

**PREFEITURA DE BELO HORIZONTE
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – DVSA
COORDENADORIA DE ATENDIMENTO REGIONAL NOROESTE – CARE-NO
DIRETORIA REGIONAL DE SAÚDE NOROESTE – DRES-NO
GERÊNCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA NOROESTE – GEVIS-NO**

**TÍTULO: ANEXO IV
LAUDO DE CONDIÇÕES SANITÁRIAS E DE HIGIENE**

**BELO HORIZONTE
2025**

Equipe técnica:

Rodrigo César de Oliveira Sanches – Fiscal Sanitário Municipal | BM 322.359-9

João Batista de Souza – Gerente de Vigilância Sanitária Noroeste | BM 25.689-0

RESUMO

A avaliação detalhada das condições higiênico-sanitárias é essencial para garantir a segurança e o bem-estar dos frequentadores de ambientes públicos, especialmente em estádios de futebol que atraem grandes multidões. Nesse sentido, a Arena MRV, um estádio esportivo de destaque, foi submetida a várias inspeções no período 2024/2025 para assegurar o cumprimento das normas sanitárias e minimizar os riscos associados.

A análise minuciosa dos aspectos sanitários revelou que a Arena MRV obteve um nível satisfatório de conformidade com a maioria dos requisitos estabelecidos. As instalações estão recém-finalizadas e em excelente estado de conservação. Os sanitários são bem distribuídos e em número adequado para atender ao público durante eventos esportivos. Os procedimentos de manipulação de alimentos estão bem estruturados e documentados, assim como as medidas de controle de pragas, higienização dos reservatórios e prestação do serviço médico. Grande parte das adequações solicitadas no relatório de liberação do estádio foram cumpridas, resultando em uma melhora significativa no cenário sanitário do local.

Significativas melhorias foram realizadas no ano que se passou, mostrando o comprometimento da gestão do estádio com as questões sanitárias pautas pela autoridade municipal. Dentre essas destacam-se a adequação do fornecimento de água junto à COPASA, a realização de laudos de potabilidade da água, a adequada higienização dos reservatórios e a troca dos filtros dos bebedouros.

Dessa forma, o presente relatório tem como objetivo oferecer uma visão abrangente das condições higiênico-sanitárias da Arena MRV, destacando tanto os aspectos positivos quanto os pontos que requerem melhorias. Com a implementação das medidas corretivas recomendadas, a Arena MRV consolidará sua posição como um ambiente seguro e saudável para os entusiastas do esporte, evidenciando o compromisso com a qualidade das condições oferecidas aos seus usuários.

SUMÁRIO

1.	IDENTIFICAÇÃO DO ESTÁDIO.....	4
1.1	LOCALIZAÇÃO	5
1.2	SETORIZAÇÃO	6
1.2.1	Bares, cozinhas e restaurante	9
1.2.2	Postos médicos	11
1.2.3	Vestiários.....	12
1.3	CARACTERÍSTICAS GERAIS DO ESTÁDIO.....	13
2.	GUIA DE UTILIZAÇÃO DO INSTRUMENTO DE VERIFICAÇÃO DE	
	CONDIÇÕES SANITÁRIAS E DE HIGIENE	14
2.1	TÓPICOS A SEREM ANALISADOS.....	15
2.1.1	Instalações Sanitárias e Efluentes	15
2.1.2	Instalações Prediais e Circulações e Gerenciamento de Resíduos	
	Sólidos Urbanos	15
2.1.3	Instalações e Higiene das Áreas de Venda e Manipulação de	
	Alimentos.....	15
2.1.4	Produção e Manipulação de Alimentos	16
2.1.5	Água Potável	16
2.1.6	Saúde	17
2.1.7	Vestiários.....	17
2.2	ANÁLISE DOCUMENTAL.....	17
3.	LAUDO DE CONDIÇÕES HIGIÊNICO SANITÁRIAS	23
	TABELAS	54

1 IDENTIFICAÇÃO DO ESTÁDIO

Trata-se de uma Arena esportiva multiuso, dotada de complementações, sendo a capacidade de 44.892 lugares, divididos em três níveis:

- arquibancada inferior – 14.765 assentos;
- nível intermediário – 4.053 assentos distribuídos entre 112 camarotes e 2 lounges e 1 restaurante;
- arquibancada superior – 26.074 assentos.

Todos os setores são dotados de espaços para pessoas em cadeira de rodas e pessoas com mobilidade reduzida, incluindo assentos para obesos.

Quando a arena for utilizada para shows e eventos similares, com ocupação simultânea de arquibancadas e campo, estima-se a ocupação de 60.000 pessoas. Além disso, possui:

- Esplanada externa e anel de distribuição das entradas da arena com aproximadamente 33.000 m², sendo destes aproximadamente 6.150 m² cobertos, distribuídos em dois níveis: aproximadamente 27.500 m² no nível de acesso à arquibancada inferior e 5.500 m² no nível do campo. Estas esplanadas são dedicadas à convivência, acesso e controle de torcedores, exposições, feiras e eventos;
- Quatro pavimentos com estacionamento coberto, distribuídos de forma escalonada, acompanhando a declividade do terreno e conformando um “edifício garagem”, com total aproximado de 76.200 m². No sexto pavimento foi proposto um estacionamento descoberto para atendimento ao corpo técnico e apoio. No interior da arena, ao nível do campo, temos vagas para funcionário e equipe de apoio da arena. Em todo o empreendimento, são, no total: 2.322 vagas livres para veículos leves, dentro destas 169 para PCD/Idoso (E1 e E2), 121 para equipe técnica e de apoio, 84 para vans e 38 para carga-descarga e TV. O estacionamento conta também com 99 vagas de motocicleta e 120 vagas de bicicleta.

Em atendimento aos parâmetros normativos e legais de acessibilidade a edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos, foi proposto ao

empreendimento soluções técnicas que garantem ao usuário acesso universal aos diversos níveis do empreendimento.

Portadores de cadeira de rodas e mobilidade reduzida possuem, além das rampas, infraestrutura de elevadores para facilitar o deslocamento vertical no limite interno da arena. As rampas, cada uma delas com 5 metros de largura, localizados no interior do anel, serão responsáveis por conduzir os torcedores da esplanada até a arquibancada superior de maneira fluída, evitando escadas e degraus na rota de deslocamento do grande público, objetivando preservar a segurança dos usuários.

Todos os pavimentos, exceto o destinado às cabines de Rádio e TV, possuem ligação em nível com greide da rua, viabilizando assim o acesso para todos os diversos níveis do empreendimento. As cabines de Rádio e TV possuem circulação vertical exclusiva através de elevadores que conduzem até o nível mais elevado da edificação.

1.1 LOCALIZAÇÃO

O terreno em que se localiza o empreendimento possui área de registro de 132.661,99 m², sendo delimitado pelas ruas que o circundam: Rua Margarida de Assis Fonseca, Rua Oswaldo Cardoso, Rua Cristina Maria de Assis, Rua Walfrido Mendes e a Av. Presidente Juscelino Kubitschek (Via Expressa). No entanto, o projeto de parcelamento propôs a criação de uma via marginal e a implantação da continuidade da Rua Walfrido Mendes, resultando então em um terreno com área útil de 115.143,48 m². Na propriedade, além desta área útil, outros 4.220,06 m² estão configurados como Unidade de Preservação (UP).

O acesso principal ao empreendimento será realizado através da via marginal proposta em projeto, “paralelamente” à Via Expressa.

1.2 SETORIZAÇÃO

SETORIZAÇÃO DO ESTÁDIO			
PAVIMENTO	PORTÃO	SETOR	CAPACIDADE
5º		BRAHMA OESTE	4463
		BRAHMA NORTE	2961
		BRAHMA LESTE	4463
		BRAHMA SUL	2878
		TOTAL ARQUIBANCADA INFERIOR	14765
6º		ARCELOR OESTE	544
		ARCELOR NORTE	899
		ARCELOR LESTE	547
		ARCELOR SUL	331
		LOUGES	1732
	TOTAL ARQUIBANCADA INTERMEDIÁRIA/CAMATORES	4053	
9º		INTER OESTE	4289
		INTER NORTE	2863
		INTER LESTE	7024
		INTER SUL	6751
		INTER NORTE (ADVERSÁRIA)	4266
		SEPARAÇÃO DE TORCIDAS	695
		IMPrensa	186
	TOTAL ARQUIBANCADA SUPERIOR	26074	
TOTAL			44892

Figura 1: Capacidade do estádio distribuída por setores.

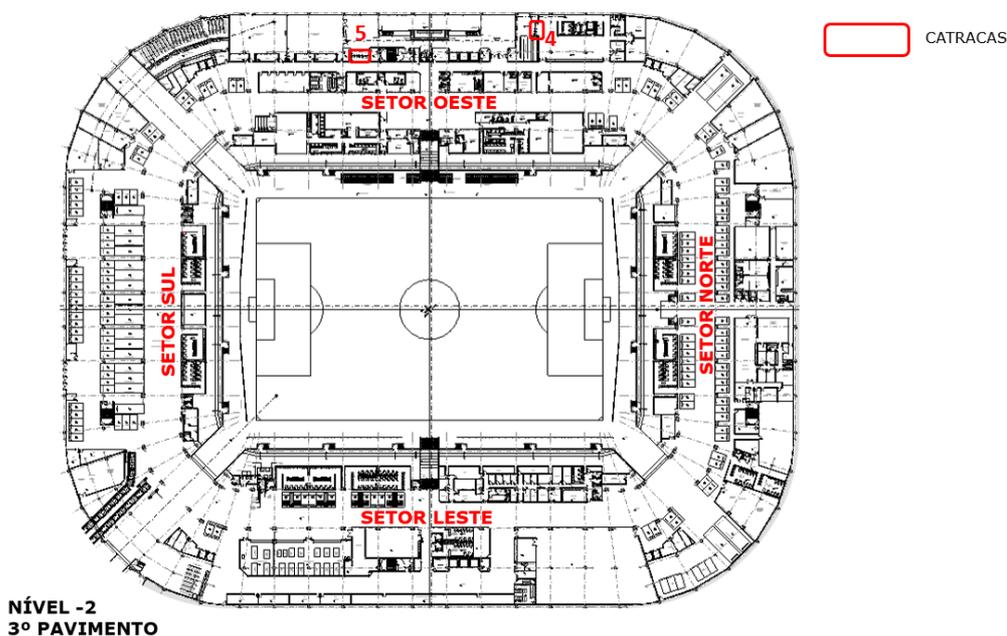


Figura 2: Identificação das catracas no 3º pavimento.

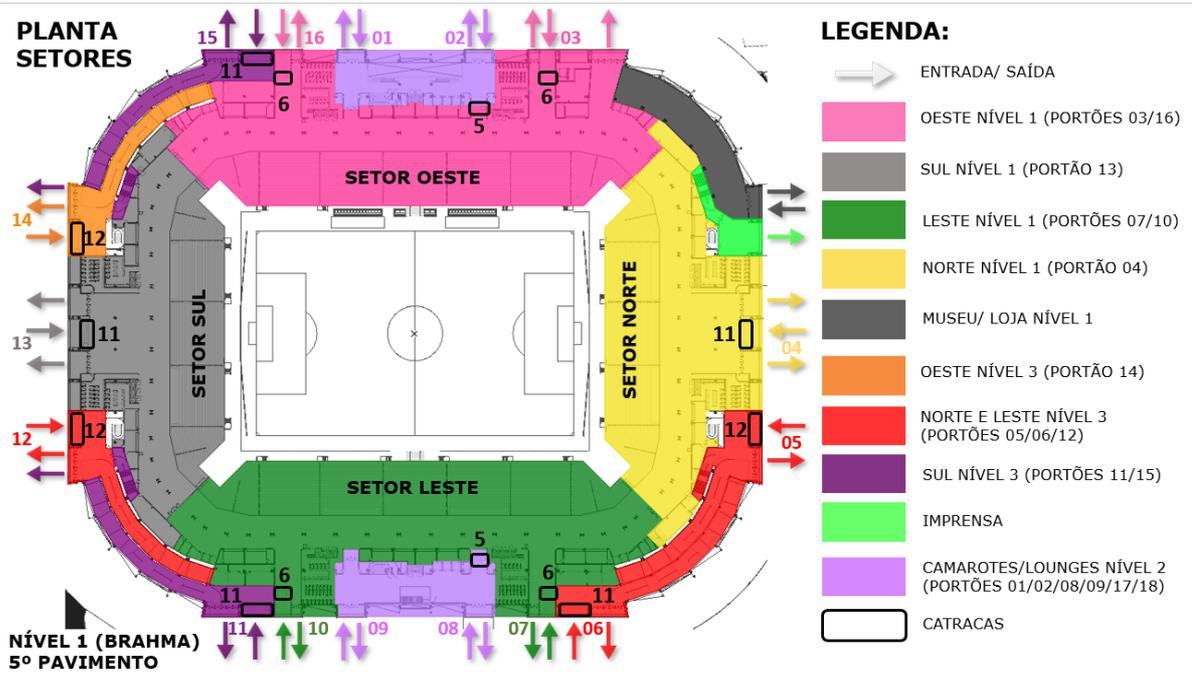


Figura 3: Planta dos setores no 5º pavimento.

