%	0,0%	de	8,8%	Atendimento das questões qualitativas:
Número de questões da subárea: Número de questões possíveis: 7	Atendimento em relação ao total (ART): 0,0% de 8,8%	Atendimento da subárea (AS): 0,0%	0,0%	de	8,8%	Total de questões não atendidas:
Quantidade de questões: Total de questões não aplicáveis: 0	Atendimento das questões com restrições: 0,0% de 0	Atendimento das questões não aplicáveis: 0,0% de 0	0,0%	de	0,0%	Total de questões não aplicáveis:
Quantidade de questões: Total de questões com restrições: 0	Atendimento das questões com restrições: 0,0% de 0	Atendimento das questões com restrições: 0,0% de 0	0,0%	de	0,0%	Total de questões com restrições:
Quantidade de questões: Total de questões com restrições - Qualitativas - Não Aplicáveis: 0	Atendimento das questões com restrições: 0,0% de 0	Atendimento das questões com restrições: 0,0% de 0	0,0%	de	0,0%	Total de questões com restrições - Qualitativas - Não Aplicáveis:
Quantidade de questões: Total de questões com restrições - Qualitativas - Não Aplicáveis - Questões Atendidas: 0	Atendimento das questões com restrições: 0,0% de 0	Atendimento das questões com restrições: 0,0% de 0	0,0%	de	0,0%	Total de questões com restrições - Qualitativas - Não Aplicáveis - Questões Atendidas:
Quantidade de questões: Total de questões com restrições - Qualitativas - Não Aplicáveis - Questões Atendidas - Questões com restrições: 0	Atendimento das questões com restrições: 0,0% de 0	Atendimento das questões com restrições: 0,0% de 0	0,0%	de	0,0%	Total de questões com restrições - Qualitativas - Não Aplicáveis - Questões Atendidas - Questões com restrições:

Item	Relevância	Descrição	Resultado	X	Impacto
6. Saúde					
6.1	3	O estádio possui instalações de Serviço Médico de Urgência (SMU) e este possui autorização para funcionamento pelo órgão competente? (Doc. Ref.: Resolução-RDC ANVISA nº 189/2003; Guide to Safety at Sports Grounds, 2008; Portaria CVS 02/2010).	Sim, o SMU é devidamente autorizado pelo órgão competente.	AT	1
		Não, mas o SMU não possui autorização de funcionamento.	NAT	2	
		Não se aplica. Não possui SMU.	NAP	0	
6.2	2	O SMU possui, em sua direção técnica, médico credenciado no Conselho Regional de Medicina nº 997/1980; Portaria do Ministério da Saúde nº 2.048/2002?	Sim, e o médico é devidamente credenciado no CRM.	AT	1
		Não, mas o médico não é devidamente credenciado no CRM ou não possui médico.	NAT	3	
		Não se aplica. Não possui SMU.	NAP	0	
6.3	2	As instalações do Serviço Médico de Urgência estão em boas condições de limpeza e conservação? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estadios de Futebol - FGV/2010).	Sim. Todos estão limpos e conservados.	AT	1
		Em parte. Alguns locais necessitam intervenções. (Especificar no comentário)	AP	2	
		Não. Todos os locais apresentam problemas de limpeza e conservação.	NAT	3	
6.4	2	As instalações de Serviço Médico de Urgência possuem tamanho compatível com a capacidade do estádio, ou seja, mínimo de 15 m ² para até 15.000 torcedores e 25 m ² para capacidade superior a 15.000 torcedores, ou tamанho compatível com o documento de avaliação de risco em eventos esportivos de Corpo de Bombeiros do estádo? (Doc. Ref.: Guide to Safety at Sports Grounds, 2008).	Sim, a instalação está em conformidade.	AT	1
		Não está em conformidade.	AP	2	
		Não se aplica. Não possui SMU.	NAP	0	
Comentário:					

