

ANEXO IV

LAUDO DE CONDIÇÕES SANITÁRIAS E DE HIGIENE

Sumário

<u>IDENTIFICAÇÃO DO ESTÁDIO</u>	4
<u>IDENTIFICAÇÃO DO SOLICITANTE</u>	4
<u>DATA E HORA DA VISTORIA</u>	4
<u>CARACTERÍSTICAS GERAIS DO ESTÁDIO</u>	5
<u>GUIA DE UTILIZAÇÃO DO INSTRUMENTO DE VERIFICAÇÃO DE CONDIÇÕES SANITÁRIAS E DE HIGIENE</u>	6
<u>Tópicos a serem observados na área de Instalações Sanitárias e Efluentes</u>	7
<u>Tópicos a serem observados na área de Condições das Instalações Prediais e Circulações e Gerenciamento de Resíduos Sólidos Urbanos</u>	7
<u>Tópicos a serem observados na área de Instalações e Higiene das Áreas de Venda e Manipulação de Alimentos</u>	7
<u>Tópicos a serem observados na área de Produção e Manipulação de Alimentos</u>	8
<u>Tópicos a serem observados na área de Água Potável</u>	8
<u>Tópicos a serem observados na área de Saúde</u>	9
<u>Tópicos a serem observados na área de Vestiários</u>	9
<u>Análise documental</u>	9
<u>Níveis de Relevância</u>	11
<u>Níveis de Risco</u>	12
<u>Matriz de Impacto</u>	12
<u>INSTRUMENTO DE VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES SANITÁRIAS E DE HIGIENE</u>	15
<u>1. Instalações Sanitárias e Efluentes</u>	15
<u>2. Condições das Instalações Prediais e Circulações e Gerenciamento de Resíduos Sólidos Urbanos</u>	18
<u>3. Instalações e Higiene das Áreas de Venda e Manipulação de Alimentos</u>	20
<u>4. Produção e Manipulação de Alimentos</u>	26

<u>5. Água Potável.....</u>	<u>28</u>
<u>6. Saúde.....</u>	<u>30</u>
<u>7. Vestiários.....</u>	<u>34</u>
<u>DIAGNÓSTICO E PARECER.....</u>	<u>38</u>
<u> Quadro Síntese das não conformidades encontradas.....</u>	<u>38</u>
<u> Parecer.....</u>	<u>38</u>
<u> Observações e considerações finais.....</u>	<u>39</u>
<u> Data de emissão do laudo.....</u>	<u>39</u>
<u> Prazo de validade do laudo.....</u>	<u>39</u>
<u> Responsáveis técnicos.....</u>	<u>39</u>
<u>ANEXOS DO LAUDO.....</u>	<u>40</u>

IDENTIFICAÇÃO DO ESTÁDIO

Nome do estádio: Estádio Municipal Dr. Ronaldo Junqueira	
Apelido do estádio: Ronaldão	
Endereço completo do estádio: Av. Mansur Frayha, s/nº, Vila Olímpica	
Cidade: Poços de Caldas	
Estado: MG	CEP: 37704-370
Site: www.pocosdecaldas.mg.gov.br	Telefone: (35) 3697 - 2081
Proprietário: Prefeitura Municipal de Poços de Caldas	
E-mail: www.pocosdecaldas.mg.gov.br	Telefone: (35) 3697 - 2081
Gestor do estádio: Secretaria Municipal de Esporte e Lazer	
E-mail: secretariadeesportes67@gmail.com	Telefone: (35) 3697 - 2081
Responsável: Zelia Maria Testi Moreira	
Clube responsável pelo uso: Associação Atlética Caldense	
E-mail: secretariadeesportes67@gmail.com	Telefone: : (35) 3697 - 2081
Site: www.pocosdecaldas.mg.gov.br	

IDENTIFICAÇÃO DO SOLICITANTE

Nome: Prefeitura Municipal de Poços de Caldas	Telefone: (35) 3697 - 2081
E-mail: www.pocosdecaldas.mg.gov.br	