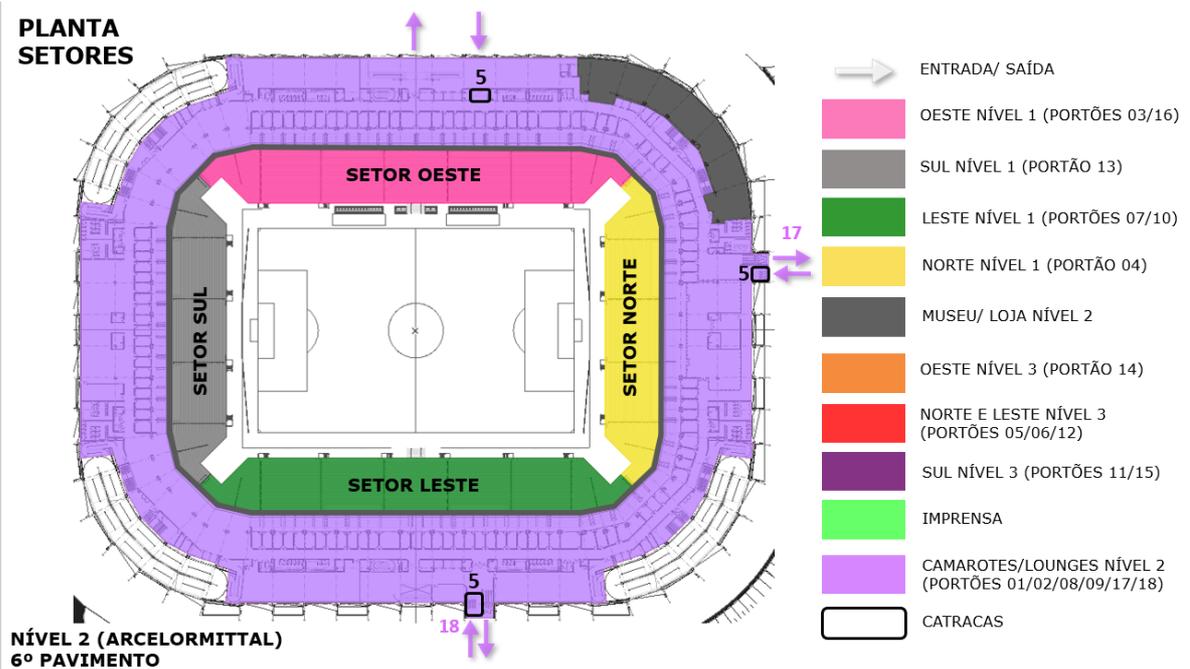


Figura 4: Planta dos setores no 6º pavimento.

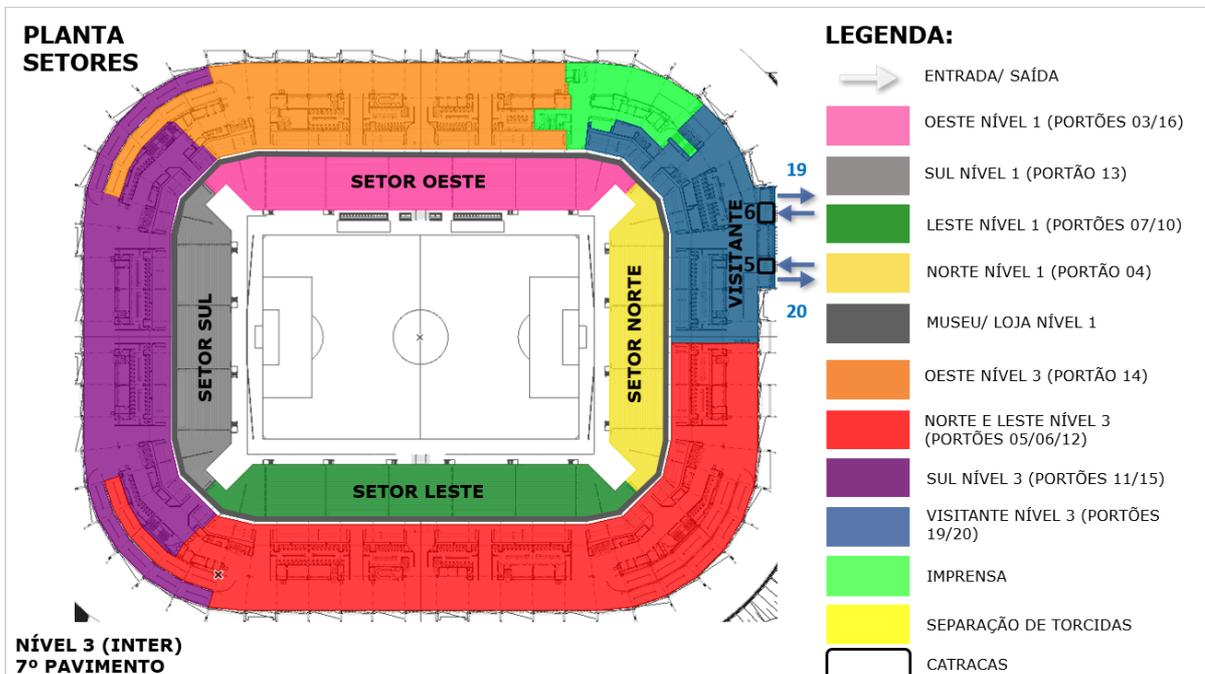


Figura 5: Planta dos setores no 7º pavimento.

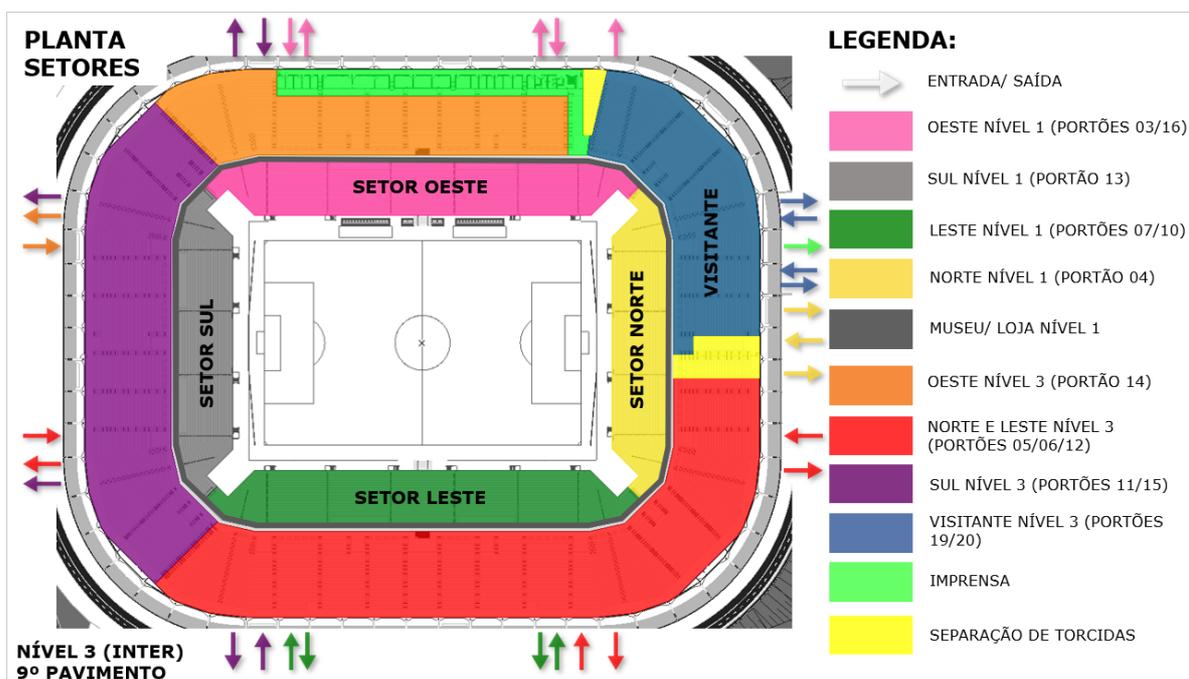
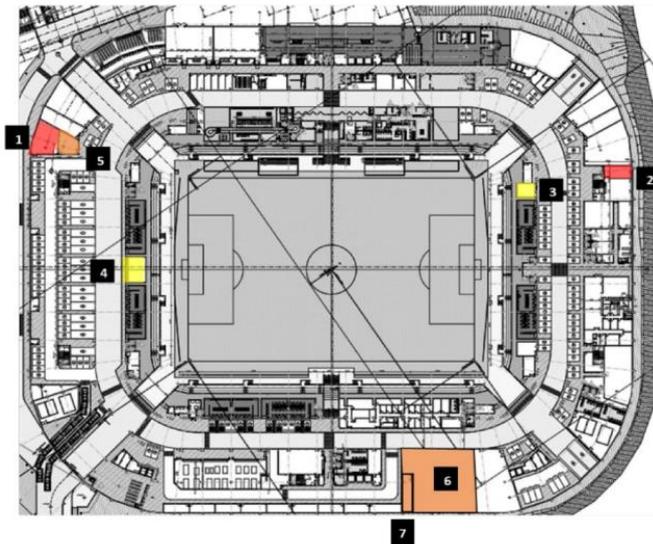


Figura 6: Planta dos setores no 9º pavimento.

1.2.1 Bares, cozinhas e restaurante

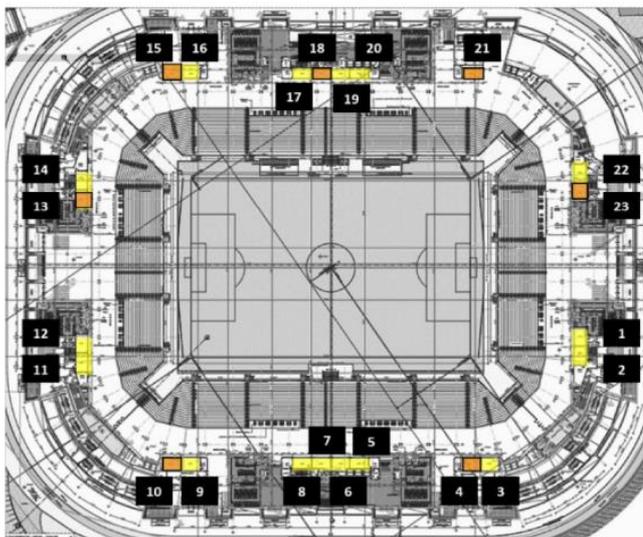
NÍVEL -1 (GRAMADO)



Cômodos	Área (m²)
Cozinhas	
1 Cozinha Espaço de Eventos	101,40
2 Cozinha Artistas/ Produção	46,22
Total	147,62
Bares	
3 Bar Norte	36,78
4 Bar Sul	66,52
Total	103,30
Depósitos	
5 Depósito Cozinha de Eventos	52,58
6 Depósito Central Catering	686,41
7 Depósito Secundário Catering	56,90
Total	995,89

Figura 7: Bares e cozinhas localizados no nível 1 (gramado).

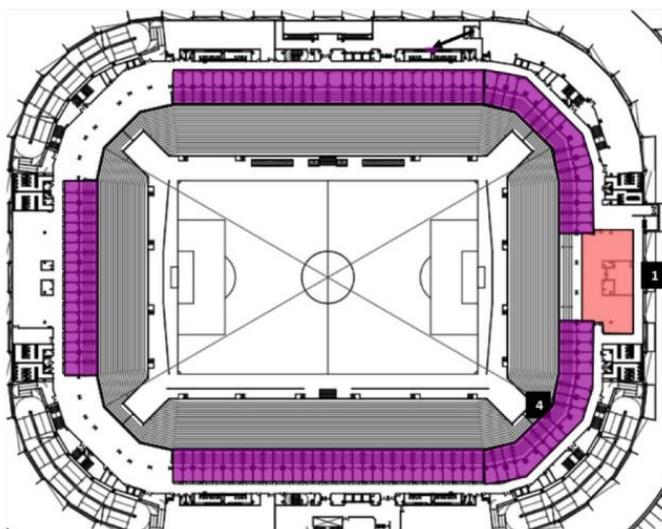
NÍVEL BRAHMA (ARQUIBANCADA TÉRREA)



Cômodos	Área (m²)
Bares	
1 Bar	31,50
2 Bar	31,36
3 Bar	34,90
4 Bar c/ cocção	35,36
5 Bar	28,49
6 Bar	35,36
7 Bar	31,54
8 Bar	28,39
9 Bar	36,34
10 Bar c/ cocção	35,08
11 Bar	32,31
12 Bar	31,77
13 Bar c/ cocção	31,37
14 Bar	31,50
15 Bar c/ cocção	34,26
16 Bar	35,50
17 Bar	28,39
18 Bar c/ cocção	31,54
19 Bar	31,30
20 Bar	28,62
21 Bar c/ cocção	37,81
22 Bar	31,36
23 Bar c/ cocção	31,44
Total	745,49

Figura 8: Bares localizados no nível Brahma (arquibancada térrea).