6.5	3	Caso o estádio tenha capacidade de público superior a 40.000 pessoas, existem no mínimo duas salas de atendimento médico ou mais que atendam aos diversos setores? (Doc. Ref.: Portaria CVS nº 02/2010).	Sim, as instalações atendem completamente.	AT 1
6.5	3	Caso o estádio tenha capacidade de público superior a 40.000 pessoas, existem no mínimo duas salas de atendimento médico ou mais que atendam aos diversos setores? (Doc. Ref.: Portaria CVS nº 02/2010).	Não, há apenas um SMU.	NAT 3
6.5	3	Caso o estádio tenha capacidade de público superior a 40.000 pessoas, existem no mínimo duas salas de atendimento médico ou mais que atendam aos diversos setores? (Doc. Ref.: Portaria CVS nº 02/2010).	Não se aplica, estádio menor que 40.000 pessoas.	NAP 0
6.5	3	Caso o estádio tenha capacidade de público superior a 40.000 pessoas, existem no mínimo duas salas de atendimento médico ou mais que atendam aos diversos setores? (Doc. Ref.: Portaria CVS nº 02/2010).	Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO 0
6.6	3	As instalações de Serviço Médico de Urgência possuem iluminação adequada, incluindo luzes de emergência, bancadas com pia de aço inox para lavagem das mãos, bebedoras, banheiros e acesso ao telefone? (Doc. Ref.: Guide to Safety at Sports Grounds, 2008).	Sim, as instalações possuem todos os itens citados.	AT 1
6.6	3	As instalações de Serviço Médico de Urgência possuem iluminação adequada, incluindo luzes de emergência, bancadas com pia de aço inox para lavagem das mãos, bebedoras, banheiros e acesso ao telefone? (Doc. Ref.: Guide to Safety at Sports Grounds, 2008).	Não, possuem apenas alguns itens citados (especificar no comentário quais faltam).	NAT 3
6.6	3	As instalações de Serviço Médico de Urgência possuem iluminação adequada, incluindo luzes de emergência, bancadas com pia de aço inox para lavagem das mãos, bebedoras, banheiros e acesso ao telefone? (Doc. Ref.: Guide to Safety at Sports Grounds, 2008).	Não se aplica. Não possui SMU.	NAP 0
6.6	3	As instalações de Serviço Médico de Urgência possuem iluminação adequada, incluindo luzes de emergência, bancadas com pia de aço inox para lavagem das mãos, bebedoras, banheiros e acesso ao telefone? (Doc. Ref.: Guide to Safety at Sports Grounds, 2008).	Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO 0
6.7	3	As instalações de jogadores e jogadoras? (Doc. Ref.: Portaria CVS nº 02/2010; Guide to Safety at Sports Grounds, 2008).	Sim. Todos tem acesso a local de atendimento possui sinalização visível.	AT 1
6.7	3	As instalações de jogadores e jogadoras? (Doc. Ref.: Portaria CVS nº 02/2010; Guide to Safety at Sports Grounds, 2008).	Não. O SMU não possui sinalização visível e/ou não é acessível (especificar).	AP 3
6.7	3	As instalações de jogadores e jogadoras? (Doc. Ref.: Portaria CVS nº 02/2010; Guide to Safety at Sports Grounds, 2008).	Não se aplica. Não possui SMU.	NAP 0
6.7	3	As instalações de jogadores e jogadoras? (Doc. Ref.: Portaria CVS nº 02/2010; Guide to Safety at Sports Grounds, 2008).	Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO 0
6.8	2	O armário para o armazenamento de medicamentos de uso controlado presente no SMU está fechado e limpo? (Doc. Ref.: Guide to Safety at Sports Grounds, 2008)	Sim.	AT 1
6.8	2	O armário para o armazenamento de medicamentos de uso controlado presente no SMU está fechado e limpo? (Doc. Ref.: Guide to Safety at Sports Grounds, 2008)	Não.	NAT 3
6.8	2	O armário para o armazenamento de medicamentos de uso controlado presente no SMU está fechado e limpo? (Doc. Ref.: Guide to Safety at Sports Grounds, 2008)	Não se aplica. Não possui SMU e/ou medicamentos no local.	NAP 0
6.8	2	O armário para o armazenamento de medicamentos de uso controlado presente no SMU está fechado e limpo? (Doc. Ref.: Guide to Safety at Sports Grounds, 2008)	Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO 0