DATA E HORA DA VISTORIA

Data: 24/03/2025	Hora: 10:00
------------------	-------------

CARACTERÍSTICAS GERAIS DO ESTÁDIO

Neste item deverá constar a caracterização do estádio tais como:

- ① Capacidade de público do estádio;
- ② Quantidade de setores;
- ③ Quantidade de lanchonetes por setor;
- ④ Quantidade de postos de atendimento médico;
- ⑤ Quantidade de vestiários para árbitros;
- ⑥ Quantidade de vestiários para atletas;
- ⑦ Outras observações.

Capacidade de público do estádio → **7.600**

Quantidade de setores -> 02 setores

Quantidade de lanchonetes por setor -> 02 lanchonetes

Quantidade de postos de atendimento médico -> 0 (zero)

Quantidade de vestiários para árbitros -> 02 vestiários

Quantidade de vestiários para atleta -> 02 vestiários

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 e;
- Vestiários.

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 possam ser norteados. Os tópicos e quesitos a serem observados estão descritos abaixo:

Tópicos a serem observados na área de Instalações Sanitárias e Efluentes

- ① Quantidade de sanitários, lavatórios e mictórios;
- ① Condições de limpeza dos banheiros;
- ① Presença de sanitários destinados a deficientes físicos;
- ① Lixeiras;
- ① Equipamentos e instalações para materiais de higiene;
- ① Tipo de tratamento de efluente;
- ① Caixas de passagem, gordura e esgoto;
- ① Presença de ventilação.

Tópicos a serem observados na área de Condições das Instalações Prediais e Circulações e Gerenciamento de Resíduos Sólidos Urbanos

- ① Condições de limpeza do estádio;
- ① Condições de limpeza e conservação dos condicionadores de ar;
- ① Local para disposição dos resíduos sólidos do estádio que aguardam coleta.

Tópicos a serem observados na área de Instalações e Higiene das Áreas de Venda e Manipulação de Alimentos

- ① Condições de limpeza nas cozinhas, bares, quiosques e / ou lanchonetes;
- ① Utensílios e equipamentos;
- ① Presença de caixa de gordura ou de esgoto;

- ① Lixeiras;
- ① Geladeiras, frízeres e estufas;
- ① Revestimento de pisos, paredes e teto;
- ① Ralos;
- ① Iluminação e luminárias;
- ① Presença de telas e ventilação;
- ① Lavatório com equipamento de higiene;
- ① Superfície do mobiliário;
- ① Área de armazenamento dos alimentos;
- ① Vedação das Portas;
- ① Vestiários para manipuladores.

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

- ① Processos de limpeza e desinfecção de verduras e legumes;
- ① Capacitação dos manipuladores;
- ① Destinação dos resíduos de cozinha;
- ① Armazenamento dos produtos;
- ① Local de exposição para a venda;
- ① Presença do manual de boas práticas e procedimentos padronizados;
- ① Armazenamento de utensílios de cozinha.

Tópicos a serem observados na área de Água Potável

- ① Tipo de Sistema de Armazenamento;
- ① Reservatórios de água potável (capacidade e condições estruturais);
- ① Presença de bebedouros e sua higienização.
- ① Laudo de potabilidade e outorga;

Tópicos a serem observados na área de Saúde

- ① Local do atendimento médico;
- ① Tamanho do posto médico;
- ① Quantidade de postos de atendimento;
- ① Luzes de emergência, ventilação, pias bebedouros e acesso ao telefone;
- ① Acessibilidade ao posto pelos torcedores (sinalização e facilidade de chegar);
- ① Condições de limpeza do local;
- ① Medicamentos e materiais essenciais (presença e armazenamento);
- ① Desfibriladores (presença, condições e operador capacitado);
- ① Plano de procedimentos;
- ① Histórico de ocorrências;
- ① Acesso de ambulâncias;
- ① Coletores para resíduos infectantes e para perfurantes (identificação);
- ① Quantidade de ambulâncias do tipo UTI.

