

DOCUMENTO 9

GUIA DE UTILIZAÇÃO E INSTRUMENTO DE VERIFICAÇÃO Condições Sanitárias e de Higiene

Guia de Utilização

O objetivo deste instrumento é orientar quanto às melhorias e intervenções a serem realizadas 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.

O instrumento consiste em perguntas quantitativas e qualitativas da área de Condições Sanitárias e de Higiene. Cada quesito quantitativo possui até 5 opções de resposta, a saber:

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

A fim de possibilitar 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, explanações 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.

Os tópicos e quesitos a serem observados em vistoria estão descritos na tabela a seguir.

VISTORIA

TÓPICOS A SEREM OBSERVADOS NAS SEGUINTE ÁREAS

<p>1. Instalações Sanitárias e Efluentes</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Quantidade de sanitários, lavatórios e mictórios; b) Condições de limpeza dos banheiros; c) Presença de sanitários destinados a deficientes físicos; d) Lixeiras; e) Equipamentos e instalações para materiais de higiene; f) Tipo de tratamento de efluente; g) Caixas de passagem, gordura e esgoto; h) Presença de ventilação. <p>2. Instalações Prediais e Circulações e Gerenciamento de Resíduos Sólidos Urbanos</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Condições de limpeza do estádio; b) Condições de limpeza e conservação dos condicionadores de ar; c) Local para disposição dos resíduos sólidos do estádio que aguardam coleta. <p>3. Instalações e Higiene das Áreas de Manipulação de Alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Condições de limpeza nas cozinhais, bares, quiosques e / ou lanchonetes; b) Utensílios e equipamentos; c) Presença de caixa de gordura ou de esgoto; <p>4. Produção e Manipulação de Alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Processos de limpeza e desinfecção de verduras e legumes; b) Capacitação dos manipuladores; c) Destinação dos resíduos de cozinha; d) Armazenamento dos produtos; e) Local de exposição para a venda; f) Presença do manual de boas práticas e procedimentos padronizados; g) Armazenamento de utensílios de cozinha. 	<p>5. Água Potável</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Tipo de Sistema de Armazenamento; b) Reservatórios de água potável (capacidade e condições estruturais); c) Presença de bebedouros e sua higienização. d) Laudo de potabilidade e outorga; <p>6. Saúde</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Local do atendimento médico b) Tamanho do posto médico; c) Quantidade de postos de atendimento; d) Luzes de emergência, ventilação, pias bebedouros e acesso ao telefone; e) Acessibilidade ao posto pelos torcedores (sinalização e facilidade de chegar); f) Condições de limpeza do local; g) Medicamentos e materiais essenciais (presença e armazenamento); h) Desfibriladores (presença, condições e operador capacitado); i) Plano de procedimentos; j) Histórico de ocorrências; k) Portas amplas para acesso de ambulâncias; l) Coletores para resíduos infectantes e para perfurantes (identificação); m) Quantidade de ambulâncias do tipo UTI. <p>7. Vestiários</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Vestiários para atletas e equipe técnica (Pisos, tetos, paredes, mobiliário e ventilação); b) Vestiários para árbitros (Pisos, tetos, paredes, mobiliário e ventilação);
---	---

Níveis de Relevância

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

0
1
2
3

Qualitativo
Relevância Baixa
Relevância Média
Relevância Alta

Níveis de Risco

Cada quesito de cunho quantitativo possui até 4 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:

NÍVEIS DE RISCO	
(0) Não se aplica	Quando o quesito observado não se aplica ao estádio 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.

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

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 realizada a contabilização do 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 subárea		Atendimento em relação ao total (ART): Equação 1
Número de questões qualitativas		
Total de questões atendidas		
Total de questões não atendidas		Atendimento da subárea (AS): Equação 2
Total de questões não aplicáveis		
Total de questões atendidas com restrição		

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

$$\text{ART} = \frac{(AT + (\frac{AP}{2})) \times Tq - Ql}{(Tq - Ql - NA)} \quad (1)$$

Onde:

AT é a quantidade de quesitos atendidos;

AP é a quantidade quesitos parcialmente atendidos;

Tq é o total de quesitos da subárea;

Ql é o número de quesitos qualitativos da subárea;

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

Tt é o número total de quesitos do instrumento.

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:

$$AS = \frac{(AT + {}^{AP} \mathcal{P})}{(Tq - Ql - NA)}, \quad (2)$$

INSTRUMENTO DE VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES SANITÁRIAS E DE HIGIENE

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? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010).			
		Sim. Todos estão limpos e conservados.	X	1	
		Em parte. Algumas áreas necessitam intervenções. (Especificar no comentário)	AP	2	
		Não. Todos dos banheiros apresentam problemas de limpeza e conservação. (Especificar no comentário)	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? (Doc. Ref.: Portaria CVS Nº 02/2010). Homens: mínimo de mictórios: $0,7 \times (N/100)$. OBS: Em caso de mictório em canaleta considerar $0,5 \text{ m} = 1 \text{ mictório}$ mínimo de vasos: $0,7 \times (N/200)$. mínimo de lavatórios: $0,7 \times (N/200)$. Mulheres: mínimo de vasos: $0,3 \times (N/50)$; mínimo de lavatórios: $0,3 \times (N/150)$			
		Sim, a quantidade de sanitários atende a capacidade máxima de público do estádio.	X	1	
		Não, a quantidade de sanitários atende apenas parcialmente a capacidade máxima de público do estádio.	AP	2	
		Não possuem sanitários.	NAT		
		Não observado.	NO	0	
Comentário:					
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, existem e a quantidade de sanitários atende a capacidade máxima de público do estádio.	X	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:					

		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)? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010).		
1.4	1	Sim, os banheiros estão dotados de instalações e equipamentos com os materiais de higiene.	X	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:				
		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)?(Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010).		
1.5	1	Sim, as lixeiras atendem ao especificado.	AT	1
		Não. As lixeiras são de outro tipo.	X	2
		Não possuem lixeiras.	NAT	2
		Não aplicável. Não possuem sanitários.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário:				
		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.		
1.6	3	Está interligado a rede pública de esgoto.	X	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 efluentes.	NAT	3
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário:				

		As caixas de passagem e de gordura possuem tampas removíveis para inspeção? (Doc. Ref.: ABNT 8160/1999 - Sistemas Prediais de Esgoto Sanitário).		
1.7	1	Sim, todas possuem tampas removíveis para inspeção.	X	1
		Não, pelo menos uma não possui tampas removíveis para inspeção.	NAT	2
		Não observado. (Especificiar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário:		
		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.	X	1
		Não, os sanitários não possuem ventilação ou exaustão adequada.	NAT	3
		Não aplicável. Não há sanitários.	NAP	0
		Não observado. (Especificiar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário:		

RESULTADO

DIAGNÓSTICO QUANTITATIVO

Máximo

possível

Número de questões da subárea:

8

Atendimento em relação ao total

Número de questões qualitativas: 0 (ART): 10,13% 0,0% de 11,8%

Atendimento da subárea (AS): 0,0% 0,0%

Total de questões atendidas:

0

Total de questões não atendidas:

0

Total de questões não aplicáveis:

0

Total de questões atendidos com restrição:

0

$$AS = \frac{Questões\ Atendidas + \left(\frac{Questões\ atendidas\ com\ restrições}{2} \right)}{(Total\ de\ questões - Qualitativas - Não\ Aplicáveis)}$$

Quantidade

$$ART = \frac{Questões Atendidas + \frac{(Questões atendidas com restrições)}{2}}{(Questões da Subárea - Qualitativas - Não Aplicáveis)} \times \frac{Questões da Subárea - Qualitativas}{Total de Questões - Qualitativas}$$