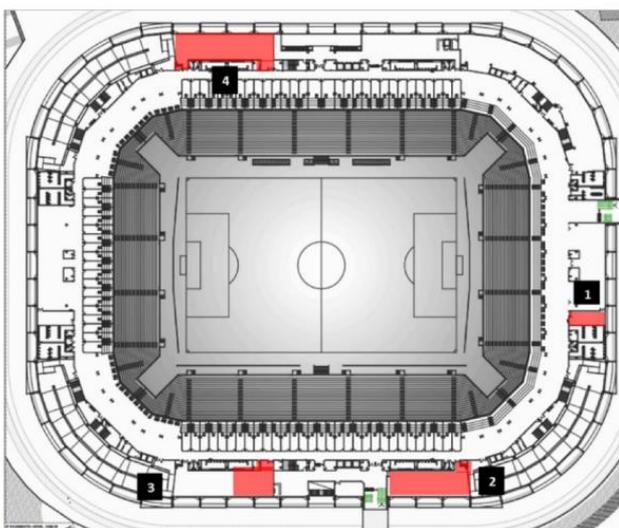
NÍVEL ARCELORMITTAL (HOSPITALIDADE)



Cômodos	Área (m²)
Lounges	
1 Restaurante Norte	438,58
Camarotes	

Figura 9: Restaurante localizado no nível Arcelor Mittal (hospitalidade).

NÍVEL ARCELORMITTAL (HOSPITALIDADE)



Cômodos	Área (m²)
Cozinhas	
1 Cozinha Norte	75,62
2 Cozinha Leste	416,25
3 Cozinha Leste	163,38
4 Cozinha Oeste	416,23
Total	1.120,09

Figura 10: Cozinhas localizadas no nível Arcelor Mittal (hospitalidade).

NÍVEL INTER (ARQUIBANCADA SUPERIOR)

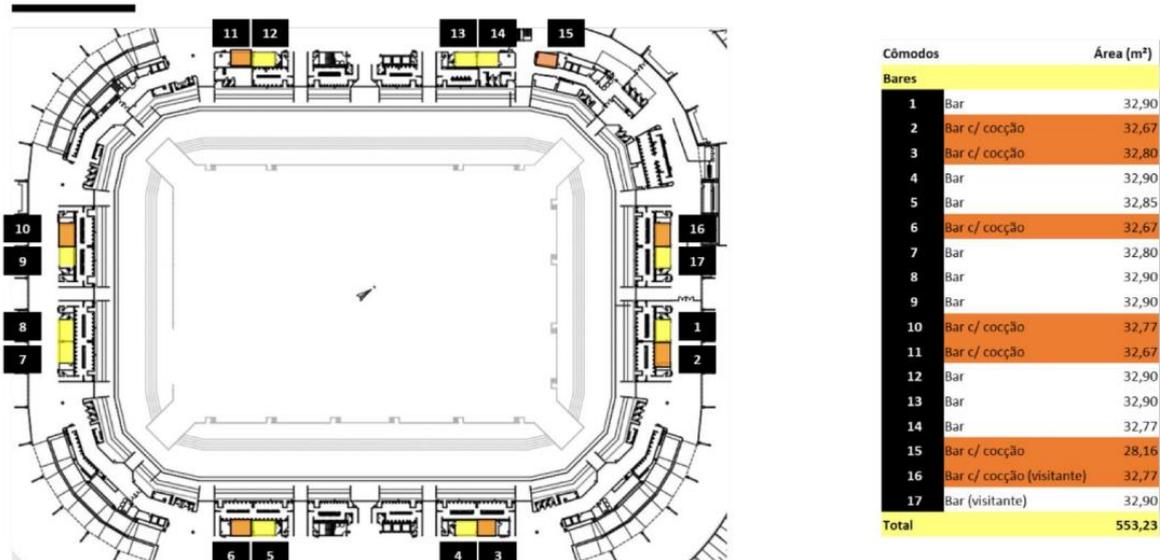


Figura 11: Bares localizados no nível Inter (arquibancada superior).

1.2.2 Postos médicos

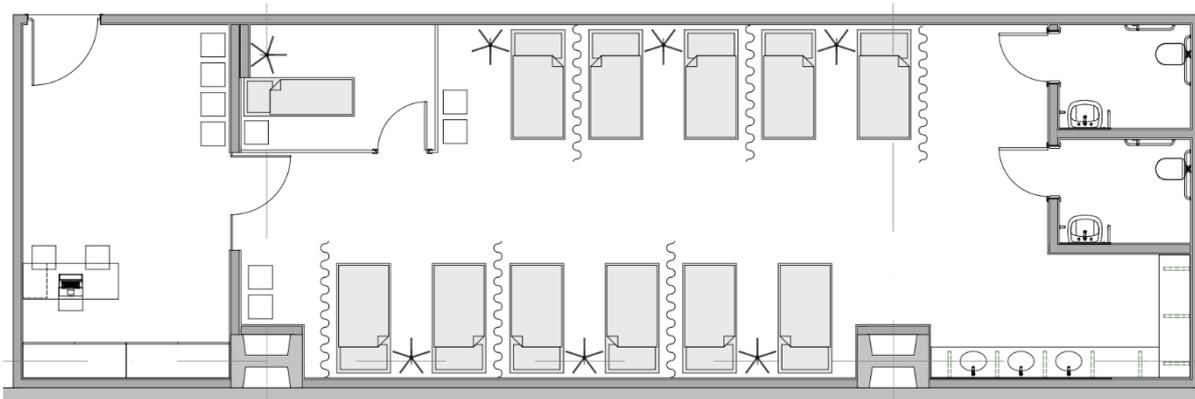


Figura 12: Posto médico localizado no 3º pavimento (gramado).

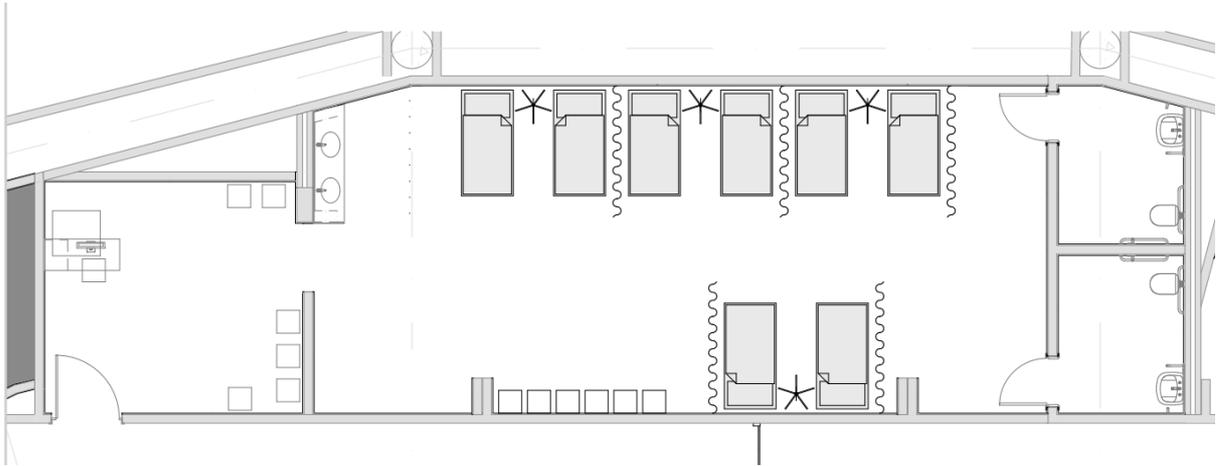


Figura 13: Posto médico localizado no 5º pavimento (arquibancada).

1.2.3 Vestiários

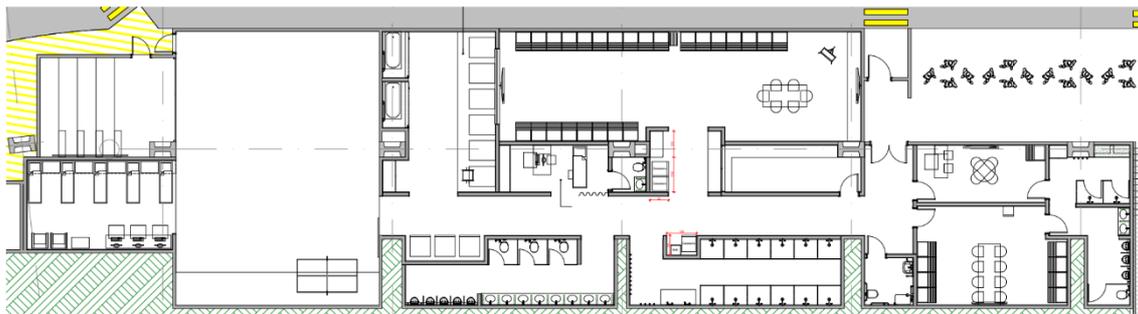


Figura 14: Vestiário mandante localizado no 3º pavimento.

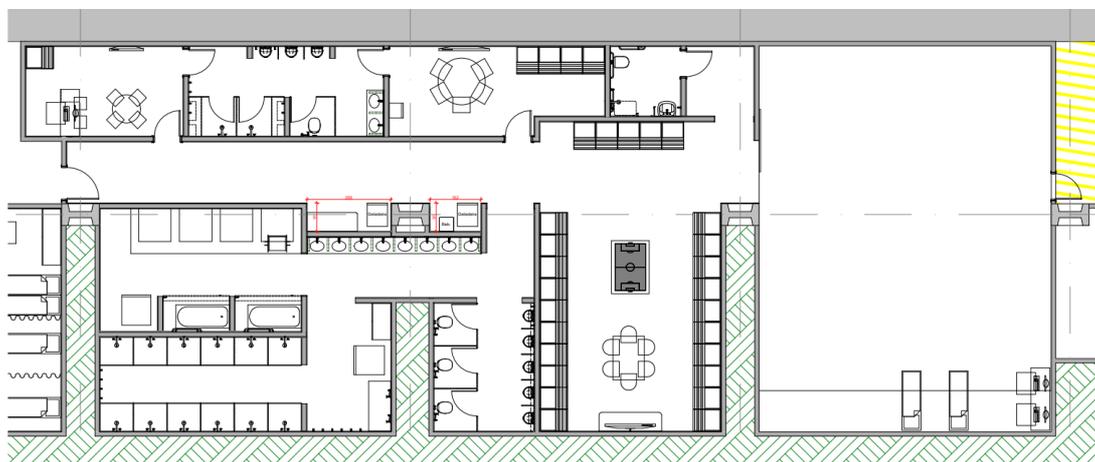


Figura 15: Vestiário visitante localizado no 3º pavimento.

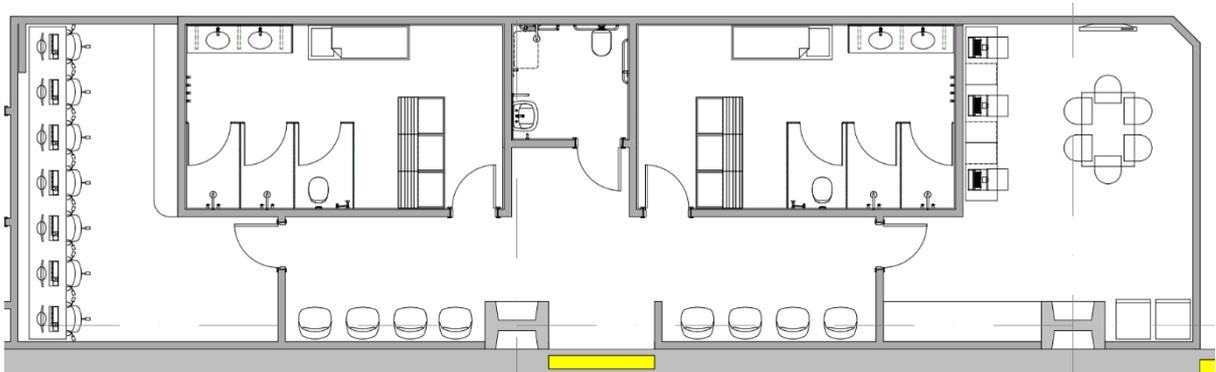


Figura 16: Vestiário arbitragem localizado no 3º pavimento.