Tópicos a serem observados na área de Vestiários

- ① Vestiários para atletas e equipe técnica (Pisos, tetos, paredes, mobiliário e ventilação);
- ① Vestiários para árbitros (Pisos, tetos, paredes, mobiliário e ventilação);

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)	<i>SIM</i> <input checked="" type="radio"/>	<i>SIM</i> <input checked="" type="radio"/>	RESTRITIVA
Certificado de Empresa contratada para controle de Pragas Urbanas (Questão 3.2)	<i>SIM</i> <input checked="" type="radio"/>	<i>SIM</i> <input checked="" type="radio"/>	RESTRITIVA
Evidência de treinamento ou capacitação dos manipuladores de alimentos (Questão 4.2)	<i>SIM</i> <input checked="" type="radio"/>	<i>SIM</i> <input checked="" type="radio"/>	RESTRITIVA
Conta de água e esgoto (Questão 5.1)	<i>SIM</i> <input checked="" type="radio"/>	<i>SIM</i> <input checked="" type="radio"/>	RESTRITIVA
Certificado de Limpeza do reservatório de água potável (Questão 5.3)	<i>SIM</i> <input checked="" type="radio"/>	<i>SIM</i> <input checked="" type="radio"/>	RESTRITIVA
Outorga e laudo de potabilidade. (Questão 5.4)	<i>SIM</i> <input checked="" type="radio"/>	<i>SIM</i> <input checked="" type="radio"/>	RESTRITIVA
Alvará do Posto Médico emitido pela VISA. (Questão 6.1)	<i>SIM</i> <input checked="" type="radio"/>	<i>SIM</i> <input checked="" type="radio"/>	RESTRITIVA
CRM do médico responsável pelo posto médico. (Questão 6.2)	<i>SIM</i> <input checked="" type="radio"/>	<i>SIM</i> <input checked="" type="radio"/>	RESTRITIVA
Contrato e licença da empresa de resíduos infectantes (Questão 6.14)	<i>SIM</i> <input checked="" type="radio"/>	<i>SIM</i> <input checked="" type="radio"/>	RESTRITIVA
Contrato com empresa prestadora de serviços de saúde (Questão 6.15)	<i>SIM</i> <input checked="" type="radio"/>	<i>SIM</i> <input checked="" type="radio"/>	RESTRITIVA
Contrato com empresa de ambulâncias ou ofício com Serviço de Atendimento Médico de Urgência municipal (6.16)	<i>SIM</i> <input checked="" type="radio"/>	<i>SIM</i> <input checked="" type="radio"/>	RESTRITIVA

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

Em anexo

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, 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.

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

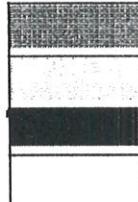
Níveis de Risco

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 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;2	
Alta (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
		Em parte.	AP
		Não.	NAT
		Não aplicável.	NAP
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO
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 subárea	Atendimento em relação ao total (ART): Equação 1	
Número de questões qualitativas		
Total de questões atendidas		
Total de questões não atendidas		
Total de questões não aplicáveis		Atendimento da subárea (AS): Equação 2
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:

$$\text{---} \cdot \text{---} \quad (1)$$

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:

$$\text{---} \cdot \text{---} \quad (2)$$

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.	AT	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		
		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). <i>Homens:</i> 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: $0,7 \times (N/200)$. <i>Mulheres:</i> 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.	AT	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: Não é competência da Vigilância Sanitária					
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.	AT	X 1	
		Sim, mas a quantidade de sanitários atende apenas parcialmente a capacidade máxima de público do estádio.	AP	X 2	
		Não possuem sanitários para PNE.	NAT	3	
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0	
Comentário: Não é competência da Vigilância Sanitária					