0 questões

0 questões

0 questões

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? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010).		
		Sim. Todas estão limpas e conservadas.	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
2.2	2	Comentário:		
		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
2.3	0	Comentário:		
		Qual o agente responsável pela limpeza do estádio?		
		Funcionários do estádio.	A	
		Empresa terceirizada.	B	
		Diaristas.	C	
		Outros. (Especificar nos comentários).	D	
		Comentário:		

		Qual a frequência em que a limpeza do estádio é realizada?	
2.4	0	Antes e/ou depois dos dias de jogos (especificar no comentário).	A
		Diariamente.	B
		Semanalmente.	C
		Mensalmente.	D
		Outro. Especificar no comentário.	E
		Comentário: <i>A limpeza é realizada antes dos jogos e 1 vez semanal quando não a jogos.</i>	

		O estádio realiza a coleta dos resíduos sólidos gerados nas suas dependências? (Doc. Ref.: Política Nacional dos Resíduos Sólidos - Lei 12.305/2010).	
2.5	2	Sim. É realizada a coleta dos resíduos sólidos com periodicidade.	AP 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:	

		Qual o agente responsável pela coleta dos resíduos sólidos no estádio?	
2.6	0	Sistema de coleta da prefeitura.	A
		O estádio possui um sistema próprio de gerenciamento e coleta dos resíduos sólidos. (Apresentar o PGRS implementado)	B
		A coleta dos resíduos sólidos é realizada por Empresa Privada e/ou Cooperativa.	C
		Outro. Especificar no comentário.	D
		Comentário:	

		Há coleta seletiva dos resíduos? (Doc. Ref.: Política Nacional dos Resíduos Sólidos - Lei 12.305/2010).	
2.7	2	Sim, o estádio realiza a coleta seletiva dos resíduos e o encaminha para cooperativas ou para o sistema de coleta seletiva da Prefeitura do Município.	AP 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:	

		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? (Doc. Ref.: Portaria CVS Nº 02/2010; Resolução RDC n° 216/2004 da ANVISA).		
2.8	2	Os abrigos de resíduos devem atender às seguintes especificações:a) prever aberturas para ventilação com área mínima de 1/20 da área do piso;b) ter as aberturas dotadas de telas ou outra forma de proteção contra entrada de vetores;c) dispor de ponto de água para higienização ao final de cada coleta;d) dispor de ralo para captação de água de lavagem, ligado à rede de esgoto;e) ter pisos e paredes revestidos de material liso, resistente e lavável;f) ter fácil acesso aos veículos de coleta e espaço suficiente para operação dos equipamentos.	AT	1
		Sim. O local atende às especificações, os equipamentos estão em boas condições e comportam todos os resíduos gerados.	NAT	3
		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.	NO	0
		Comentário:		
2.9	1	O estádio 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?		
		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.	NAT	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário:				

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? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010).		
		Sim. Todos estão limpos e conservados.	X	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:
RESULTADO		
DIAGNÓSTICO QUANTITATIVO		
Número de questões da subárea:		Máximo possível
Número de questões qualitativas:		
Total de questões atendidas:	9	Atendimento em relação ao total (ART): 8,45% de 8,8%
Total de questões não atendidas:	3	Atendimento subárea (AS): 0,0%
Total de questões não aplicáveis:		
Total de questões atendidos com restrição:	0	7,04%
Quantidade		
		
0 questões	0	
0 questões	0	
0 questões		
$ART = \frac{\text{Questões Atendidas} + \left(\frac{\text{Questões atendidas com restrições}}{2} \right)}{\text{Questões da Subárea - Qualitativas - Não Aplicáveis}} \times \frac{\text{Questões da Subárea - Qualitativas}}{\text{Total de Questões - Qualitativas}}$ $AS = \frac{\text{Questões Atendidas} + \left(\frac{\text{Questões atendidas com restrições}}{2} \right)}{\text{Total de questões - Qualitativas - Não Aplicáveis}}$		

		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).	
3.2	3	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:	
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:	

		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).		
3.4	2	Sim, estão em bom estado.	X	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:		
		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).		
3.5	2	Sim.	X	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:		
		A área de preparação de alimentos possui iluminação adequada com luminárias protegidas contra explosão e quedas accidentais? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
3.6	2	Sim.	X	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:		
		As instalações elétricas estão embutidas ou protegidas por tubulação que permita a higienização do ambiente? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
3.7	3	Sim.	X	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:		

		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).		
3.8	3	Sim.	X	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:				
		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).		
3.9	3	Sim.	X	1
		Não.	NAT	3
		Não se aplica. Não há venda e manipulação de alimentos no estádio.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário:				
		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).		
3.10	3	Sim, os alimentos estão bem armazenados e dispostos em local com temperatura adequada.	X	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:				
		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).		
3.11	3	Sim. Os equipamentos estão em boas condições de limpeza e higiene e utensílios são descartáveis ou devidamente higienizados e corretamente armazenados.	X	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 móveis e utensílios nas 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.	<input checked="" type="checkbox"/> SAT	1
		Não.	<input type="checkbox"/> NAT	3
		Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	<input type="checkbox"/> NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	<input type="checkbox"/> 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.	<input checked="" type="checkbox"/> AT	1
		Não.	<input type="checkbox"/> NAT	3
		Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	<input type="checkbox"/> NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	<input type="checkbox"/> 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.	<input type="checkbox"/> AT	1
		Não.	<input type="checkbox"/> NAT	3
		Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	<input type="checkbox"/> NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	<input checked="" type="checkbox"/> NO	0
Comentário: <i>Inspeção realizada sobre o funcionamento das lanchonetes.</i>				
3.15	1	Os equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, câmaras frigoríficas e congeladores) e os de processamento térmico dos alimentos possuem termômetro (análogo, digital ou a laser) em local visível e em bom funcionamento? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.	<input type="checkbox"/> AT	1
		Não.	<input type="checkbox"/> NAT	3
		Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	<input type="checkbox"/> NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	<input checked="" type="checkbox"/> NO	0

		Comentário: <i>inspeção realizada nem o funcionamento das lanchonetes.</i>		
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 <input checked="" type="checkbox"/> 1
		Não.	NAT <input type="checkbox"/>	3
		Não há alimentos perecíveis no estabelecimento.	NAP <input type="checkbox"/>	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO <input type="checkbox"/>	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 <input checked="" type="checkbox"/> 1
		Não.	NAT <input type="checkbox"/>	3
		Não se aplica. Não há cozinha.	NAP <input type="checkbox"/>	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO <input type="checkbox"/>	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 <input type="checkbox"/> 1
		Não.	NAT <input checked="" type="checkbox"/>	3
		Não se aplica. Não há cozinha.	NAP <input type="checkbox"/>	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO <input type="checkbox"/>	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 <input type="checkbox"/> 1
		Sim, mas não estão em boas condições higiênico-sanitárias.	AP <input type="checkbox"/>	2
		Não há vestiários para os manipuladores.	NAT <input checked="" type="checkbox"/>	3
		Não se aplica. Não há cozinha.	NAP <input type="checkbox"/>	0

		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0	
		Comentário:			

RESULTADO

DIAGNÓSTICO QUANTITATIVO

Máximo possível

Número de questões da subárea: 19 Atendimento em relação ao total (ART): 25,67% 0,0% de 27,9%

Número de questões qualitativas: 0 Atendimento subárea (AS): 21,42% 0,0%

Total de questões atendidas: 0

Total de questões não atendidas: 0

Total de questões não aplicáveis: 0

Total de questões atendidos com restrição: 0

$$ART = \frac{\text{Questões Atendidas} + \frac{(\text{Questões atendidas com restrições})}{2}}{(\text{Questões da Subárea - Qualitativas} - \text{Não Aplicáveis})} \times \frac{\text{Questões da Subárea - Qualitativas}}{\text{Total de Questões - Qualitativas}}$$