1.3 CARACTERÍSTICAS GERAIS DO ESTÁDIO

- Capacidade de público do estádio:
 - Eventos esportivos (arquibancada): 44.892 lugares;
 - Shows e eventos (arquibancada e campo): 60.000 pessoas;
- Quantidade de setores:
 - 1º pavimento – estacionamento;
 - 2º pavimento – estacionamento;
 - 3º pavimento – nível campo;
 - 4º pavimento – estacionamento;
 - 5º pavimento – arquibancada nível térreo (nível Brahma);
 - 6º pavimento – hospitalidade (nível Arcelor Mittal);
 - 7º ao 9º pavimento – arquibancada nível superior (nível Inter);
- Quantidade de lanchonetes (bares) por setor:
 - 3º pavimento – 2 (dois);
 - 5º pavimento – 23 (vinte e três);
 - 7º pavimento – 17 (dezessete);
- Quantidade de postos de atendimento médico: 2 (dois);
- Quantidade de vestiários para árbitros: 1 (um);
- Quantidade de vestiários para atletas: 2 (dois), sendo um mandante e um visitante;

2 GUIA DE UTILIZAÇÃO DO INSTRUMENTO DE VERIFICAÇÃO DE CONDIÇÕES SANITÁRIAS E DE HIGIENE

A elaboração do laudo de Condições Sanitárias e de Higiene parte da verificação da aderência da situação identificada in loco com as leis e normas vigentes. A metodologia aplicada consiste na análise da documentação exigida nas regulamentações de funcionamento dos estádios de futebol, e a aplicação do Instrumento de Verificação das Condições Sanitárias e de Higiene. Aplicado o instrumento, elabora-se um diagnóstico e emite-se um parecer.

A inspeção dos estádios tem o objetivo de verificar as estruturas físicas, equipamentos, processos produtivos e o cumprimento de procedimentos previstos nos manuais técnicos e na legislação sanitária pertinente. Dessa forma, o instrumento desenvolvido para a área de condições sanitárias e de higiene tem o objetivo de utilizar o conhecimento científico e legal como metodologia de avaliação, e através deste é possível avaliar as conformidades dos ambientes nos estádios de futebol em relação aos padrões sanitários dispostos em leis e portarias, com a finalidade de eliminar, diminuir e prevenir riscos à saúde. Seu enfoque está voltado na relevância dos pontos levantados, bem como, ao seu impacto e risco associados. A visão deste instrumento é orientar quanto às melhorias e intervenções a serem realizadas quando possíveis irregularidades são encontradas, tendo o intuito de prevenir doenças e agravos à saúde individual e da coletividade.

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

- Instalações Sanitárias e Efluentes;
- Instalações Prediais e Circulações e Gerenciamento de Resíduos Sólidos Urbanos;
- Instalações e Higiene das Áreas de Manipulação de Alimentos;
- Produção e Manipulação de Alimentos;
- Água Potável;
- Saúde;
- Vestiários.

2.1 TÓPICOS A SEREM ANALISADOS

Os quesitos listados abaixo foram delineados a partir dos pontos principais dos locais a serem observados, a fim de que a inspeção visual e o preenchimento do instrumento possa ser norteado. Os tópicos e quesitos a serem observados estão descritos abaixo:

2.1.1 Instalações Sanitárias e Efluentes

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

2.1.2 Instalações Prediais e Circulações e Gerenciamento de Resíduos Sólidos Urbanos

- Condições de limpeza do estádio;
- Condições de limpeza e conservação dos condicionadores de ar;
- Local para disposição dos resíduos sólidos do estádio que aguardam coleta.

2.1.3 Instalações e Higiene das Áreas de Venda e Manipulação de Alimentos

- Condições de limpeza nas cozinhas, bares, quiosques e / ou lanchonetes;

- Utensílios e equipamentos;
- Presença de caixa de gordura ou de esgoto;
- Lixeiras;
- Geladeiras, frízeres e estufas;
- Revestimento de pisos, paredes e teto;
- Ralos;
- Iluminação e luminárias;
- Presença de telas e ventilação;
- Lavatório com equipamento de higiene;
- Superfície do mobiliário;
- Área de armazenamento dos alimentos;
- Vedação das Portas;
- Vestiários para manipuladores.

2.1.4 Produção e Manipulação de Alimentos

- Processos de limpeza e desinfecção de verduras e legumes;
- Capacitação dos manipuladores;
- Destinação dos resíduos de cozinha;
- Armazenamento dos produtos;
- Local de exposição para a venda;
- Presença do manual de boas práticas e procedimentos padronizados;
- Armazenamento de utensílios de cozinha.

2.1.5 Água Potável

- Tipo de Sistema de Armazenamento;
- Reservatórios de água potável (capacidade e condições estruturais);
- Presença de bebedouros e sua higienização.
- Laudo de potabilidade e outorga;

2.1.6 Saúde

- Local do atendimento médico;
- Tamanho do posto médico;
- Quantidade de postos de atendimento;
- Luzes de emergência, ventilação, pias bebedouros e acesso ao telefone;
- Acessibilidade ao posto pelos torcedores (sinalização e facilidade de chegar);
- Condições de limpeza do local;
- Medicamentos e materiais essenciais (presença e armazenamento);
- Desfibriladores (presença, condições e operador capacitado);
- Plano de procedimentos;
- Histórico de ocorrências;
- Acesso de ambulâncias;
- Coletores para resíduos infectantes e para perfurantes (identificação);
- Quantidade de ambulâncias do tipo UTI.

2.1.7 Vestiários

- Vestiários para atletas e equipe técnica (Pisos, tetos, paredes, mobiliário e ventilação);
- Vestiários para árbitros (Pisos, tetos, paredes, mobiliário e ventilação);

2.2 ANÁLISE DOCUMENTAL

De modo a auxiliar o preenchimento do instrumento de verificação, os documentos listados a seguir devem ser solicitados aos gestores e/ou administradores dos estádios antes da sua inspeção.

Os documentos estão classificados sobre dois critérios:

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

b) Documentos de caráter restritivo: aqueles que na falta de sua apresentação podem inviabilizar a emissão do laudo.

DOCUMENTO	APRESENTADO		DENTRO DA VALIDADE		CARÁTER DA DOCUMENTAÇÃO
Plano de Limpeza e Conservação (Questão 2.2)	<input checked="" type="radio"/> SIM	<input type="radio"/> NÃO	<input checked="" type="radio"/> SIM	<input type="radio"/> NÃO	RESTRITIVA
Certificado de Empresa contratada para controle de Pragas Urbanas (Questão 3.2)	<input checked="" type="radio"/> SIM	<input type="radio"/> NÃO	<input checked="" type="radio"/> SIM	<input type="radio"/> NÃO	RESTRITIVA
Evidência de treinamento ou capacitação dos manipuladores de alimentos (Questão 4.2)	<input checked="" type="radio"/> SIM	<input type="radio"/> NÃO	<input checked="" type="radio"/> SIM	<input type="radio"/> NÃO	RESTRITIVA
Coleta de água e esgoto (Questão 5.1)	<input checked="" type="radio"/> SIM	<input type="radio"/> NÃO	<input checked="" type="radio"/> SIM	<input type="radio"/> NÃO	RESTRITIVA
Certificado de Limpeza do reservatório de água potável (Questão 5.3)	<input checked="" type="radio"/> SIM	<input type="radio"/> NÃO	<input checked="" type="radio"/> SIM	<input type="radio"/> NÃO	RESTRITIVA
Outorga e laudo de potabilidade (Questão 5.4)	<input checked="" type="radio"/> SIM	<input type="radio"/> NÃO	<input checked="" type="radio"/> SIM	<input type="radio"/> NÃO	RESTRITIVA
CRM do médico responsável pelo posto médico (Questão 6.2)	<input checked="" type="radio"/> SIM	<input type="radio"/> NÃO	<input checked="" type="radio"/> SIM	<input type="radio"/> NÃO	RESTRITIVA
Contrato e licença da empresa de resíduos infectantes (Questão 6.14)	<input type="radio"/> SIM	<input checked="" type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM	<input type="radio"/> NÃO	RESTRITIVA
Contrato com empresa prestadora de serviços de saúde (Questão 6.15)	<input checked="" type="radio"/> SIM	<input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM	<input type="radio"/> NÃO	RESTRITIVA
Contrato com empresa de ambulâncias ou ofício com Serviço de Atendimento Médico de Urgência (SAMU) municipal (Questão 6.16)	<input checked="" type="radio"/> SIM	<input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM	<input type="radio"/> NÃO	RESTRITIVA

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

AT Atendido

AP Atendido parcialmente

NAT Não atendido

NAP Não aplicável

NO Não observado

A fim de garantir o diagnóstico qualitativo e para especificar determinadas situações não definidas nos padrões de respostas associadas a cada quesito, todas as perguntas possuem espaços para comentários adicionais, especificações técnicas, análises subjetivas, explicações das variáveis possivelmente identificadas durante o processo de visita ao campo, bem como, a análise crítica do vistoriador. Ainda, devem ser adicionados documentos comprobatórios e de evidência técnica, tais como: fotografias, certificados, declarações, licenças, dentre outros.

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

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

Níveis de Relevância

Cada quesito avaliado possui um dos 4 (quatro) níveis de relevância dentro da subárea considerada. A saber:

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

Níveis de Risco

Cada quesito de cunho quantitativo possui até 4 (quatro) níveis de risco possíveis para as opções de resposta, os quais foram desenvolvidos 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:

(0) Não se aplica - Quando o quesito observado não se aplica no estágio em questão;

(1) Mínimo: Não apresenta restrições associadas.

(2) Regular: Apresenta restrições que devem ser resolvidas em curto prazo.

(3) Crítico: Apresenta restrições que devem ser resolvidas imediatamente.

Matriz de Impacto

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

	Pouco significativo
	Medianamente significativo
	Muito significativo
	Não aplicáveis, não observadas ou qualitativas

	Risco		
Relevância	Mínimo (1)	Regular (2)	Crítico (3)
Baixa (1)	1;1	1;2	1;3
Média (2)	2;1	2;2	2;3
Alta (3)	3;1	3;2	3;3

No exemplo abaixo, o item 1.1 possui relevância 2 (dois), o que significa ser uma relevância média em relação aos outros quesitos avaliados no Instrumento de Verificação das Condições Sanitárias e de Higiene. Desse modo, a alternativa “Sim” possui risco 1 (um) porque não possui restrições associadas e por isso o impacto é pouco significativo. A alternativa “Em parte” possui risco 2 (dois) porque possui restrições associadas que devem ser resolvidas em curto prazo, logo apresenta impacto medianamente significativo. A alternativa “Não” possui risco 3 (três) porque possui restrições associadas que devem ser resolvidas imediatamente, logo apresenta impacto muito significativo.

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

Em cada subárea deve ser contabilizado o número de questões verdes, amarelas e vermelhas. Essa metodologia auxilia o vistoriador na identificação da magnitude do impacto de cada restrição e na definição das prioridades de solução das não conformidades, a partir do estabelecimento dos prazos pertinentes, e para a avaliação final do estádio. Adicionalmente, deve ser realizada a contabilização do número de questões qualitativas e quantitativas. Dentre as quantitativas, deve ser contabilizado o número de quesitos classificados como “atendidos”, “atendidos parcialmente”, “não atendidos”, “não aplicáveis” ou “não observadas” na tabela disponibilizada na análise parcial de cada subárea do instrumento. A saber:

Diagnóstico Quantitativo (para cada subárea)			
Número de questões da		Atendimento em relação ao total (ART): Equação 1	
Número de questões			
Total de questões			
Total de questões não		Atendimento da subárea (AS): Equação 2	
Total de questões não			
Total de questões atendidas			

O **atendimento em relação ao total (ART)** corresponde ao percentual de **atendimento da subárea (AS)** em relação ao total de questões quantitativa do instrumento, e será obtido a partir da equação 1, a seguir:

$$ART = \frac{\text{Questões atendidas} + \left(\frac{\text{Questões atendidas com restrições}}{2} \right)}{\text{Questões da Subárea – Qualitativas – Não aplicáveis}} \times \frac{\text{Questões da Subárea – Qualitativas}}{\text{Total de Questões – Qualitativas}}$$

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 encontrada.