Comentário:	6.12	3	Sistema e estático identificados coletores específicos para o resíduo biológico com saco plástico	Resolução RDC nº 306/2004 da ANVISA; Resolução CONAMA nº 358/2005	branco leitoso e os coletores rígidos para o perfurante (de acordo com ABNT NBR 9190)? (Doc. Ref.:	Sim, o SMU possui coletores existem, mas não estão devidamente identificados.	Não possui coletores.	Não se aplica. Não há geragão de resíduos biológicos e/ou perfurantes.	Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	0	0	0	Comentário:	
O gerenciamento dos resíduos de saúde é realizado por um profissional de nível superior, habilitado pelo seu conselho de classe, com aptidão de apresentar a ART ou documento similar? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 306/2004 da ANVISA; Resolução CONAMA nº 358/2005; Portaria CVS nº 02/2010). *O responsável	6.11	3	Sim, é realizado pelo representante do SMU e este é profissional de nível superior	Este não apresentou a ART ou documento similar.	Sim, é realizado pelo representante do SMU - profissional de nível superior - mas	Não é realizado por profissional habilitado e / ou não é o representante legal do SMU.	Não se aplica. Não há geragão de resíduos de saúde.	Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	0	0	0	Comentário:		
O SMU possui uma entrada, com acesso coberto para ambulâncias, portas amplas para fluxo ágil de pacientes em macas? (Doc. Ref.: Portaria do Ministério da Saúde nº 2.048/2002).	6.9	3	Sim, o SMU possui especificações preconizadas.	Não. Não atende aos requisitos ou não há estrutura complementar à ambulância.	Não se aplica. Não possui SMU.	Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	0	0	0	0	0	0	Comentário:	