Quantidade



0 questões
0 questões
0 questões

$$AS = \frac{\text{Questões Atendidas} + \frac{(\text{Questões atendidas com restrições})}{2}}{(\text{Total de questões - Qualitativas} - \text{Não Aplicáveis})}$$

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.	<input checked="" type="checkbox"/>	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:		
		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.	<input checked="" type="checkbox"/>	1

			Não.	NAT	3
4.2	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:		
			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
4.3	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:		
			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
4.4	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: <i>Inspeções realizadas nem o funcionamento das lanchonetes.</i>		
			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
4.5	1		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: <i>Inspeções realizadas nem o funcionamento das lanchonetes.</i>		
			Existe informações da quantidade e cadastramento dos ambulantes em dias de jogos? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010).		
			Sim.	AT	1

		Não.	NAT	2
4.6	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				
		Máximo	possível	
Número de questões da subárea:	6	Atendimento em relação ao total (ART):	0,0%	de 8,8%
Número de questões qualitativas:	0	<i>8,10%</i>		
Total de questões atendidas:	0	Atendimento subárea (AS):	0,0%	
Total de questões não atendidas:	0	<i>5,55%</i>		
Total de questões não aplicáveis:	0			
Total de questões atendidos com restrição:	0			
	Quantidade			
	0 questões	$ART = \frac{\text{Questões Atendidas} + (\frac{\text{Questões atendidas com restrições}}{2})}{(\text{Questões da Subárea - Qualitativas} - \text{Não Aplicáveis})} \times \frac{\text{Questões da Subárea - Qualitativas}}{\text{Total de Questões - Qualitativas}}$		
	0 questões	$AS = \frac{\text{Questões Atendidas} + (\frac{\text{Questões atendidas com restrições}}{2})}{(\text{Total de questões - Qualitativas} - \text{Não Aplicáveis})}$		
	0 questões			

5. Água Potável				
Item	Relevância	Descrição	Resultado	
			X	Impacto
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).		
		Sim. Anexar comprovante da companhia fornecedora.	<input checked="" type="checkbox"/>	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:		
		Os reservatórios de água potável como caixas dágua, torres dágua e cisternas estão em boas condições, livres de rachaduras, vazamentos, infiltrações, desplacamentos, 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 2.914/2011).		
		Sim. Estão em boas condições.	<input checked="" type="checkbox"/>	1

		Não.	NAT	2
5.2	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:		
	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).			
	Sim. E foi apresentado o registro de higienização na validade.			
	<input checked="" type="checkbox"/> Sim. Mas o registro de higienização está vencido ou não foi apresentado.			
5.3	3	Não.	NAT	3
	Não se aplica. Não existem reservatórios de água potável.			
	Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)			
		Comentário:		
	Existe o laudo oficial de potabilidade da água disponibilizada no estádio? (Doc. Ref.: Portaria do Ministério da Saúde nº 2.914/2011)?			
	Sim, e o laudo foi emitido por empresa certificada.			
	<input checked="" type="checkbox"/> Sim, mas o laudo não foi emitido por empresa certificada.			
5.4	3	Não, o laudo não existe e/ou não foi apresentado.	NAT	3
	Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)			
		Comentário:		
	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? (Doc. Ref.: Portaria nº 2.914 / 2011).			
	Sim. E foi apresentado o laudo na validade e os comprovantes de entrega.			
	<input checked="" type="checkbox"/> Sim. mas o laudo está vencido.			
5.5	3	Não é realizada a análise.	NAT	3
	A água utilizada no estádio é advinda apenas do sistema público de abastecimento.			
	<input checked="" type="checkbox"/> Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)			
		Comentário:		
	Qual a capacidade nominal em litros dos reservatórios (caixas d'água, e cisternas) do estádio? (Doc. Ref.: ABNT NBR 5626/1998).			
5.6	0	Comentário: <i>4 reservatórios de 1000 litros. 1 reservatório de 50.000 litros. 10 reservatórios de 500 litros.</i>		

10 reservatórios de 500 litros.

		Estão instalados bebedouros de material lavável, providos de água 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).		
5.7	1	Sim. A proporção de bebedouros está sendo atendida e possuem plano de limpeza e manutenção do equipamento com troca regular dos filtros (anexar comprovantes).	X	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:		

RESULTADO

DIAGNÓSTICO QUANTITATIVO

Máximo

possível

Número de questões da subárea: 7

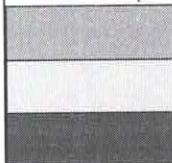
Número de questões qualitativas: 1 Atendimento em relação ao total (ART): 6,94% 0,0% de 8,8%

Total de questões atendidas: 0 Atendimento da subárea (AS): 0,0%

Total de questões não atendidas: 0 5,63%

Total de questões não aplicáveis: 0

Total de questões atendidos com



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

0 restrição:

$$AS = \frac{\text{Questões Atendidas} + \left(\frac{\text{Questões atendidas com restrições}}{2} \right)}{\text{Total de questões - Qualitativas - Não Aplicáveis}}$$

0 questões

0 questões

0 questões

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 189/2003; Guide to Safety at Sports Grounds, 2008; Portaria CVS 02/2010).		
		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.	X	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0

		Comentário: <i>Foi celebrado contrato para cossas de 1 ambulância UTI Móvel composta pr 1 condutor motorista e 1 enfermeiro.</i>		
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? (Doc. Ref.: Resolução CFM nº 997/1980; Portaria do Ministério da Saúde nº 2.048/ 2002)	AT	1
		Sim, e o médico está credenciado no CRM.	NAT	3
		Sim, mas o médico não está credenciado no CRM ou não possui médico.	NAP	0
		Não se aplica. Não possui SMU.	NO	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação).		
		Comentário:		
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 Estádios de Futebol - FGV/2010).	AT	1
		Sim. Todos estão limpos e conservados.	AP	2
		Em parte. Alguns locais necessitam intervenções. (Especificar no comentário)	NAT	3
		Não. Todos os locais apresentam problemas de limpeza e conservação.	NAP	0
		Não se aplica. Não possui SMU.	NO	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)		
		Comentário:		
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 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).	AT	1
		Sim, a instalação está em conformidade.	AP	2
		Não está em conformidade.	NAT	3
		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).	AT	1
		Sim, as instalações atendem completamente.	NAT	3
		Não, há apenas um SMU.	NAP	0
		Não se aplica, estádio menor que 40.000 pessoas.	NO	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)		

		Comentário:		
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? (Doc. Ref.: Guide to Safety at Sports Grounds, 2008).	AT	1
		Sim, as instalações possuem todos os itens citados.	NAT	3
		Não, possuem apenas alguns itens citados (especificar no comentário quais faltam).	NAT	0
		Não se aplica. Não possui SMU.	AT	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário:				
6.7	3	As instalações de Serviço Médico de Urgência possuem sinalização visível e são acessíveis aos torcedores e jogadores? (Doc. Ref.: Portaria CVS nº 02/2010; Guide to Safety at Sports Grounds, 2008)	AT	1
		Sim. Todos tem acesso e o local de atendimento possui sinalização visível.	AP	3
		Não. O SMU não possui sinalização visível e/ou não é acessível (especificar).	AP	0
		Não se aplica. Não possui SMU.	AT	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? (Doc. Ref.: Guide to Safety at Sports Grounds, 2008)	AT	1
		Sim.	NAT	3
		Não.	NAT	0
		Não se aplica. Não possui SMU e/ou medicamentos no local.	AT	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário:				
6.9	3	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).	AT	1
		Sim, o SMU possui as especificações preconizadas.	NAT	3
		Não. Não atendem aos requisitos ou não há estrutura complementar à ambulância.	NAT	0
		Não se aplica. Não possui SMU.	NAT	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? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 306/2004 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.	NAT	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário:		
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? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 306/2004 da ANVISA; Resolução CONAMA nº 358/2005; Portaria CVS nº 02/2010). *O responsável pelo GRSS 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 há geração de resíduos de saúde.	NAT	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
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)? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 306/2004 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.	NAT	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário:		
		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? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 306/2004 da ANVISA; Resolução CONAMA nº 358/2005; NR 32/2005).		
		Sim, os resíduos estão armazenados em conformidade.	AT	1
		Não, alguns quesitos não constam. (Especificar quais nos comentários).	AP	2
		Não atendem.	NAT	3