O **atendimento da subárea (AS)** corresponde ao percentual de quesitos que atentem às conformidades legais ou normativas em cada subárea, e será obtido a partir da equação 2:

$$AS = \frac{\text{Questões atendidas} + \left(\frac{\text{Questões atendidas com restrições}}{2} \right)}{\text{Questões da Subárea – Qualitativas – Não aplicáveis}}$$

3 LAUDO DE CONDIÇÕES HIGIÊNICO SANITÁRIAS

1. Instalações Sanitárias e Efluentes				
Item	Relevância	Descrição	Resultado	
			X	Impacto
1.1	2	Os banheiros do estádio estão em boas condições de limpeza e conservação? (Decreto Municipal nº 5616/1987; Lei Municipal nº 7031/96).		
		Sim. Todos estão limpos e conservados.	AT	1
		Em parte. Algumas áreas necessitam intervenções. (Especificar no comentário)	AP	2
		Não. Todos dos banheiros apresentam problemas de limpeza e conservação.	NAT	3
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário: -				
1.2	2	A quantidade de sanitários masculino/feminino no estádio atende a capacidade de público do estádio, segundo os requisitos expostos abaixo? (Decreto Municipal nº 5616/1987; Lei Municipal nº 7031/96; NBR 9050/2020). <u>Homens:</u> mínimo de mictórios: 0,7 x (N/100) OBS: Em caso de mictório em canaleta considerar 0,5 m = 1 mictório mínimo de vasos: 0,7 x (N/200) mínimo de lavatórios: 0,7 x (N/200) <u>Mulheres:</u> mínimo de vasos: 0,3 x (N/50) mínimo de lavatórios: 0,3 x (N/150)		
		Sim, a quantidade de sanitários atende a capacidade máxima de público do estádio.	AT	1
		Não, a quantidade de sanitários atende apenas parcialmente a capacidade máxima de público do estádio.	AP	2
		Não possuem sanitários.	NAT	3
		Não observado.	NO	0
Comentário: Conforme Tabelas 1, 2, 3, 4 e 5, em anexo. Durante vistoria verificou-se que a quantidade de sanitários é suficiente para atender eventos esportivos conforme a indicação de capacidade de cada setor, expressa na Figura 1. Contudo, durante a realização de outros eventos com ocupação do gramado, será necessária a revisão da quantidade de banheiros disponíveis no nível do campo (3º pavimento), dado que grande parte desses são destinados a trabalhadores e equipe de apoio. Dessa forma, recomenda-se que nessas circunstâncias avalie-se a necessidade de aquisição de sanitários portáteis. Além disso, em tais circunstâncias torna-se também necessário a reavaliação do perfil do público, com relação à proporção homens/mulheres. Em eventos esportivos, naturalmente há maior proporção de homens no estádio. No entanto, em outros tipos de eventos tal proporção é equilibrada. Sendo assim, deve-se avaliar a necessidade de remarcação temporária de alguns sanitários, de forma a permitir o atendimento pleno tanto ao público masculino quanto feminino.				

1.3	1	Existem banheiros para PCD (Pessoas com deficiência) em número suficiente, ou seja, no mínimo 2 sanitários para cada gênero, em cada setor do estádio? (Decreto Municipal nº 5616/1987; Lei Municipal nº 7031/96; NBR 9050/2020).		
		Sim, existem e a quantidade de sanitários atende a capacidade máxima de público do estádio.	AT	1
		Sim, mas a quantidade de sanitários atende apenas parcialmente a capacidade máxima de público do estádio.	AP	2
		Não possuem sanitários para PNE.	NAT	3
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário: Conforme Tabelas 1, 2, 3 e 4, em anexo.				
1.4	1	Os banheiros estão dotados de instalações e equipamentos para que sejam adequadamente providos todos os materiais de higiene (papel higiênico, dispositivo de secagem de mãos ou papel toalha não reciclado e sabonete líquido)? (Decreto Municipal nº 5616/1987; Lei Municipal nº 7031/96; NBR 9050/2020).		
		Sim, os banheiros estão dotados de instalações e equipamentos com os materiais de higiene.	AT	1
		Sim, os sanitários possuem instalações e equipamentos e material de higiene, mas em quantidade insuficiente para o atendimento ao público.	AP	2
		Não possuem instalações, equipamentos e material de higiene.	NAT	3
		Não possuem sanitários.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário: -				
1.5	1	As lixeiras dos banheiros comportam a utilização de sacos plásticos, além de serem providas de tampa e dispositivo para abertura sem acionamento manual (eletrônico, sensor ou pedal)? (Decreto Municipal nº 5616/1987; Lei Municipal nº 7031/96).		
		Sim, as lixeiras atendem ao especificado.	AT	1
		Não. As lixeiras são de outro tipo.	AP	2
		Não possuem lixeiras.	NAT	2
		Não aplicável.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário: Durante vistoria verificou-se que as lixeiras comportam a utilização de sacos plásticos, no entanto, não são providas de tampa. O emprego de lixeiras sem tampa foi justificado pelo histórico de utilização do público. Durante eventos é comum que o usuário não realize o acionamento do pedal e deposite o rejeito sobre a lixeira, causando transtorno e grande acúmulo de sujeira. Dessa forma, admite-se a adoção destas em detrimento das lixeiras de pedal e tampa, que serão exigidas apenas nos locais onde há manipulação de alimentos.				

1.6	3	Qual o sistema de tratamento dos efluentes sanitários gerados no estádio? (Decreto Municipal nº 5616/1987; Lei Municipal nº 7031/96).		
		Está interligado a rede pública de esgoto.	AT	1
		Possui soluções alternativas de tratamento de efluentes (fossa séptica/sumidouro) que obedecem às normas editadas pela entidade reguladora e pelos órgãos responsáveis pelas políticas ambientais, de saúde e de recursos hídricos.	AT	1
		Possui soluções alternativas de tratamento de efluentes (fossa séptica/sumidouro) que NÃO obedecem às normas editadas pela entidade reguladora e pelos órgãos responsáveis pelas políticas ambientais, de saúde e de recursos hídricos.	NAT	3
		Não possui tratamento de efluente.	NAT	3
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário: -		
1.7	1	As caixas de passagem e de gordura possuem tampas removíveis para inspeção? (Decreto Municipal nº 5616/1987; Lei Municipal nº 7031/96).		
		Sim, todas possuem tampas removíveis para inspeção.	AT	1
		Não, pelo menos uma não possui tampas removíveis para inspeção.	NAT	2
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário: -				
1.8	2	Os banheiros são dotados de sistemas de ventilação e/ou exaustão eficientes para o exterior?		
		Sim, possuem ventilação e/ou exaustão adequada.	AT	1
		Não, os sanitários não possuem ventilação ou exaustão adequada.	NAT	3
		Não aplicável. Não há sanitários.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário: -				

RESULTADO	
DIAGNÓSTICO QUANTITATIVO	
Número de questões da subárea: 8	
Número de questões qualitativas: 0	
Total de questões atendidas: 7	
Total de questões não atendidas: 0	
Total de questões não aplicáveis: 1	

Total de questões atendidas com restrições: 0

Atendimento da subárea (AS): 100%

Atendimento em relação ao total (ART):100%

Quantidade		Legenda	
	7 questões		Pouco significativo
	0 questões		Medianamente significativo
	0 questões		Muito significativo

DIAGNÓSTICO QUALITATIVO

No que tange às instalações sanitárias e ao tratamento de efluentes, constatou-se que o Estádio Arena MRV atende satisfatoriamente aos requisitos estabelecidos.

2. Condições das Instalações Prediais e Circulações e Gerenciamento de Resíduos Sólidos Urbanos				
Item	Relevância	Descrição	Resultado	
			X	Impacto
2.1	2	As dependências do estádio, como arquibancadas e acessos estão em boas condições de limpeza e conservação? (Decreto Municipal nº 5616/1987; Lei Municipal nº 7031/96).		
		Sim. Todos estão limpos e conservados.	AT	1
		Em parte. Algumas áreas necessitam intervenções. (Especificar no comentário)	AP	2
		Não. Todas as dependências apresentam problemas de limpeza e conservação.	NAT	3
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário: -		
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
		Sim, mas o estádio não está atendendo ao plano de limpeza (Consultar o plano).	AP	2
		Não, o estádio não possui plano de limpeza implementado.	NAT	3
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação).	NO	0
		Comentário: Foi apresentado documento "Planejamento das Atividades de Conservação e Limpeza", elaborado pela empresa terceirizada, Tarefa Facilites Services.		
2.3	0	Qual o agente responsável pela limpeza do estádio?		
		Funcionários do estádio.	A	
		Empresa terceirizada.	B	
		Diaristas.	C	
		Outros. (Especificar nos comentários).	D	
		Comentário: Empresa terceirizada.		
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	
		Diariamente.	B	
		Semanalmente.	C	
		Mensalmente.	D	
		Outros. (Especificar nos comentários).	E	
		Comentário: Nas ocasiões de realização de eventos, realiza-se uma limpeza prévia, durante e após este, realizada com um maior efetivo de agentes. No dia a dia é feita a limpeza diária, de manutenção, com um contingente reduzido de trabalhadores.		

2.5	2	O estádio realiza a coleta dos resíduos sólidos gerados nas suas dependências? (Decreto Municipal nº 5616/1987; Lei Municipal nº 7031/96)		
		Sim. É realizada a coleta dos resíduos sólidos com periodicidade.	AT	1
		Sim. Mas a coleta dos resíduos sólidos não possui periodicidade.	AP	2
		Não, o estádio não realiza a coleta dos resíduos sólidos.	NAT	3
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário: -				
2.6	0	Qual o agente responsável pela coleta dos resíduos sólidos no estádio?		
		Sistema de coleta da prefeitura.	A	
		O estádio possui um sistema próprio de gerenciamento e coleta dos resíduos sólidos.	B	
		A coleta dos resíduos sólidos é realizada por Empresa Privada e/ou Cooperativa.	C	
		Outros. (Especificar nos comentários).	D	
Comentário: A coleta é responsabilidade da empresa terceirizada contratada.				
2.7	2	Há coleta seletiva dos resíduos?		
		Sim, o estádio realiza a coleta seletiva dos resíduos e o encaminha para cooperativas	AT	1
		Não, o estádio não realiza coleta seletiva dos resíduos.	NAT	2
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário: A coleta seletiva é realizada por sistema binário, com separação do resíduo reciclável e não reciclável.				
2.8	2	Há abrigo de resíduos e equipamentos (caçambas e lixeiras) dimensionados para o acondicionamento correto dos resíduos sólidos gerados nas dependências do estádio e que sejam separados para resíduos orgânicos e inorgânicos?		
		Sim. O local atende às especificações, os equipamentos estão em boas condições e comportam todos os resíduos gerados.	AT	1
		Em parte. Alguns dos abrigos de resíduos encontravam-se adequados ao armazenamento de resíduos.	AP	2
		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.	NAT	3
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário: As caçambas serão disponibilizadas durante os eventos pela empresa terceirizada contratada.				

		O estádio possui Plano de Operação, Manutenção e Controle (PMOC) para condicionadores de ar em conformidade ao disposto na Lei nº 13.589, de 4 janeiro de 2018?		
2.9	1	Sim, o estádio possui um PMOC implementado.	AT	1
		Sim, há PMOC mas este não é seguido corretamente. (Especificar no comentário a periodicidade da limpeza).	AP	2
		Não. Não existe um PMOC. (Especificar no comentário a periodicidade da limpeza).	NAT	3
		Não se aplica. Não há condicionadores de ar no estádio.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário: -		

RESULTADO	
DIAGNÓSTICO QUANTITATIVO	
Número de questões da subárea: 9	
Número de questões qualitativas: 3	
Total de questões atendidas: 6	
Total de questões não atendidas: 0	
Total de questões não aplicáveis: 0	
Total de questões atendidas com restrições: 0	
Atendimento da subárea (AS): 100%	
Atendimento em relação ao total (ART):100%	

Quantidade		Legenda	
	6 questões		Pouco significativo
	0 questões		Medianamente significativo
	0 questões		Muito significativo

DIAGNÓSTICO QUALITATIVO

No que se refere às condições das instalações prediais e ao gerenciamento de resíduos sólidos urbanos, verificou-se que o Estádio Arena MRV encontra-se atende satisfatoriamente aos requisitos estabelecidos.