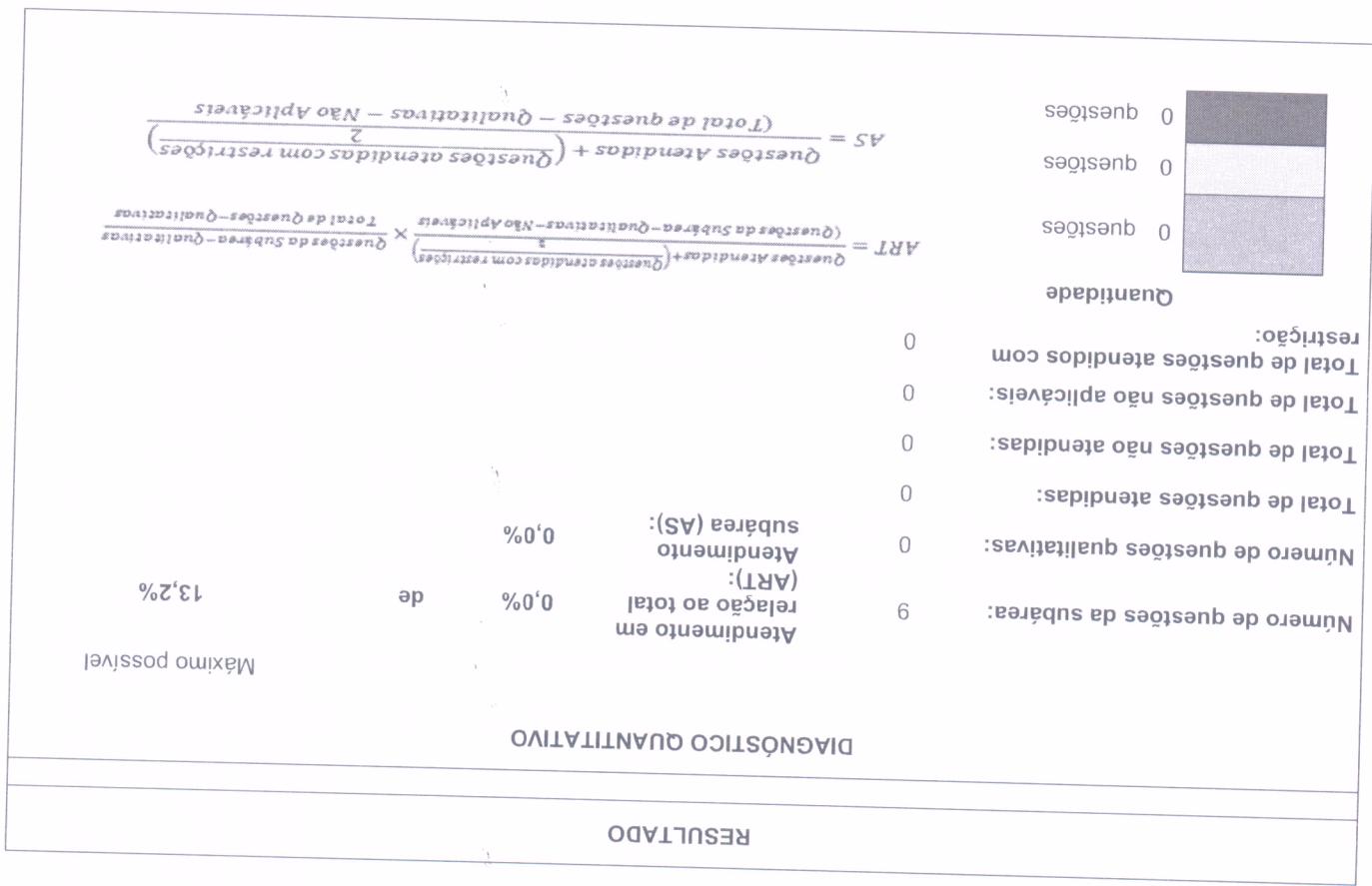
6.16	3	<p>Comentário:</p> <p>Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)</p> <table border="1"> <tr> <td>NO</td><td>0</td></tr> <tr> <td>NAT</td><td>3</td></tr> <tr> <td>AP</td><td>2</td></tr> <tr> <td>AT</td><td>1</td></tr> </table> <p>Sim.</p> <p>Não, a quantidade disponibilizada não atende à portaria</p> <p>Não possui contrato.</p> <p>Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)</p>	NO	0	NAT	3	AP	2	AT	1
NO	0									
NAT	3									
AP	2									
AT	1									
6.15	3	<p>Comentário:</p> <p>Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)</p> <table border="1"> <tr> <td>NO</td><td>0</td></tr> <tr> <td>NAT</td><td>3</td></tr> <tr> <td>AP</td><td>2</td></tr> <tr> <td>AT</td><td>1</td></tr> </table> <p>Sim, e a empresa esta registrada conforme portaria.</p> <p>Não possui contrato.</p> <p>Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)</p>	NO	0	NAT	3	AP	2	AT	1
NO	0									
NAT	3									
AP	2									
AT	1									
6.14	3	<p>Comentário:</p> <p>Não se aplica. Não há gerágão de resíduos de serviços de saúde.</p> <table border="1"> <tr> <td>NO</td><td>0</td></tr> <tr> <td>NAT</td><td>3</td></tr> <tr> <td>AP</td><td>2</td></tr> <tr> <td>AT</td><td>1</td></tr> </table> <p>Sim, mas não há comprovação da licença.</p> <p>Não há contrato com empresa terceirizada e/ou a empresa não possui licença.</p> <p>O estádio possui contrato com empresa prestadora do Serviço Médico de Urgência que possua empresas contratadas, entre as partes, além de cópia da licença de funcionamento para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010; Portaria MS nº 2.048/2002.</p>	NO	0	NAT	3	AP	2	AT	1
NO	0									
NAT	3									
AP	2									
AT	1									
6.13	3	<p>Comentário:</p> <p>Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)</p> <table border="1"> <tr> <td>NO</td><td>0</td></tr> <tr> <td>NAT</td><td>3</td></tr> <tr> <td>AP</td><td>2</td></tr> <tr> <td>AT</td><td>1</td></tr> </table> <p>Sim, os resíduos estão armazenados em conformidade.</p> <p>Não, alguns quesitos não constam. (Especificar quais nos comentários).</p> <p>Não atendem.</p> <p>Não se aplica. Não há gerágão de resíduos de serviços de saúde.</p> <p>A retirada dos resíduos de serviços de saúde está sendo realizada por empresa devidamente licenciada ou credenciada no órgão competente? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 306/2004 da ANVISA; Resolução CONAMA nº 358/2005).</p>	NO	0	NAT	3	AP	2	AT	1
NO	0									
NAT	3									
AP	2									
AT	1									