6.13	3	Não se aplica. Não há geração de resíduos de serviços de saúde.	<input checked="" type="checkbox"/>	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	<input type="checkbox"/>	0
		Comentário:		
6.14	3	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).		
		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.	<input checked="" type="checkbox"/>	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	<input type="checkbox"/>	0
Comentário:				
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? (Doc. Ref.: ; Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010; Portaria MS nº 2.048/2002).		
		Sim, e a empresa está registrada conforme portaria.	<input checked="" type="checkbox"/>	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)	<input type="checkbox"/>	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 emitido 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).		
		Sim.	AT	1
		Não, a quantidade disponibilizada não atende à portaria	<input checked="" type="checkbox"/>	2
		Não possui contrato.	NAT	3
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	<input type="checkbox"/>	0
		Comentário:		

RESULTADO

DIAGNÓSTICO QUANTITATIVO

				Máximo possível
Número de questões da subárea:	16	Atendimento em relação ao total (ART):	0,0%	de 23,5%
Número de questões qualitativas:	0	Atendimento da subárea (AS):	0,0%	<i>2,5%</i>
Total de questões atendidas:	0			
Total de questões não atendidas:	0			
Total de questões não aplicáveis:	0			
Total de questões atendidos com restrição:	0			
Quantidade		$ART = \frac{\text{Questões Atendidas} + \left(\frac{\text{Questões atendidas com restrições}}{2} \right)}{\text{Questões da Subárea - Qualitativas - Não Aplicáveis}} \times \frac{\text{Questões da Subárea - Qualitativas}}{\text{Total de Questões - Qualitativas}}$		
	0	questões		
	0	questões		
	0	questões		

7. Vestiários

Item	Relevância	Descrição	Resultado	
			X	Impacto
7.1	2	Há pelo menos dois vestiários exclusivos para atletas?		
		Sim.	<input checked="" type="checkbox"/>	1
		Não. Há apenas um vestiário.	NAT	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).		
		Sim.	<input checked="" type="checkbox"/>	1
		Não. (Especificar a quantidade).	NAT	2
		Não se aplica, pois não há vestiários para atletas.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário:		

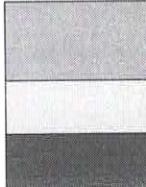
		Os vestiários exclusivos para atletas estão em boas condições de higiene? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010).		
7.3	2	Sim.	X	1
		Sim, mas necessitam de algumas intervenções.	AP	2
		Não. Estão em condições precárias de higiene.	NAT	3
		Não 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	1	Existem vestiários exclusivos para a equipe técnica? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010).		
		Sim. Apresentam, pelo menos, 2 vestiários para a equipe técnica (1 para o time visitante e 1 para o time residente).	X	1
		Não. Não possui vestiário exclusivo para equipe técnica.	NAT	2
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário:		
7.5	2	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).		
		Sim, estão em boas condições de higiene.	X	1
		Não. Estão em condições precárias.	NAT	3
		Não há vestiários exclusivo para 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.: (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010).		
		Sim.	X	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:		

		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).			
7.7	2	Sim. Todos estão em boas condições de higiene.	X	1	
		Em parte. Alguns apresentam condições insatisfatórias de higiene. (Especificar no comentário quantos e quais apresentam-se em condições insatisfatórias).	AP	1	
		Não. Estão todos em condições precárias.	NAT	3	
		Não se aplica. Não há vestiários exclusivo para árbitros.	NAP	0	
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0	
Comentário:					
		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).			
7.8	1	Sim.	X	1	
		Não. Há problemas com o material empregado nas superfícies. (Especificar no comentário quantos e quais apresentam-se em condições insatisfatórias).	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:			
		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).			
7.9	1	Sim.	X	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	0	
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0	
		Comentário:			

RESULTADO

DIAGNÓSTICO QUANTITATIVO

Máximo possível

Número de questões da subárea:	9	Atendimento em relação ao total (ART):	$12,16\%$	de	13,2%
Número de questões qualitativas:	0	Atendimento subárea (AS):	$12,16\%$		0,0%
Total de questões atendidas:	0				
Total de questões não atendidas:	0				
Total de questões não aplicáveis:	0				
Total de questões atendidos com restrição:	0				
Quantidade					
	0	questões			
	0	questões			
	0	questões			

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

$$AS = \frac{Questões Atendidas + \left(\frac{Questões atendidas com restrições}{2} \right)}{(Total de questões - Qualitativas - Não Aplicáveis)}$$

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

Percentual de atendimento total:

67,4 %

$$\% \text{ Atendimento} = ART_{\text{Sanit}\&\text{Eflu}} + ART_{\text{RS}\&\text{Conserv}} + ART_{\text{Man}\&\text{Vend Alim}} + ART_{\text{Água pot}} + ART_{\text{Saúde}}$$

PARECER

Condições Sanitárias e de Higiene

- Aprovado ()
Aprovado com Restrição* (X)
Reprovado ()

* Se Aprovado com Restrição, proceder às correções nos prazos determinados.

Responsáveis técnicos

Sistema(s) inspecionado(s):

Nome do Profissional: Eduardo Rodrigo Alves

Especialidade: Agente Fiscal

Orgão de classe:

Nº de inscrição no órgão competente:

Assinaturas:


Eduardo Rodrigo Alves
Agente Fiscal - Vigilância Sanitária
Matrícula: 282999

Secretaria Municipal de Saúde
SETOR DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA
Tel.: (35) 3690-2204 / 2208
Rua Alferes Joaquim Antônio, 160
Vila Pinto
Cep 37010-600 - Varginha - MG

VIGÊNCIA

Data de emissão: 16/04/2025

Prazo de validade: 16/04/2026

O presente documento não substitui, restringe ou, ainda, se sobrepõe, a qualquer tempo, aos outros laudos necessários ao funcionamento do estádio.

DIAGNÓSTICO

Restrição 1:

Providências:

Prazo:

Fotos:

Restrição 2:

Providências:

Prazo:

Fotos:

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 deve-se chegar à 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, deve ser considerado como parte da avaliação quantitativa, o percentual de atendimento total, como preconizado na Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, conforme demonstrado abaixo:

Critério Quantitativo de Avaliação:

Aprovado	76% a 100%
Aprovado com restrições	51% a 75%
Não aprovado	0 a 50%

ANEXOS DO LAUDO

Plantas ou outros documentos necessários à fundamentação das conclusões eelucidações de fatos descritos no corpo do Laudo.

- * Plano de limpeza do Estádio Metáv.
- * Contrato com empresa prestadora do Serviço Mídico de Urgência e Emergência Médica.
- * Análises da água realizadas no estádio Metáv.
- * Comprovante da companhia fornecida da água.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE VARGINHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE ESPORTE E LAZER
SEMEI
PLANILHA DE LIMPEZA DO ESTÁDIO MELÃO

Executamos as limpezas de
Banheiros, tribunas, vestiários, arquibancadas, estacionamento, monitamento e bilheterias

1º Banheiros: primeiramente retiramos todo lixo, em seguida jogamos água, sabão e água sanitária nos vasos, esfregamos com vassoura.