3. Instalações e Higiene das Áreas de Venda e Manipulação de Alimentos				
Item	Relevância	Descrição	Resultado	
			X	Impacto
3.1	2	Os estabelecimentos de venda e/ou manipulação de alimentos do estádio estão em boas condições de limpeza e conservação? (Decreto Municipal nº 5616/1987; Lei Municipal nº 7031/96).		
		Sim. Todos estão limpos e conservados.	AT	1
		Em parte. Algumas áreas necessitam intervenções. (Especificar no comentário)	AP	2
		Não. A maioria dos estabelecimentos apresentam problemas de limpeza e conservação.	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: -				
3.2	3	O estabelecimento é submetido ao Controle Integrado de Pragas Urbanas (ações que impeçam a atração, o abrigo, o acesso e a proliferação de vetores e pragas urbanas)? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		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: Todos os bares e cozinhas são submetidos à dedetização mensal pela empresa Inseticom Dedetização LTDA ME, AAS nº 2024060304, válido até 29/07/2026.				
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).		
		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: Todos os efluentes são direcionados a uma caixa de gordura central do estádio.				
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).		
		Sim, estão em bom estado.	AT	1
		Sim, mas apresentam rachaduras, trincas, goteiras, 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: -		
3.5	2	Os ralos presentes no interior do estabelecimento de venda e/ou manipulação são sifonados e com tampas escamoteáveis (que permitam fechamento)? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		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: -		
3.6	2	A área de preparação de alimentos possui iluminação adequada com luminárias protegidas contra explosão e quedas acidentais? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		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: -		
3.7	3	As instalações elétricas estão embutidas ou protegidas por tubulação que permita a higienização do ambiente? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		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: -		
3.8	3	Existem lavatórios exclusivos para a higienização das mãos na área de manipulação dos alimentos e que contenham sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro dispositivo de secagem das mãos e coletor de papel acionados sem contato manual? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		

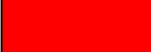
		Sim.	AT	1
		Não.	NAT	3
		Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário: -		
3.9	3	As áreas de recebimento de dinheiro, cartões e outros são reservados para este fim de maneira que o funcionário que manipula o alimento (embalado ou não) não seja o mesmo que recebe o pagamento pelo produto? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		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: São utilizados caixas volantes no estádio, de forma que nos bares não haja manipulação de dinheiro ou cartões.		
3.10	3	Os alimentos perecíveis são dispostos em local adequado (geladeiras, câmaras frigoríficas, freezers, estufas, vitrines expositoras etc.) para a manutenção de sua qualidade e da segurança alimentar? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim, os alimentos estão bem armazenados e dispostos em local com temperatura adequada.	AT	1
		Não, os alimentos estão armazenados em locais com condições e temperaturas impróprias para o acondicionamento.	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: -		
3.11	3	O estabelecimento possui equipamentos (freezer, estufa, geladeira, câmara frigorífica, vitrines expositoras, isopor, dentre outros) e utensílios (talheres, copos, pratos) devidamente limpos e higienizados ou descartáveis? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim. Os equipamentos estão em boas condições de limpeza e higiene e utensílios são descartáveis ou devidamente higienizados e corretamente armazenados.	AT	1
		Não. Há problemas como rachaduras, trincas, vazamentos, bolores ou outros problemas nos equipamentos e/ ou utensílios que comprometam a qualidade dos alimentos.	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: -		
3.12	2	As lixeiras no interior do estabelecimento comportam a utilização de saco plástico e possuem tampa sem acionamento manual? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		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: -				
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, frestas e imperfeições que comprometam a higienização? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		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: -				
3.14	2	As embalagens, ingredientes e/ou matérias primas armazenados encontram-se sobre bases ou prateleiras de material liso, resistente, impermeável e lavável? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		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: -				

3.15	1	Os equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, câmaras frigoríficas e congeladores) e os de processamento térmico dos alimentos possuem termômetro (analógico, digital ou a laser) em local visível e em bom funcionamento? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		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: -				
3.16	3	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 nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.	AT	1
		Não.	NAT	3
		Não há alimentos perecíveis no estabelecimento.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário: -				
3.17	3	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 nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.	AT	1
		Não.	NAT	3
		Não se aplica. Não há cozinha.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário: -				
3.18	3	Para áreas de cozinha: As portas da área da cozinha são lisas, de fácil higienização, possuindo fechamento eficiente que propicie boa vedação para impedir entrada de vetores e outros animais? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.	AT	1
		Não.	NAT	3
		Não se aplica. Não há cozinha.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário: -				

3.19	1	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).		
		Sim.	AT	1
		Sim, mas não estão em boas condições higiênico-sanitárias.	AP	2
		Não há vestiários para os manipuladores.	NAT	3
		Não se aplica. Não há cozinha.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário: No estádio há vestiários exclusivos para os prestadores de serviços, mas não há local exclusivo para manipuladores.				

RESULTADO	
DIAGNÓSTICO QUANTITATIVO	
Número de questões da subárea: 19	
Número de questões qualitativas: 0	
Total de questões atendidas: 18	
Total de questões não atendidas: 1	
Total de questões não aplicáveis: 0	
Total de questões atendidas com restrições: 0	
Atendimento da subárea (AS): 94,76%	
Atendimento em relação ao total (ART): 94,76%	

Quantidade		Legenda	
	18 questões		Pouco significativo
	1 questões		Medianamente significativo
	0 questões		Muito significativo

DIAGNÓSTICO QUALITATIVO

Em relação às instalações e higiene das áreas de venda e manipulação de alimentos, observou-se o atendimento satisfatório aos requisitos estabelecidos.

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 nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.	AT	1
		Não.	NAT	3
		Não são manipulados frutas, verduras e legumes no local.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário: Conforme Procedimento Operacional Padrão apresentado.				
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 nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.	AT	1
		Não.	NAT	3
		Não se aplica. Não há manipulação de alimentos no estádio.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário: -				
4.3	3	Os alimentos previamente preparados mantidos na área de armazenamento, ou aguardando o transporte estão protegidos contra contaminantes e identificados com a designação do produto (fabricante, a data de fabricação, ingredientes e o prazo de validade? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.	AT	1
		Não.	NAT	3
		Não se aplica. Não são manipulados alimentos no local.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
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 nº 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: -	
4.5	1	Existe no estabelecimento, à disposição dos funcionários do serviço de alimentação, o Manual de Boas Práticas? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).	
		Sim.	AT 1
		Existe, mas o manual de boas práticas 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: -			
4.6	2	Existe informações da quantidade e cadastramento dos ambulantes em dias de jogos?	
		Sim.	AT 1
		Não.	NAT 2
		Não há ambulantes no interior do estádio.	NAP 0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO 0
Comentário: -			

RESULTADO	
DIAGNÓSTICO QUANTITATIVO	
Número de questões da subárea: 6	
Número de questões qualitativas: 0	
Total de questões atendidas: 6	
Total de questões não atendidas: 0	
Total de questões não aplicáveis: 0	
Total de questões atendidas com restrições: 0	
Atendimento da subárea (AS): 100%	
Atendimento em relação ao total (ART): 100%	

Quantidade		Legenda	
	6 questões		Pouco significativo
	0 questões		Medianamente significativo
	0 questões		Muito significativo

DIAGNÓSTICO QUALITATIVO

No que concerne à produção e manipulação de alimentos, verificou-se que o Estádio Arena MRV atende satisfatoriamente aos requisitos estabelecidos.

5. Água Potável				
Item	Relevância	Descrição	Resultado	
			X	Impacto
245.1	0	A água utilizada no estádio é advinda de um sistema público de abastecimento?		
		Sim. Anexar comprovante da companhia fornecedora.	AT	A
		Sim. Além do sistema público de abastecimento possui outro sistema de fornecimento de água. (Especificar).		B
		Não. É proveniente de abastecimento alternativo (caminhão-pipa; poço artesiano, etc). Anexar o laudo de potabilidade da água e outorga do órgão ambiental.		C
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)		D
		Comentário: Como informado no pelo estádio no ano anterior, conclui-se o fornecimento de água junto à COPASA, comprovado a partir da Nota Fiscal/Fatura de Serviços.		
5.2	3	Os reservatórios de água potável como caixas d'água, torres d'água e cisternas estão em boas condições, livres de rachaduras, vazamentos, infiltrações, deslocamentos, possuindo tampa e revestimento que não comprometa a qualidade da água? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA; ABNT/NBR 5626/1998; Portaria do Ministério da Saúde nº 888/2021).		
		Sim. Estão em boas condições.	AT	1
		Não.	NAT	3
		Não se aplica. Não existem reservatórios de água potável.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário: -		
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 888/2021).		
		Sim. E foi apresentado o registro de higienização na validade.	AT	1
		Sim. Mas o registro de higienização está vencido ou não foi apresentado.	AP	2
		Não.	NAT	3
		Não se aplica. Não existem reservatórios de água potável.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário: Diferentemente do laudo anterior, o estádio apresentou os comprovantes de higienização dos seus respectivos reservatórios, estando os mesmos dentro do prazo de validade até a presente data.				
5.4	3	Existe o laudo oficial de potabilidade da água disponibilizada no estádio? (Doc. Ref.: Portaria do Ministério da Saúde nº 888/2021)?		
		Sim, e o laudo foi emitido por empresa certificada.	AT	1
		Sim, mas o laudo não foi emitido por empresa certificada.	AP	2
		Não, o laudo não existe e/ou não foi apresentado.	NAT	3

		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário: Os laudos foram atualizados e as eventuais não conformidades corrigidas.		
5.5	3	É enviado à autoridade de saúde pública os relatórios das análises dos parâmetros mensais, trimestrais e semestrais com informações sobre o controle da qualidade da água, advinda de abastecimento alternativo, conforme o modelo estabelecido pela referida autoridade? (Portaria do Ministério da Saúde nº 888/2021).		
		Sim. E foi apresentado os laudos referentes.	AT	1
		Sim. Mas o laudo está vencido.	AP	2
		Não é realizada ou não foram apresentadas as análises.	NAT	3
		A água utilizada no estádio é advinda apenas do sistema público de abastecimento.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário: -		
5.6	0	Qual a capacidade nominal em litros dos reservatórios (caixas d'água, e cisternas) do estádio? (Portaria do Ministério da Saúde nº 888/2021).		
		Comentário: Água potável – 3 reservatórios de 57.000 litros; 8 reservatórios de 20.000 litros e 4 reservatórios de 15.000 litros		
5.7	1	Estão instalados bebedouros de material lavável, providos de água potável, em locais acessíveis, fora das instalações sanitárias, para uso dos frequentadores? (Decreto Municipal nº 5616/1987; Lei Municipal nº 7031/96).		
		Sim. A proporção de bebedouros está sendo atendida e possuem plano de limpeza e manutenção do equipamento com troca regular dos filtros (anexar comprovantes).	AT	1
		Sim, os bebedouros possuem plano de limpeza atendido, mas a proporção de bebedouros é insuficiente para atender ao público.	AP	2
		Não existem bebedouros e/ou os existentes não atendem a todas as especificações acima.	NAT	3
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário: Os bebedouros foram instalados e os comprovantes de limpeza e troca de filtro foram apresentados.		

RESULTADO

DIAGNÓSTICO QUANTITATIVO

Número de questões da subárea: 7

Número de questões qualitativas: 2

Total de questões atendidas: 5
Total de questões não atendidas: 0
Total de questões não aplicáveis: 0
Total de questões atendidas com restrições: 0

Atendimento da subárea (AS): 100%
Atendimento em relação ao total (ART): 100%

Quantidade		Legenda	
	5 questões		Pouco significativo
	0 questões		Medianamente significativo
	0 questões		Muito significativo

DIAGNÓSTICO QUALITATIVO

No que concerne a "água potável" o Estádio Arena MRV atendeu às solicitações da inspeção do ano anterior, adequando o fornecimento de água junto à COPASA, apresentando laudos de potabilidade da água, os comprovantes de higienização dos reservatórios e a troca dos filtros dos bebedouros. Dessa forma, a subárea "água potável" passou a atender satisfatoriamente os critérios estabelecidos.