7. Vestuários								
Item	Relevância	Descrição	X	Impacto				
Há pelo menos dois vestuários exclusivos para atletas?								
7.1	2	Não. Há apenas um vestuário.	NAT	2				
		Não. Há vestuários para atletas.	NAT	3				
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0				
7.2	2	Sim. Os vestuários exclusivos para atletas têm, pelo menos, 10 chuveiros, 5 lavatórios e 3 vasos sanitários que permitem atender atletas do gênero masculino e feminino? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estadios de Futebol - FGV/2010).	X	1				
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0				
		Não se aplica, pois não há vestuários para atletas.	NAP	0				
		Não. (Especificar a quantidade).	NAT	2				
		Comentário:						

DIAGNÓSTICO QUANTITATIVO				
RESULTADO				
Número de questões da subárea:	16	Atendimento em relação ao total (ART):	0,0%	de 23,5%
Número de questões de qualificação:	0	Atendimento da subárea (AS):	0,0%	
Total de questões atendidas:	0			
Total de questões não atendidas:	0			
Total de questões não aplicáveis:	0			
Total de questões com restrição:	0			
Quantidade				
0	questões	Questões Atendidas + Questões Atendidas com restrições	$ART = \frac{(Questões Atendidas + Questões Atendidas com restrições)}{(Questões Atendidas + Questões Atendidas com restrições + Questões não aplicáveis)} \times 100$	(Questões Atendidas + Questões Atendidas com restrições - Questões não aplicáveis) / Questões Atendidas - Questões não aplicáveis
0	questões	questões	$AS = \frac{(Questões Atendidas + Questões Atendidas com restrições)}{Questões Atendidas} \times 100$	questões
0	questões	questões		
0	questões	questões		
0	questões	questões		
Máximo possível				

7.3	2	Os vestiários exclusivos para atletas estão em boas condições de higiene? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estadios de Futebol - FGV/2010).	Sim, mas necessitam de algumas intervenções.	Não se aplica, pois não há vestiários para atletas.
7.3	2	Existem vestiários exclusivos para a equipe técnica? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estadios de Futebol - FGV/2010).	Sim, apresentam, pelo menos, 2 vestiários para a equipe técnica (1 para o time visitante e 1 para o time reservante).	Não possuem vestiário exclusivo para a equipe técnica.
7.4	1	Os vestiários exclusivos para a equipe técnica estão em boas condições de higiene? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estadios de Futebol - FGV/2010).	Sim, estão em boas condições de higiene.	Não, estão em condições precárias.
7.5	2	Os vestiários exclusivos para a equipe técnica estão em boas condições de higiene? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estadios de Futebol - FGV/2010).	Sim, estão em boas condições de higiene.	Não, estão em condições precárias.
7.6	2	Os vestiários para árbitros são divididos por gênero (feminino e masculino)? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estadios de Futebol - FGV/2010).	Sim.	Não. Há vestiário apenas para um gênero.