Jogamos novamente mais um pouco de água, puxamos toda água com o auxílio de um rodo e por fim jogamos um pouco de desinfetante

Nos vasos e limpamos as torneiras e pias

2º Tribunas: Retiramos todo o lixo, lavamos as salas com água e sabão, em seguida puxamos com o rodo, 3 vezes na semana retiramos o pó das mesas e janelas com um pouco de desinfetante e panos e dos carpetes com o aspirador de pó

3º Vestiários: Retiramos todo o lixo, lavamos com água, sabão e água sanitária nos banheiros, esfregamos com vassoura.

Jogamos mais um pouco de água, puxamos toda água com o auxilio de um rodo.

Retiramos o pó dos armários e mesas com desinfetante e pano

4º Arquibancadas: Retiramos o lixo, lavamos com água, esfregamos com a vassoura. Antes dos jogos limpamos novamente.

E quando não há jogos limpamos 1 vez na semana, por causa das fezes de pombos.

5º Estacionamento: Retiramos todo o lixo com a vassoura e ensacamos

6º Monitoramento: Retiramos o lixo, passamos um pano com água e sabão (não jogamos muita água por causa das fiações)

Retiramos o pó dos televisores com pano e desinfetante 2 vezes na semana.

7º Bilheterias: Retiramos todo o lixo, lavamos com água e sabão e puxamos com o rodo.

Retiramos o pó 1 vez na semana

8º Realizamos as trocas dos elementos filtrantes dos bebedouros a cada seis meses ultima troca 14/04/2025

Edimilson Gaudêncio

Matricula 239444

VARGINHA 14 DE ABRIL DE 2025

Prox. Troca 14/10/2025

Trocado em 14/04/2025

HIDROFILTROS

Trocado em 14/04/2025

Prox. Troca 14/10/2025

Piso que
de agua no
a presão n
higienizado



VEC - VARGINHA ESPORTE CLUBE

CONTRATO DE PATROCÍNIO

Por este instrumento particular, de um lado, **VEC-VARGINHA ESPORTE CLUBE**, associação privada sem fins lucrativos, inscrita no CNPJ nº 18.987.503/0001-68, inscrição estadual e municipal isentas, com sede estatutária na Rua Delfim Moreira, nº 293, Centro, Varginha/MG, CEP 37002-070, neste ato representada por seu Presidente, **THIAGO VERGUEIRO SILVA PIMENTA**, brasileiro, divorciado, empresário, inscrito no CPF nº 051.366.916-70 e portador do RG MG-10.257.871, doravante denominado **PATROCINADO**, e de outro lado, **SUL MINEIRA URGÊNCIA E EMERGÊNCIA MÉDICA LTDA - ME**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ nº 10.372.200/0001-29, com sede na Rua F, nº 64-A, bairro Vista Alegre, Varginha/MG, CEP 37002-970, neste ato representada por seu Sócio-Administrador, **RODRIGO BALDONI LOPES**, brasileiro, casado, empresário, inscrito no CPF nº 286.973.888-99 e portador do RG MG-7.363.536, doravante denominado **PATROCINADOR**, têm entre si como justo e contratado o presente Contrato de Patrocínio, nos termos a seguir.

DO OBJETO DO CONTRATO

Cláusula 1ª. Este contrato tem como objeto o patrocínio prestado pelo PATROCINADOR ao PATROCINADO para fins de exposição da marca **SUL MINEIRA URGÊNCIA E EMERGÊNCIA MÉDICA LTDA - ME**, através do nome fantasia **PROLIFE URGÊNCIA E EMERGÊNCIA MÉDICA**, em ações ajustadas de comum acordo no Estádio Municipal Prefeito Dilzon Luiz de Melo, consistente na utilização de duas lonas/placas, com identidade visual do PATROCINADOR.

DAS OBRIGAÇÕES DO PATROCINADO

Cláusula 2ª. O PATROCINADO se compromete a utilizar o patrocínio, única e exclusivamente, em partidas da equipe profissional como mandante.

§ 1º. O PATROCINADO declara que conhece os objetivos sociais dos PATROCINADOR e se compromete a zelar pelo nome Sul Mineira Urgência e Emergência Médica de forma a manter imaculadas sua imagem, promovendo todas



VEC - VARGINHA ESPORTE CLUBE

as condutas comuns e inerentes aos desportistas especialmente quanto ao trato social, apolítico e ecologicamente correto.

§ 2º. O PATROCINADO deverá atentar-se para a boa divulgação do PATROCINADOR, sendo vedada a publicação de textos referentes ao PATROCINADOR que não sejam previamente autorizados por estes.

DAS OBRIGAÇÕES DO PATROCINADOR

Cláusula 3ª. O PATROCINADOR se obriga a patrocinar as atividades do PATROCINADO, estando os valores e condições de pagamento definidos na cláusula 6ª e seguintes do presente instrumento.

DAS LOGOMARCAS

Cláusula 4ª. Não haverá exclusividade da logomarca do PATROCINADOR, sendo permitida a exibição da logomarca de outras empresas, com exceção de empresas que tenham o mesmo ramo de atuação.

DO PRAZO CONTRATUAL E DO VALOR DO PATROCÍNIO

Cláusula 5ª. O presente contrato vigerá a partir de sua assinatura e terá fim na data de 31 de dezembro de 2025.

Cláusula 6ª. O PATROCINADOR fornecerá 1 (uma) ambulância UTI móvel com tripulação composta por 1 (um) condutor socorrista e 1 (um) enfermeiro, para as partidas do Varginha Esporte Clube no Campeonato Mineiro Módulo 2 de 2025, sendo a previsão de 16 (dezesseis) partidas.

DAS CONTRAPARTIDAS DE PATROCÍNIO

Cláusula 7ª. Pelo patrocínio acordado, o PATROCINADO cederá ao PATROCINADOR, espaço no dia de jogos como mandante, no Estádio Municipal Prefeito Dilzon Luiz de Melo, para a utilização de 2 (duas) lonas/placas de publicidade da marca do PATROCINADOR.



VEC - VARGINHA ESPORTE CLUBE

DA CONFIDENCIALIDADE

Cláusula 8ª. Ambas as partes deverão manter sigilo absoluto sobre as cláusulas no presente contrato, sob pena de configurar rescisão contratual.

DA RESCISÃO

Cláusula 9ª. O presente contrato será rescindido caso uma das partes descumpra o pactuado nas cláusulas deste instrumento.

Cláusula 10ª. Com a rescisão do contrato, motivada por qualquer das partes, ficará o PATROCINADO desobrigado de expor a logomarca do PATROCINADOR e o PATROCINADOR de prestar o patrocínio mensal fixado.

DA MULTA

Cláusula 11ª. A parte que der causa à rescisão do presente instrumento pagará multa correspondente ao dobro do valor do plano de patrocínio, independente de ação judicial específica para resarcimento de perdas e danos, que poderá ser movida, obviamente, pela parte prejudicada.

DA VINCULAÇÃO JURÍDICA

Cláusula 12ª. As partes declararam que a vinculação jurídica estabelecida se restringe às previsões contidas na legislação civil em vigor, inexistindo qualquer vinculação laboral ou qualquer relação de dependência entre as partes ou ainda de exclusividade, podendo cada parte estabelecer novos contratos nos mesmos moldes desde que respeitadas as disposições contidas neste instrumento e a localidade de exposição da marca do patrocinador no uniforme do clube.

Parágrafo único. As partes declaram ainda que não respondem de forma solidária ou subsidiária em favor da outra em nenhuma condição ou circunstância, sendo ambas absolutamente independentes em suas decisões, respondendo cada uma por suas ações em todo e qualquer tempo.