6. Saúde				
Item	Relevância	Descrição	Resultado	
			X	Impacto
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 51/2011; Lei Municipal nº 7031/96).		
		Sim, o SMU está devidamente autorizado pelo órgão competente.	AT	1
		Sim, mas o SMU não possui autorização de funcionamento.	NAT	2
		Não se aplica. Não possui SMU.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário: O Serviço Médico de Urgência é prestado pela empresa Real Med Assistência Médica e Eventos LTDA, possui AAS nº 2022066282, válido até 06/11/2026.		
6.2	3	O SMU possui, em sua direção técnica, médico credenciado no Conselho Regional de Medicina correspondente à sua localização e outros profissionais de área de saúde e assistencial, como enfermeiro responsável, técnicos em enfermagem e auxiliares técnicos? (Lei Municipal nº 7031/96).		
		Sim, e o médico está credenciado no CRM.	AT	1
		Sim, mas o médico não está credenciado no CRM ou não possui	NAT	2
		Não se aplica. Não possui SMU.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário: Estabelecimento funciona sob a responsabilidade técnica de Deigislane Silva (COREN nº 424119) e Guilherme Anunciação (CRM nº 76494).		
6.3	2	As instalações do Serviço Médico de Urgência estão em boas condições de limpeza e conservação?		
		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
		Não se aplica. Não possui SMU.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário: -		
6.4	2	As instalações de Serviço Médico de Urgência possuem tamanho compatível com a capacidade do estádio, ou seja, mínimo de 15 m² para até 15.000 torcedores e 25 m² para capacidade superior a 15.000 torcedores, ou tamanho compatível com o documento de avaliação de risco em eventos emitido pelo Corpo de Bombeiros do estado? (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? (Lei Municipal nº 7031/96).		
		Sim, as instalações atendem completamente.	AT	1
		Não, há apenas um SMU.	NAT	3
		Não se aplica. Estádio menor que 40.000 pessoas.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário: O estádio conta com duas salas para atendimento médico, uma localizada no 3º pavimento (nível campo) e outra no 5º pavimento (arquiabancada inferior – nível Brahma).		
6.6	3	As instalações de Serviço Médico de Urgência possuem ventilação e iluminação adequadas, incluindo luzes de emergência, bancadas com pia de aço inox para lavagem das mãos, bebedouros, banheiros e acesso ao telefone? (Lei Municipal nº 7031/96).		
		Sim, as instalações possuem todos os itens citados.	AT	1
		Não, possuem apenas alguns itens citados (especificar no comentário quais faltam).	NAT	3
		Não se aplica. Não possui SMU.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário: O acesso ao telefone é disponibilizado via aparelho a rádio. Em ambos ambulatorios a hidratação é feita por meio de água mineral envasada.		
6.7	3	As instalações de Serviço Médico de Urgência possuem sinalização visível e são acessíveis aos torcedores e jogadores? (Lei Municipal nº 7031/96).		
		Sim. Todos têm acesso e o local de atendimento possui sinalização visível.	AT	1
		Não. O SMU não possui sinalização visível e/ou não é acessível (especificar).	AP	3
		Não se aplica. Não possui SMU.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário:		
6.8	2	O armário para o armazenamento de medicamentos de uso controlado presente no SMU está fechado e limpo? (Resolução RDC nº344/98 da ANVISA; Lei Municipal nº 7031/96).		
		Sim.	AT	1
		Não.	NAT	3
		Não se aplica. Não possui SMU.	NAP	0

		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário: Todos os medicamentos eventualmente utilizados serão trazidos apenas no dia do evento e ficarão sob a guarda da empresa terceirizada responsável pela prestação do serviço.		
6.9	3	O SMU possui uma entrada, com acesso coberto para ambulâncias, portas amplas para fluxo ágil de pacientes em macas? (Resolução nº 50/202 da ANVISA).		
		Sim, o SMU possui as especificações preconizadas.	AT	1
		Não. Não atendem aos requisitos ou não há estrutura complementar à ambulância.	NAT	3
		Não se aplica. Não possui SMU.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário: -.		
6.10	3	O SMU elaborou e implementou o Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS) e o mesmo está disponível para consulta das autoridades sanitárias e ambientais? (Resolução RDC nº 222/2018 da ANVISA; Resolução CONAMA nº 358/2005).		
		Sim, o SMU possui PGRSS.	AT	1
		Não possui PGRSS implementado.	NAT	3
		Não se aplica. Não possui SMU.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário: Aprovado pelo Parecer Técnico PGRSS nº 052/2016.		
6.11	3	O gerenciamento dos resíduos de saúde é realizado por um profissional de nível superior, habilitado pelo seu conselho de classe, com apresentação de Anotação de Responsabilidade Técnica (ART), certificado de responsabilidade técnica ou documento similar? (Resolução RDC nº 222/2018 da ANVISA; Resolução CONAMA nº 358/2005). *O responsável pelo PGRSS deve ser o representante legal do SMU.		
		Sim, é realizado pelo representante do SMU e este é profissional de nível superior e habilitado pelo seu conselho de classe.	AT	1
		Sim, é realizado pelo representante do SMU - profissional de nível superior - mas este não apresentou a ART ou documento similar.	AP	2
		Não é realizado por profissional habilitado e / ou não é o representante legal do SMU.	NAT	3
		Não se aplica. Não possui SMU.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0

		Comentário: Comprovado através da Anotação nº 4293/2024 do COREN-MG, sob responsabilidade da enfermeira Deigislane Silva. Contudo, tal do documento expirou pouco após o envio dos comprovantes à Vigilância Sanitária.		
6.12	3	Existem e estão identificados os coletores específicos para o resíduo biológico com saco plástico branco leitoso e os coletores rígidos para o perfurante (de acordo com ABNT NBR 9190)? (Resolução RDC nº 222/2018 da ANVISA; Resolução CONAMA nº 358/2005)		
		Sim, o SMU possui os coletores específicos.	AT	1
		Sim, os coletores existem, mas não estão devidamente identificados.	AP	2
		Não possui coletores.	NAT	3
		Não se aplica. Não há geração de resíduos biológicos e/ou perfurocortantes.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário: Todo o mobiliário, inclusive as lixeiras para resíduo biológico, são trazidas apenas nos dias de realização de eventos. Realizou-se a instalação do suporte de coletor de material perfurocortante.				
6.13	3	Os resíduos de serviços de saúde são dispostos em recipientes armazenados em um depósito temporário de resíduos (DTR) dotado de piso e paredes de superfícies lisas e laváveis? (Resolução RDC nº 222/2018 da ANVISA; Resolução CONAMA nº 358/2005).		
		Sim, os resíduos estão armazenados em conformidade.	AT	1
		Não, alguns quesitos não constam. (Especificar quais nos comentários).	AP	2
		Não atendem.	NAT	3
		Não se aplica. Não há geração de resíduos de serviços de saúde.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário: Não há armazenamento de resíduos de saúde no estádio. Após o evento esses são recolhidos pela empresa prestadora de serviço e destinados adequadamente.				
6.14	3	A retirada dos resíduos de serviços de saúde está sendo realizada por empresa devidamente licenciada ou credenciada no órgão competente? (Resolução RDC nº 222/2018 da ANVISA; Resolução CONAMA nº 358/2005).		
		Sim, e a licença foi apresentada.	AT	1
		Sim, mas não há comprovante da licença.	AP	2
		Não há contrato com empresa terceirizada e/ou a empresa não possui licença.	NAT	3
		Não se aplica. Não há geração de resíduos de serviços de saúde.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário: A destinação é dada pela empresa Terra Viva Ambiental LTDA, que possui contrato de prestação de serviço pactuado com a Real Med Assistência Médica e Eventos LTDA. Entretanto, a licença da empresa Terra Viva não foi apresentada e ou encontrada no sistema da PBH.				

6.15	3	O estádio possui contrato com empresa prestadora do Serviço Médico de Urgência que possua definição das responsabilidades entre as partes, além de cópia da licença de funcionamento da empresa contratada, expedida pelo órgão competente? (Lei Municipal nº 7031/96; Portaria MS nº 2048/2002).		
		Sim, e a empresa está registrada conforme portaria.	AT	1
		Sim, mas a empresa não está registrada conforme portaria.	AP	2
		Não possui contrato.	NAT	3
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário:				
6.16	3	Existe o mínimo de duas ambulâncias UTI de suporte avançado (tipo D) para público de até 20.000, e acima disto, uma para cada 10.000 torcedores, estando estas contempladas em contrato ou ofício do fornecedor de serviço médico de urgência ou quantidade que satisfaça a avaliação de risco em eventos emitidos pelo Corpo de Bombeiros do estado? (Doc. Ref.: ABNT/ NBR 14.561/2000; Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010; Lei Municipal nº 7031/96).		
		Sim.	AT	1
		Não, a quantidade disponibilizada não atende à portaria	AP	2
		Não possui contrato.	NAP	3
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário:				

RESULTADO	
DIAGNÓSTICO QUANTITATIVO	
Número de questões da subárea: 16	
Número de questões qualitativas: 0	
Total de questões atendidas: 12	
Total de questões não atendidas: 1	
Total de questões não aplicáveis: 3	
Total de questões atendidas com restrições: 0	
Atendimento da subárea (AS): 92,3%	
Atendimento em relação ao total (ART): 92,3%	

Quantidade		Legenda	
	12 questões		Pouco significativo
	0 questões		Medianamente significativo
	1 questões		Muito significativo

DIAGNÓSTICO QUALITATIVO

Em relação à saúde, a maioria dos itens foi atendido. É necessário que a empresa prestadora de retirada dos resíduos de serviços de saúde proceda a apresentação de seu Alvará Sanitário válido. Ademais, a ART da profissional do SMU precisa ser atualizado.

7. Vestiários				
Item	Relevância	Descrição	Resultado	
			X	Impacto
7.1	2	Há pelo menos dois vestiários exclusivos para atletas?		
		Sim.	AT	1
		Não. Há apenas um vestiário.	AP	2
		Não há vestiários para atletas.	NAT	3
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário: -		
7.2	2	Os vestiários exclusivos para atletas têm, pelo menos, 10 chuveiros, 5 lavatórios e 3 vasos sanitários que permitam atender atletas do gênero masculino e feminino? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010; Decreto Municipal nº 5616/1987; Lei Municipal nº 7031/96).		
		Sim.	AT	1
		Não. (Especificar a quantidade).	NAT	2
		Não se aplica. Não possui SMU.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário: Ambos vestiários possuem doze chuveiros, oito lavatórios e três vasos sanitários para uso dos atletas, além dos disponíveis para equipe técnica e consultório.		
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 Estádios de Futebol - FGV/2010; Decreto Municipal nº 5616/1987; Lei Municipal nº 7031/96).		
		Sim.	AT	1
		Sim, mas necessitam de algumas intervenções.	AP	2
		Não. Estão em condições precárias de higiene.	NAT	3
		Não se aplica, pois não há vestiários para atletas.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário: -				
7.4	2	Existem vestiários exclusivos para a equipe técnica? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010; Decreto Municipal nº 5616/1987; Lei Municipal nº 7031/96)		
		Sim. Apresentam, pelo menos, 2 vestiários para a equipe técnica (1 para o time visitante e 1 para o time residente).	AT	1
		Não. Não possui vestiário exclusivo para equipe técnica.	NAT	2
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NAP	0
		Comentário: -		

7.5	3	Os vestiários exclusivos para equipe técnica estão em boas condições de higiene? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010; Decreto Municipal nº 5616/1987; Lei Municipal nº 7031/96).		
		Sim, estão em boas condições de higiene.	AT	1
		Não. Estão em condições precárias de higiene.	NAT	3
		Não há vestiários exclusivos para a equipe técnica.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário: -				
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 Estádios de Futebol - FGV/2010; Decreto Municipal nº 5616/1987; Lei Municipal nº 7031/96).		
		Sim.	AT	1
		Não. Há vestiário apenas para um gênero.	AP	2
		Não há vestiários exclusivo para árbitros.	NAT	3
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário: -				
7.7	2	Os vestiários exclusivos para árbitros estão em boas condições de higiene? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010; Decreto Municipal nº 5616/1987; Lei Municipal nº 7031/96).		
		Sim. Todos estão em boas condições de higiene.	AT	1
		Em parte. Alguns apresentam condições insatisfatórias de higiene.	AP	2
		Não. Estão todos em condições precárias.	NAT	3
		Não se aplica. Não há vestiários exclusivos para árbitros.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário: -				
7.8	1	Nos vestiários e banheiros dos atletas, equipe técnica, árbitros e forças 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 Estádios de Futebol - FGV/2010; Decreto Municipal nº 5616/1987; Lei Municipal nº 7031/96).		
		Sim.	AT	1
		Não. Há problemas com o material empregado nas superfícies.	NAT	2

		Não se aplica. Não há vestiários e banheiros para árbitros e/ou atletas.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário: -		
7.9	1	Os equipamentos e móveis encontrados nos vestiários dos atletas, equipe técnica e árbitros são de material resistente, liso, impermeável e de fácil limpeza? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010; Decreto Municipal nº 5616/1987; Lei Municipal nº 7031/96).		
		Sim.	AT	1
		Sim. Mas apresentam mal estado de conservação e/ou limpeza.	AP	2
		Não. Os equipamentos utilizados não são adequados.	NAT	3
		Não se aplica. Não há móveis e equipamentos.	NAP	
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário: -		

RESULTADO	
DIAGNÓSTICO QUANTITATIVO	
Número de questões da subárea: 9	
Número de questões qualitativas: 0	
Total de questões atendidas: 9	
Total de questões não atendidas: 0	
Total de questões não aplicáveis: 0	
Total de questões atendidas com restrições: 0	
Atendimento da subárea (AS): 100%	
Atendimento em relação ao total (ART): 100%	

Quantidade		Legenda	
	9 questões		Pouco significativo
	0 questões		Medianamente significativo
	0 questões		Muito significativo

DIAGNÓSTICO QUALITATIVO

Observa-se que, com relação aos vestiários, todos os itens foram atendidos. No momento da vistoria, as instalações foram vistoriadas e foi verificado que se encontram em boas condições de higiene e limpeza.