7.7	2	1	Sim.	Sim. Todos estão em boas condições de higiene.	AP	1	Em parte. Alguns apresentam condições insatisfatórias de higiene. (Especificar no comentário).	Os vestiários exclusivos para árbitros estão em boas condições de higiene? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estadios de Futebol - FGv/2010).
7.7	3	NAT	Não. Todos em condições precárias.	Não se aplica. Não há vestiários exclusivo para árbitros.	NAP	0	Não. Alguns apresentam condições insatisfatórias de higiene. (Especificar no comentário).	Nos vestiários e banheiros dos árbitros, equipa técnica, árbitros e fogas de serviço, os pisos, tetos e paredes são de material liso, resistente, impermeável e de fácil limpeza? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estadios de Futebol - FGv/2010).
7.7	1	NAT	Não. Há problemas com o material empregado nas superfícies. (Especificar no comentário quanto a qualidades insatisfatórias).	Não se aplica. Não há vestiários e banheiros para árbitros e/ou árbitras.	NAP	0	Não. Há problemas com o material empregado nas superfícies. (Especificar no comentário quanto a qualidades insatisfatórias).	Nos vestiários e banheiros dos árbitros, equipa técnica, árbitros e fogas de serviço, os pisos, tetos e paredes são de material liso, resistente, impermeável e de fácil limpeza? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estadios de Futebol - FGv/2010).
7.8	1	NAT	Não. Há problemas com o material empregado nas superfícies. (Especificar no comentário quanto a qualidades insatisfatórias).	Não se aplica. Não há vestiários e banheiros para árbitros e/ou árbitras.	NAP	0	Não. Há problemas com o material empregado nas superfícies. (Especificar no comentário quanto a qualidades insatisfatórias).	Os equipamentos e móveis encontrados nos vestiários dos árbitros, equipa técnica e árbitros são de material resistente, liso, impermeável e de fácil limpeza? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estadios de Futebol - FGv/2010).
7.9	1	AP	Sim.	Sim. Mas apresentam mal estando de conservação e/ou limpeza.	NAT	2	Não. Os equipamentos utilizados são adequados.	Não se aplica. Não há móveis e equipamentos.
7.9	0	NAP	Não. Os equipamentos utilizados são adequados.	Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0	Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	Comentário:



OBS.: Se Aprovado com Restrição, proceder as correções nos prazos determinados no quadro de simese.

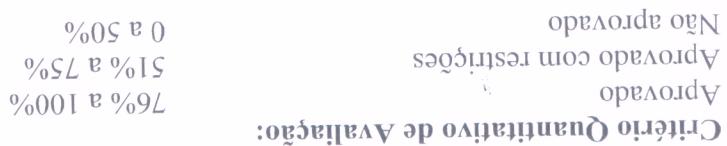
<input checked="" type="checkbox"/>	Aprovado
	Aprovado com restrições

$$\% \text{ Atendimento} = ART_{Satisfied} + ART_{Responsible} + ART_{Management} + ART_{Quality} + ART_{Safety}$$

Percentual de atendimento total:

de cada subárea.

Os valores de atendimento total são obtidos a partir do somatório de atendimento



2002, conforme demonstrado abaixo:

atendimento total, como preconizado na Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de recomenda-se o uso, como parte da avaliação quantitativa, do percentual de Para a emissão do laudo de Condigões Sanitárias e de Higiene dos estadios, Santárias e de Higiene.

obter a conclusão final de avaliação do estadio para a emissão do laudo de Condigões A partir da análise conjunta dos diagnósticos quantitativo e qualitativo é possível estadio.

Cada subárea do instrumento gera um percentual de atendimento que pode ser utilizado pelo visitador como critério auxiliador na avaliação final do conformidades legais e normativas validadas nos quesitos. Dessa forma, esse percentual pode ser utilizado pelo visitador como critério auxiliador na avaliação final do

Parcer

Restrição:	Qualificação de profissional e competência para exercer suas funções
Prazo:	90 dias
Provedores:	Qualitativa e quantitativa PNE
Fotos:	
Prazo:	90 dias
Provedores:	Qualitativa e quantitativa PNE
Fotos:	
Prazo:	90 dias
Provedores:	Qualitativa e quantitativa PNE
Fotos:	

Quadro Síntese das não conformidades encontradas

DAGNOSTICO E PARCER

ana Paula A. Costa Teixeira
Agente de Saúde
Coordenadora
Vigilância Sanitária
Metrópole 7516-1
Agente Fiscal

Assinaturas:

Sistema(s) inspecionado(s):	Nome do Profissional:	Especialidade:	Orgão de classe:	Nº de inscrição no órgão competente:
-----------------------------	-----------------------	----------------	------------------	--------------------------------------

Responsáveis técnicos

06/08/19
06/08/19

Prazo de validade do laudo:

Data de emissão do laudo:

Baldé de latas na frente da porta -

Observações e considerações finais

Planta(s) ou outros documentos necessários à fundamentação das conclusões e elucidadores de fatos descritos no corpo do Laudo.

ANEXOS DO LAUDO