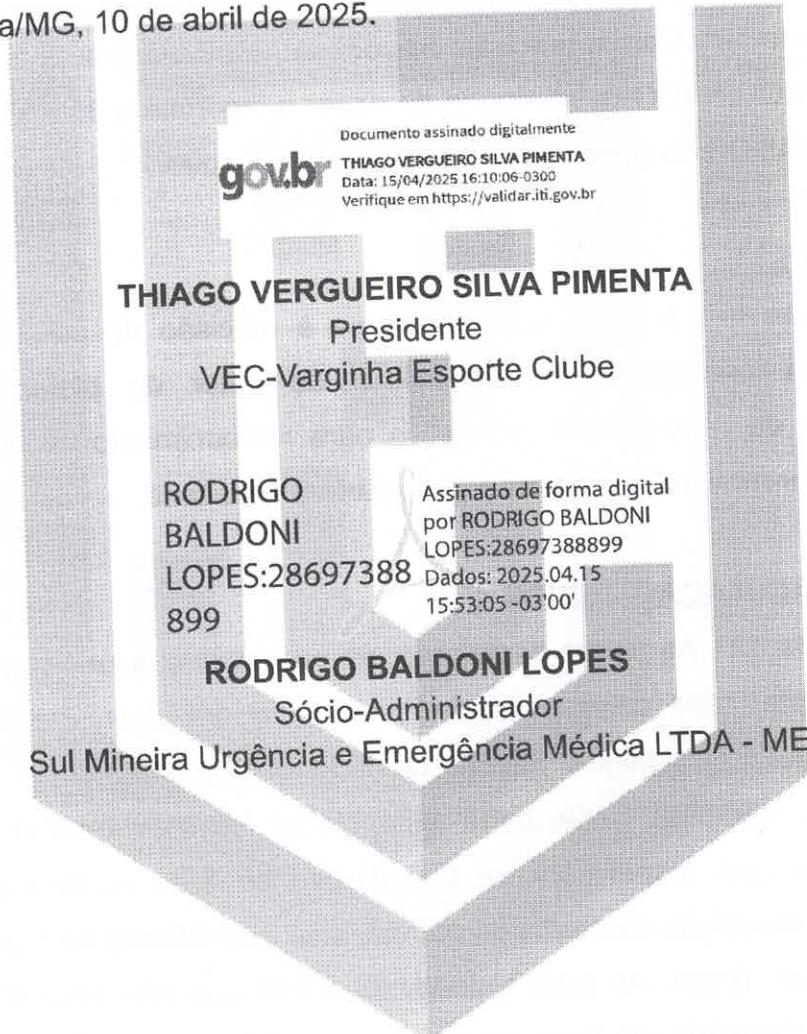
VEC - VARGINHA ESPORTE CLUBE

DO FORO

Cláusula 13^a. Para dirimir quaisquer controvérsias oriundas do presente contrato, as partes elegem como foro o da comarca de Varginha/MG.

Por estarem justos e contratados, firmam o presente instrumento, em duas vias de igual teor.

Varginha/MG, 10 de abril de 2025.



Nº 0920/2025 – GRVR / GER

Varginha, 14 de março de 2025

Excelentíssimo Senhor
Milton Tavares Júnior
Secretário
Secretaria Municipal de Esportes e Lazer
Varginha - MG

Referência / Assunto: Ofício nº 22 / Solicita análise de água.

Senhor Secretário,

Em atenção ao assunto em referência, encaminhamos as análises realizadas no Estádio Dilzon Melo – Melão, Município de Varginha - MG

Sem mais para o momento colocamo-nos à disposição para quaisquer esclarecimentos adicionais que se fizerem necessários.

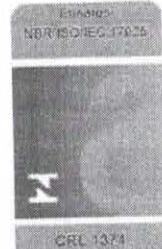
Respeitosamente,

MARCO AURELIO Assinado de forma digital por
RIBEIRO:458111566
34 MARCO AURELIO
RIBEIRO:45811156634
Dados: 2025.03.14 11:30:35
-03'00'

Marco Aurélio Ribeiro
Gerência Regional Varginha - GRVR

LABORATÓRIO REGIONAL SUL

CNPJ: 17.281.106/0001-03 Insc. Estadual: 6020001139/0014 Insc. Municipal:
342167/001-05 Rua Coronel Lemos, s/n - Bairro Centenário - CEP 37056-230 -
Varginha/MG; Telefone: (35) 3223-6920/3223-6905
Solicitado por Secretaria Munic. de Esportes e Lazer de Varginha



RELATÓRIOS DE ENSAIOS ACREDITADOS - LOTE 2025-45003/0-AC

Versão: 1.0

Data Coleta: 11/03/2025

Data Entrada: 11/03/2025

Data Emissão: 14/03/2025

Informações do Cliente

Contato: (35)3690-172

Cliente: Secretaria Munic. de Esportes e Lazer de Varginha

Coletor: Coletado Pelo Cliente

Amostra 7

Endereço: Rua Ruth Carvalho, , Município/Localidade: VARGINHA / VARGINHA,VARGINHA / VARGINHA-MG

Matriz: Água Tratada Local da coleta: Torneira vestiário árbitros

Dados da amostra informados pelo cliente

Hora Coleta: 15:35h | Clima: Ensolarado | Temp. Ambiente: 25,0°C | Temp. Amostra: 35,0°C

Setor de Microbiologia(SMI)							Análise de Bancada
Parâmetro	Método	LQ	Incerteza	Limites	Dt. Análise	Resultado	
Coliformes Totais Qualitativo (P/A)	[SM] 9223 B	N/A	N/A	N/A	11/03/2025	Ausente	
Escherichia coli Qualitativo (P/A)	[SM] 9223 B	N/A	N/A	N/A	11/03/2025	Ausente	

Observações

- [SM] Metodologia descrita no Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater - 23rd Ed. 2017.
- Os dados referentes à amostragem como temperatura ambiente, temperatura da amostra e ensaios com os dizeres "in situ" são dados fornecidos pelo cliente.
- As amostras ensaiadas com desvios de temperatura e validade dos parâmetros foram aceitas sob concessão, com prévia autorização do cliente, estando este cliente de que tais desvios podem ter afetado os resultados apresentados.
- A reprodução deste relatório só pode ser total e depende da aprovação do Laboratório Regional Sul.
- Os resultados apresentados referem-se exclusivamente às amostras analisadas.
- O laboratório não realiza coleta de amostras para os parâmetros acreditados pela norma ABNT NBR ISO /IEC 17025:2017. O laboratório não se responsabiliza pela autenticidade/procedência de amostras não coletadas pelo mesmo.
- Amostragem realizada pelo cliente. Os resultados dos ensaios se aplicam às amostras conforme recebidas.
- Em caso de re emissão do relatório esta versão substitui as versões anteriores.
- Amostragem realizada pelo cliente. Os resultados dos ensaios se aplicam às amostras conforme recebidas.