DIAGNÓSTICO E PARECER

Quadro Síntese das não conformidades encontradas:

6. Saúde	Restrição:	Sem restrição associada
	Providências:	Apresentar Alvará Sanitário válido da empresa responsável pela coleta de resíduos de serviços de saúde
	Prazo:	31/09/2025
	Restrição:	Sem restrição associada
	Providências:	Apresentar ART da profissional da empresa prestadora de serviço médico atualizado
	Prazo:	31/09/2025

PARECER

Cada subárea do Instrumento gera um percentual de atendimento às conformidades legais e normativas avaliadas nos quesitos. Dessa forma, esse percentual pode ser utilizado pelo vistoriador como critério auxiliador na avaliação final do estádio.

A partir da análise conjunta dos diagnósticos quantitativo e qualitativo é possível obter a conclusão final de avaliação do estádio para a emissão do laudo de Condições Sanitárias e de Higiene.

Para a emissão do laudo de Condições Sanitárias e de Higiene dos estádios, recomenda-se o uso, como parte da avaliação quantitativa, do percentual de atendimento total, conforme demonstrado abaixo:

Os valores de atendimento total são obtidos a partir do somatório de atendimento de cada subárea.

Percentual de atendimento total:

98,15% - APROVADO COM RESTRIÇÕES

OBS.: Se aprovado com restrição, proceder as correções nos prazos determinados no quadro de síntese.

Período de vistoria: 02/08/2024 a 12/08/2025

Data da emissão do laudo: 14/08/2025

Prazo de validade do laudo: 16/08/2026

Rodrigo César de O. Sanches
Fiscal Sanitário Municipal
BM 322359-9

João Batista de Souza
BM 25689-0

Belo Horizonte, 14 de agosto de 2025

TABELAS

Tabela 1: Quantidade de sanitários no 3º pavimento.

3º PAVIMENTO - NÍVEL CAMPO

	Localização/Quantidade	Lavatório	Sanitário	Mictório	Chuveiro		Localização/Quantidade	Lavatório	Sanitário	Chuveiro
OESTE	Banheiro individual masculino/PCD	1	1				Banheiro individual feminino/PCD	1	1	
	Conjunto de banheiros masculinos (Central de Mídia)	3	3	4			Conjunto de banheiros femininos (Central de Mídia)	3	3	
	Banheiro individual masculino/PCD	1	1				Banheiro individual feminino/PCD	1	1	
	Banheiro individual masculino/PCD (Hall de entrada)	1	1				Banheiro individual feminino/PCD (Hall de entrada)	1	1	
NORTE	Conjunto de banheiros masculinos	8	5	13			Conjunto de banheiros femininos	6	12	
	Banheiro individual masculino/PCD	1	1				Banheiro individual feminino/PCD	1	1	
	Banheiro individual masculino/PCD	1	1				Banheiro individual feminino/PCD	1	1	
	Conjunto de banheiros masculinos	8	5	13			Conjunto de banheiros femininos	6	12	
	Vestiário masculino (Administrativo e Gandula)	4	2	4	6		Vestiário feminino (Administrativo e Gandula)	4	4	6
	Banheiro individual masculino/PCD (Administrativo e Gandula)	1	1				Banheiro individual feminino/PCD (Administrativo e Gandula)	1	1	
LESTE	Vestário masculino em construção (Manipuladores de alimentos)	4	2	4	6		Vestário feminino em construção (Manipuladores de alimentos)	4	4	6
	Banheiro individual masculino/PCD	1	1				Banheiro individual feminino/PCD	1	1	
	Conjunto de banheiros masculinos entrada dupla	18	10	28			Conjunto de banheiros femininos entrada dupla	20	12	
	Banheiro individual masculino/PCD	1	1				Banheiro individual feminino/PCD	1	1	
SUL	Banheiro individual masculino/PCD	1	1				Banheiro individual feminino/PCD	1	1	
	Conjunto de banheiros masculinos	8	5	13			Conjunto de banheiros femininos	6	12	
	Conjunto de banheiros masculinos	8	5	13			Conjunto de banheiros femininos	6	12	
	Banheiro individual masculino/PCD	1	1				Banheiro individual feminino/PCD	1	1	
		71	47	92	12			65	81	12

Tabela 2: Quantidade de sanitários no 5º pavimento.

5º PAVIMENTO - NÍVEL BRAHMA

	Localização/Quantidade	Lavatório	Sanitário	Mictório		Localização/Quantidade	Lavatório	Sanitário
OESTE	Banheiro individual masculino/PCD	1	1			Banheiro individual feminino/PCD	1	1
	Conjunto de banheiros masculinos	9	5	24		Conjunto de banheiros femininos	10	22
	Banheiro individual masculino/PCD	1	1			Banheiro individual feminino/PCD	1	1
	Banheiro individual masculino/PCD	1	1			Conjunto de banheiros femininos	10	22
	Conjunto de banheiros masculinos	9	5	24		Banheiro individual feminino/PCD (Hall de entrada)	1	1
	Banheiro individual masculino/PCD (Hall de entrada)	1	1					
NORTE	Conjunto de banheiros masculinos	10	5	24		Conjunto de banheiros femininos	11	17
	Banheiro individual masculino/PCD	1	1			Banheiro individual feminino/PCD	1	1
	Banheiro individual masculino/PCD	1	1			Conjunto de banheiros femininos	11	17
	Conjunto de banheiros masculinos	10	5	24		Banheiro individual feminino/PCD	1	1
	Banheiro individual masculino/PCD	1	1			Conjunto de banheiros femininos	10	22
LESTE	Conjunto de banheiros masculinos	9	5	24		Banheiro individual feminino/PCD	1	1
	Banheiro individual masculino/PCD	1	1			Conjunto de banheiros femininos	10	22
	Banheiro individual masculino/PCD	1	1			Banheiro individual feminino/PCD	1	1
	Conjunto de banheiros masculinos	9	5	24		Conjunto de banheiros femininos	11	17
	Banheiro individual masculino/PCD	1	1			Conjunto de banheiros femininos	11	17
SUL	Banheiro individual masculino/PCD	1	1			Banheiro individual feminino/PCD	1	1
	Banheiro individual masculino/PCD	1	1			Conjunto de banheiros femininos	11	17
	Conjunto de banheiros masculinos	10	5	25		Conjunto de banheiros femininos	11	17
	Conjunto de banheiros masculinos	10	5	24		Banheiro individual feminino/PCD	1	1
	Banheiro individual masculino/PCD	1	1					
		89	53	193			93	165

Tabela 3: Quantidade de sanitários no 6º pavimento.

6º PAVIMENTO - NÍVEL ARCELOR MITTAL

	Localização/Quantidade	Lavatório	Sanitário	Mictório		Localização/Quantidade	Lavatório	Sanitário
OESTE	Banheiro individual masculino/PCD	1	1		Banheiro individual feminino/PCD	1	1	
	Conjunto de banheiros masculinos	5	3	8	Conjunto de banheiros femininos	7	6	
	Banheiro individual masculino/PCD	1	1		Banheiro individual feminino/PCD	1	1	
	Conjunto de banheiros masculinos	5	3	8	Conjunto de banheiros femininos	7	6	
NORTE	Conjunto de banheiros masculinos	6	3	12	Conjunto de banheiros femininos	5	11	
	Banheiro individual masculino/PCD	1	1		Banheiro individual feminino/PCD	1	1	
	Conjunto de banheiros masculinos	6	4	17	Conjunto de banheiros femininos	6	11	
	Banheiro individual masculino/PCD	1	1		Banheiro individual feminino/PCD	1	1	
LESTE	Conjunto de banheiros masculinos	5	3	8	Conjunto de banheiros femininos	7	6	
	Banheiro individual masculino/PCD	1	1		Banheiro individual feminino/PCD	1	1	
	Conjunto de banheiros masculinos	5	3	8	Conjunto de banheiros femininos	7	6	
	Banheiro individual masculino/PCD	1	1		Banheiro individual feminino/PCD	1	1	
SUL	Banheiro individual masculino/PCD	1	1		Banheiro individual feminino/PCD	1	1	
	Conjunto de banheiros masculinos	6	4	17	Conjunto de banheiros femininos	6	11	
	Conjunto de banheiros masculinos	6	4	17	Conjunto de banheiros femininos	6	11	
	Banheiro individual masculino/PCD	1	1		Banheiro individual feminino/PCD	1	1	
		52	35	95		59	76	

Tabela 4: Quantidade de sanitários no 7º pavimento.

7º PAVIMENTO - NÍVEL INTER

	Localização/Quantidade	Lavatório	Sanitário	Mictório		Localização/Quantidade	Lavatório	Sanitário
OESTE	Conjunto de banheiros masculinos	2	1	4		Conjunto de banheiros femininos	2	2
	Conjunto de banheiros masculinos	11	7	25		Conjunto de banheiros femininos	9	18
	Banheiro individual masculino/PCD	1	1			Banheiro individual feminino/PCD	1	1
	Conjunto de banheiros masculinos	9	11	27		Conjunto de banheiros femininos	10	17
	Banheiro individual masculino/PCD	1	1			Banheiro individual feminino/PCD	1	1
	Banheiro individual masculino/PCD	1	1			Banheiro individual feminino/PCD	1	1
						Conjunto de banheiros femininos	2	3
NORTE	Banheiro individual masculino/PCD	1	1			Banheiro individual feminino/PCD	1	1
	Banheiro individual masculino/PCD	1	1			Banheiro individual feminino/PCD	1	1
	Banheiro individual masculino/PCD	1	1					
	Conjunto de banheiros masculinos	22	18	61		Conjunto de banheiros femininos	15	32
	Banheiro individual masculino/PCD	1	1			Banheiro individual feminino/PCD		
	Banheiro individual masculino/PCD	1	1			Conjunto de banheiros femininos	9	17
	Conjunto de banheiros masculinos	9	9	29		Banheiro individual feminino/PCD	1	1
	Banheiro individual masculino/PCD	1	1			Banheiro individual feminino/PCD	1	1
	Conjunto de banheiros masculinos	3	1	6		Conjunto de banheiros femininos	8	12
LESTE	Banheiro individual masculino/PCD	1	1			Conjunto de banheiros femininos	2	3
	Banheiro individual masculino/PCD	1	1			Banheiro individual feminino/PCD		
	Banheiro individual masculino/PCD	1	1			Conjunto de banheiros femininos	9	19
	Conjunto de banheiros masculinos	18	16	58		Banheiro individual feminino/PCD	1	1
	Banheiro individual masculino/PCD	1	1			Conjunto de banheiros femininos	20	33
	Banheiro individual masculino/PCD	1	1			Conjunto de banheiros femininos	2	3
	Conjunto de banheiros masculinos	9	11	27		Banheiro individual feminino/PCD	1	1
	Banheiro individual masculino/PCD	1	1					
SUL	Conjunto de banheiros masculinos	3	1	6		Conjunto de banheiros femininos	8	12
	Banheiro individual masculino/PCD	1	1			Banheiro individual feminino/PCD	1	1
	Banheiro individual masculino/PCD	1	1			Conjunto de banheiros femininos	18	34
	Conjunto de banheiros masculinos	22	16	61				
	Banheiro individual masculino/PCD	1	1			Banheiro individual feminino/PCD	1	1
	Conjunto de banheiros masculinos	3	1	6		Conjunto de banheiros femininos	8	12
	Banheiro individual masculino/PCD	1	1			Banheiro individual feminino/PCD	1	1
	Banheiro individual masculino/PCD	1	1					
	Banheiro individual masculino/PCD	1	1					
		131	112	310			134	229

Tabela 5: Comparação da quantidade de sanitários existentes com relação à demanda.

	Capacidade público por setor	Quantidade necessária para atender ao público em um evento esportivo (conforme fórmula item 1.2)					Quantidade verificada no local				
		Masculino			Feminino		Masculino			Feminino	
		Lavatórios	Sanitários	Mictórios	Lavatórios	Sanitários	Lavatórios	Sanitários	Mictórios	Lavatórios	Sanitários
Arquibancada inferior Nível Brahma	14765	52	52	104	30	89	89	53	193	93	165
Camarote Nível Arcelor Mittal	4053	15	15	28	9	25	52	35	95	59	76
Arquibancada superior Nível Inter	26074	92	92	183	53	157	131	112	310	134	229