Responsável

Assinado de forma digital por LUANA CATARINA SALES
LIMA 10598607624
Data: 2021-03-14 10:15:46 -0300

Luana Catarina Sales Lima
CRQ 02103334 - Mat. 29302
Responsável por SMI



LABORATÓRIO REGIONAL SUL

CNPJ: 17.281.106/0001-03 Insc. Estadual: 6020001139/0014 Insc. Municipal:
342167/001-05; Rua Coronel Lemos, s/n - Bairro Centenário - CEP 37056-230 -
Varginha/MG; Telefone: (35) 3223-6920/3223-6905
Solicitado por Secretaria Munic. de Esportes e Lazer de Varginha

RELATÓRIOS DE ENSAIOS NÃO ACREDITADOS - LOTE 2025-45003/0-NC

Versão: 1.0

Data Coleta: 11/03/2025

Data Entrada: 11/03/2025

Data Emissão: 11/03/2025

Informações do Cliente

Contato: (35)3690-172

Cliente: Secretaria Munic. de Esportes e Lazer de Varginha

Coletor: Coletado Pelo Cliente

Amostra 7

Endereço: Rua Ruth Carvalho, , Município/Localidade: VARGINHA / VARGINHA,VARGINHA / VARGINHA-MG

Matriz: Água Tratada Local da coleta: Torneira vestiário árbitros

Dados da amostra informados pelo cliente

Hora Coleta: 15:35h | Clima: Ensolarado | Temp. Ambiente: 25,0°C | Temp. Amostra: 35,0°C

Ensaios realizados em campo						Análise de Campo
Parâmetro	Método	LQ	Incerteza	Limites	Dt. Análise	Resultado
Cloro Residual Livre(in situ)	[SM] 4500-Cl- C	0,10	N/A	N/A	11/03/2025	< 0,10 mg/L

Observações

- [SM] Metodologia descrita no Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater - 23ª Ed. 2017.
- Os dados referentes a amostragem como temperatura ambiente, temperatura da amostra e ensaios com os dizeres "in situ" são dados fornecidos pelo cliente.
- As amostras ensaiadas com desvios de temperatura e validade dos parâmetros foram aceitas sob concessão, com prévia autorização do cliente, estando este ciente de que tais desvios podem ter afetado os resultados apresentados.
- A reprodução deste relatório só pode ser total e depende da aprovação do Laboratório Regional Sul.
- Os resultados apresentados referem-se exclusivamente às amostras analisadas.
- O laboratório não realiza coleta de amostras para os parâmetros acreditados pela norma ABNT NBR ISO /IEC 17025:2017. O laboratório não se responsabiliza pela autenticidade/procedência de amostras não coletadas pelo mesmo.
- Amostragem realizada pelo cliente. Os resultados dos ensaios se aplicam às amostras conforme recebidas.
- Em caso de re emissão do relatório esta versão substitui as versões anteriores.
- Amostragem realizada pelo cliente. Os resultados dos ensaios se aplicam às amostras conforme recebidas.

Responsável

LUANA CATARINA SALES
LIMA:10558607624

Assinado de forma digital por LUANA CATARINA SALES
LIMA:10558607624
Data: 2025-03-14 10:16:06 -0300

Luana Catarina Sales Lima
CRQ 02103334 - Mat. 29302
Responsável por SMI

LABORATÓRIO REGIONAL SUL

CNPJ: 17.281.106/0001-03 Insc. Estadual: 6020001139/0014 Insc. Municipal:
 342167/001-05 Rua Coronel Lemos, s/n - Bairro Centenário - CEP 37056-230 -
 Varginha/MG; Telefone: (35) 3223-6920/3223-6905
 Solicitado por Secretaria Munic. de Esportes e Lazer de Varginha

RELATÓRIOS DE ENSAIOS NÃO ACREDITADOS - LOTE 2025-45003/0-NC

Versão: 1.0

Data Coleta: 11/03/2025

Data Entrada: 11/03/2025

Data Emissão: 11/03/2025

Informações do Cliente

Contato: (35)3690-172

Cliente: Secretaria Munic. de Esportes e Lazer de Varginha

Coletor: Coletado Pelo Cliente

Amostra 1

Endereço: Rua Ruth Carvalho, , Município/Localidade: VARGINHA / VARGINHA,VARGINHA / VARGINHA-MG
 Matriz: Água Tratada Local da coleta: Torneira da cozinha

Dados da amostra informados pelo cliente

Hora Coleta: 14:20h | Clima: Ensolarado | Temp. Ambiente: 24,0°C | Temp. Amostra: 27,0°C

Ensaios realizados em campo						Análise de Campo
Parâmetro	Método	LQ	Incerteza	Limites	Dt. Análise	Resultado
Cloro Residual Livre(in situ)	[SM] 4500-CI- C	0,10	N/A	N/A	11/03/2025	1,00 mg/L

Amostra 2

Endereço: Rua Ruth Carvalho, , Município/Localidade: VARGINHA / VARGINHA,VARGINHA / VARGINHA-MG
 Matriz: Água Tratada Local da coleta: Bebedouro arquibancada coberta

Dados da amostra informados pelo cliente

Hora Coleta: 14:28h | Clima: Ensolarado | Temp. Ambiente: 22,0°C | Temp. Amostra: 14,0°C

Ensaios realizados em campo						Análise de Campo
Parâmetro	Método	LQ	Incerteza	Limites	Dt. Análise	Resultado
Cloro Residual Livre(in situ)	[SM] 4500-CI- C	0,10	N/A	N/A	11/03/2025	< 0,10 mg/L

Amostra 3

Endereço: Rua Ruth Carvalho, , Município/Localidade: VARGINHA / VARGINHA,VARGINHA / VARGINHA-MG
 Matriz: Água Tratada Local da coleta: Bebedouro área descoberta azul

Dados da amostra informados pelo cliente

Hora Coleta: 14:46h | Clima: Ensolarado | Temp. Ambiente: 24,0°C | Temp. Amostra: 30,0°C

Ensaios realizados em campo						Análise de Campo
Parâmetro	Método	LQ	Incerteza	Limites	Dt. Análise	Resultado
Cloro Residual Livre(in situ)	[SM] 4500-CI- C	0,10	N/A	N/A	11/03/2025	< 0,10 mg/L

LABORATÓRIO REGIONAL SUL



CNPJ: 17.281.106/0001-03 Insc. Estadual: 6020001139/0014 Insc. Municipal:
342167/001-05 Rua Coronel Lemos, s/n - Bairro Centenário - CEP 37056-230 -
Varginha/MG; Telefone: (35) 3223-6920/3223-6905
Solicitado por Secretaria Munic. de Esportes e Lazer de Varginha

RELATÓRIOS DE ENSAIOS NÃO ACREDITADOS - LOTE 2025-45003/0-NC

Versão: 1.0

Data Coleta: 11/03/2025

Data Entrada: 11/03/2025

Data Emissão: 11/03/2025

Informações do Cliente

Cliente: Secretaria Munic. de Esportes e Lazer de Varginha

Contato: (35)3690-172

Coletor: Coletado Pelo Cliente

Amostra 4

Endereço: Rua Ruth Carvalho, , Município/Localidade: VARGINHA / VARGINHA,VARGINHA / VARGINHA-MG

Matriz: Água Tratada Local da coleta: Bebedouro área descoberta verde

Dados da amostra informados pelo cliente

Hora Coleta: 15:00h | Clima: Ensolarado | Temp. Ambiente: 23,0°C | Temp. Amostra: 27,0°C

Ensaios realizados em campo						Análise de Campo
Parâmetro	Método	LQ	Incerteza	Limites	Dt. Análise	Resultado
Cloro Residual Livre(in situ)	[SM] 4500-Cl- C	0,10	N/A	N/A	11/03/2025	< 0,10 mg/L

Amostra 5

Endereço: Rua Ruth Carvalho, , Município/Localidade: VARGINHA / VARGINHA,VARGINHA / VARGINHA-MG

Matriz: Água Tratada Local da coleta: Torneira vestírio mandante

Dados da amostra informados pelo cliente

Hora Coleta: 15:26h | Clima: Ensolarado | Temp. Ambiente: 21,0°C | Temp. Amostra: 36,0°C

Ensaios realizados em campo						Análise de Campo
Parâmetro	Método	LQ	Incerteza	Limites	Dt. Análise	Resultado
Cloro Residual Livre(in situ)	[SM] 4500-Cl- C	0,10	N/A	N/A	11/03/2025	< 0,10 mg/L

Amostra 6

Endereço: Rua Ruth Carvalho, , Município/Localidade: VARGINHA / VARGINHA,VARGINHA / VARGINHA-MG

Matriz: Água Tratada Local da coleta: Torneira vestírio visitante

Dados da amostra informados pelo cliente

Hora Coleta: 15:15h | Clima: Ensolarado | Temp. Ambiente: 24,0°C | Temp. Amostra: 35,0°C

Ensaios realizados em campo						Análise de Campo
Parâmetro	Método	LQ	Incerteza	Limites	Dt. Análise	Resultado
Cloro Residual Livre(in situ)	[SM] 4500-Cl- C	0,10	N/A	N/A	11/03/2025	< 0,10 mg/L

LABORATÓRIO REGIONAL SUL

CNPJ: 17.281.106/0001-03 Insc. Estadual: 6020001139/0014 Insc. Municipal:
 342167/001-05; Rua Coronel Lemos, s/n - Bairro Centenário - CEP 37056-230 -
 Varginha/MG; Telefone: (35) 3223-6920/3223-6905
 Solicitado por Secretaria Munic. de Esportes e Lazer de Varginha



Versão: 1.0

RELATÓRIOS DE ENSAIOS ACREDITADOS - LOTE 2025-45003/0-AC

Data Emissão: 14/03/2025

Data Coleta: 11/03/2025

Data Entrada: 11/03/2025

Informações do Cliente

Contato: (35)3690-172

Cliente: Secretaria Munic. de Esportes e Lazer de Varginha

Coletor: Coletado Pelo Cliente

Amostra 1

Endereço: Rua Ruth Carvalho, , Município/Localidade: VARGINHA / VARGINHA.VARGINHA / VARGINHA-MG

Matriz: Água Tratada Local da coleta: Torneira da cozinha

Dados da amostra informados pelo cliente

Hora Coleta: 14:20h | Clima: Ensolarado | Temp. Ambiente: 24,0°C | Temp. Amostra: 27,0°C

Setor de Microbiologia(SMI)							Análise de Bancada
Parâmetro	Método	LQ	Incerteza	Limites	Dt. Análise	Resultado	
Coliformes Totais Qualitativo (P/A)	[SM] 9223 B	N/A	N/A	N/A	11/03/2025	Ausente	
Escherichia coli Qualitativo (P/A)	[SM] 9223 B	N/A	N/A	N/A	11/03/2025	Ausente	

Amostra 2

Endereço: Rua Ruth Carvalho, , Município/Localidade: VARGINHA / VARGINHA.VARGINHA / VARGINHA-MG

Matriz: Água Tratada Local da coleta: Bebedouro arquibancada coberta

Dados da amostra informados pelo cliente

Hora Coleta: 14:28h | Clima: Ensolarado | Temp. Ambiente: 22,0°C | Temp. Amostra: 14,0°C

Setor de Microbiologia(SMI)							Análise de Bancada
Parâmetro	Método	LQ	Incerteza	Limites	Dt. Análise	Resultado	
Coliformes Totais Qualitativo (P/A)	[SM] 9223 B	N/A	N/A	N/A	11/03/2025	Ausente	
Escherichia coli Qualitativo (P/A)	[SM] 9223 B	N/A	N/A	N/A	11/03/2025	Ausente	

Amostra 3

Endereço: Rua Ruth Carvalho, , Município/Localidade: VARGINHA / VARGINHA.VARGINHA / VARGINHA-MG

Matriz: Água Tratada Local da coleta: Bebedouro área descoberta azul

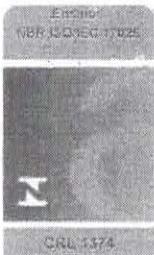
Dados da amostra informados pelo cliente

Hora Coleta: 14:46h | Clima: Ensolarado | Temp. Ambiente: 24,0°C | Temp. Amostra: 30,0°C

Setor de Microbiologia(SMI)							Análise de Bancada
Parâmetro	Método	LQ	Incerteza	Limites	Dt. Análise	Resultado	
Coliformes Totais Qualitativo (P/A)	[SM] 9223 B	N/A	N/A	N/A	11/03/2025	Ausente	
Escherichia coli Qualitativo (P/A)	[SM] 9223 B	N/A	N/A	N/A	11/03/2025	Ausente	

LABORATÓRIO REGIONAL SUL

CNPJ: 17.281.106/0001-03 Insc. Estadual: 6020001139/0014 Insc. Municipal:
 342167/001-05; Rua Coronel Lemos, s/n - Bairro Centenário - CEP 37056-230 -
 Varginha/MG; Telefone: (35) 3223-6920/3223-6905
 Solicitado por Secretaria Munic. de Esportes e Lazer de Varginha



RELATÓRIOS DE ENSAIOS ACREDITADOS - LOTE 2025-45003/0-AC

Versão: 1.0

Data Coleta: 11/03/2025

Data Entrada: 11/03/2025

Data Emissão: 14/03/2025

Informações do Cliente

Cliente: Secretaria Munic. de Esportes e Lazer de Varginha

Contato: (35)3690-172

Coletor: Coletado Pelo Cliente

Amostra 4

Endereço: Rua Ruth Carvalho, , Município/Localidade: VARGINHA / VARGINHA,VARGINHA / VARGINHA-MG

Matriz: Água Tratada Local da coleta: Bebedouro área descoberta verde

Dados da amostra informados pelo cliente

Hora Coleta: 15:00h | Clima: Ensolarado | Temp. Ambiente: 23,0°C | Temp. Amostra: 27,0°C

Setor de Microbiologia(SMI)						Análise de Bancada
Parâmetro	Método	LQ	Incerteza	Limites	Dt. Análise	Resultado
Coliformes Totais Qualitativo (P/A)	[SM] 9223 B	N/A	N/A	N/A	11/03/2025	Ausente
Escherichia coli Qualitativo (P/A)	[SM] 9223 B	N/A	N/A	N/A	11/03/2025	Ausente

Amostra 5

Endereço: Rua Ruth Carvalho, , Município/Localidade: VARGINHA / VARGINHA,VARGINHA / VARGINHA-MG

Matriz: Água Tratada Local da coleta: Torneira vestiário mandante

Dados da amostra informados pelo cliente

Hora Coleta: 15:26h | Clima: Ensolarado | Temp. Ambiente: 21,0°C | Temp. Amostra: 36,0°C

Setor de Microbiologia(SMI)						Análise de Bancada
Parâmetro	Método	LQ	Incerteza	Limites	Dt. Análise	Resultado
Coliformes Totais Qualitativo (P/A)	[SM] 9223 B	N/A	N/A	N/A	11/03/2025	Presente
Escherichia coli Qualitativo (P/A)	[SM] 9223 B	N/A	N/A	N/A	11/03/2025	Ausente

Amostra 6

Endereço: Rua Ruth Carvalho, , Município/Localidade: VARGINHA / VARGINHA,VARGINHA / VARGINHA-MG

Matriz: Água Tratada Local da coleta: Torneira vestiário visitante

Dados da amostra informados pelo cliente

Hora Coleta: 15:15h | Clima: Ensolarado | Temp. Ambiente: 24,0°C | Temp. Amostra: 35,0°C

Setor de Microbiologia(SMI)						Análise de Bancada
Parâmetro	Método	LQ	Incerteza	Limites	Dt. Análise	Resultado
Coliformes Totais Qualitativo (P/A)	[SM] 9223 B	N/A	N/A	N/A	11/03/2025	Ausente
Escherichia coli Qualitativo (P/A)	[SM] 9223 B	N/A	N/A	N/A	11/03/2025	Ausente