		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 Estadios de Futebol - FGV/2010).		
1.4	1	Sim, os banheiros estão dotados de instalações e equipamentos com os materiais de higiene.	AT	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 Estadios de Futebol - FGV/2010).		
1.5	1	Sim, as lixeiras atendem ao especificado.	AT	1
		Não. As lixeiras são de outro tipo.	AP	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.	AT	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	
		Não possui tratamento de efluentes.	NAT	
		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.	AT	X 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: Os banheiros são dotados de sistemas de ventilação e/ou exaustão eficientes para o exterior? (Doc. Ref. NR 24.1.26b - Ministério do Trabalho e Emprego; Código de Obras do Município).		
1.8	2	Sim, possuem ventilação e/ou exaustão adequada.	AT	X 1
		Não, os sanitários não possuem ventilação ou exaustão adequada.	NAT	
		Não aplicável. Não há sanitários.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário: Ventilação Ambiente				

RESULTADO

DIAGNÓSTICO QUANTITATIVO

Máximo
possível

Número de questões da subárea: 8

Número de questões qualitativas: 0 Atendimento em relação ao total (ART): 0,0% de 11,8%

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

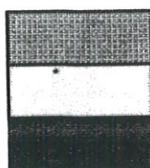
Total de questões não atendidas: 0

Total de questões não aplicáveis: 0

Total de questões atendidos com restrição: 0

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

Quantidade



0 questões
0 questões
0 questões

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

2. Condições das Instalações Preditais 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	X	
		Em parte. Algumas áreas necessitam intervenções. (Especificar no comentário)	AP	2	
		Não. Todas as dependências apresentam problemas de limpeza e conservação.	NAT		
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0	
Comentário: Segue em anexo Procedimento Operacional Padrão - POP					
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	X	
		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		
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0	
Comentário: Segue em anexo Procedimento Operacional Padrão - POP					
2.3	0	Qual o agente responsável pela limpeza do estádio?			
		Funcionários do estádio.		X A	
		Empresa terceirizada.		B	
		Diaristas.		C	
		Outros. (Especificar nos comentários).		D	
Comentário:					
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.	X	B	
		Semanalmente.		C	
		Mensalmente.		D	
Outro. Especificar no comentário.					
Comentário:					

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.	AT	X 1
		Sim. Mas a coleta dos resíduos sólidos não possui periodicidade.	AP	2
		Não, o estádio não realiza a coleta dos resíduos sólidos.	NAT	
		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.	X 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:		
2.7	2	Há coleta seletiva dos resíduos? (Doc. Ref.: Política Nacional dos Resíduos Sólidos - Lei 12.305/2010).		
		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.	AT	X 1
		Não, o estádio não realiza coleta seletiva dos resíduos.	NAT	X 2
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário:		
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? (Doc. Ref.: Portaria CVS N° 02/2010; Resolução RDC n° 216/2004 da ANVISA). 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.		
		Sim. O local atende às especificações, os equipamentos estão em boas condições e comportam todos os resíduos gerados.	AT	X 1
		Não. Não há locais que atendam às especificações e os equipamentos não existem e/ou não estão em boas condições para o armazenamento dos resíduos gerados.	NAT	
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário:		

		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?		
2.9	1	Sim, o estádio possui um PMOC implementado.	AT	
		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	X 0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário:		

RESULTADO				
DIAGNÓSTICO QUANTITATIVO				
Número de questões da subárea:	9	Atendimento em relação ao total (ART):	0,0% de	Máximo possível 8,8%
Número de questões qualitativas:	3	Atendimento subárea (AS):	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			

3. Instalações e Higiene das Áreas de Venda e Manipulação de Alimentos				
Item	Relevância	Descrição	Resultado	
			X	Impacto
		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).		
3.1	2	Sim. Todos estão limpos e conservados.	AT	X
		Em parte. Algumas áreas necessitam intervenções. (Especificar no comentário)	AP	2
		Não. A maioria dos estabelecimentos apresentam problemas de limpeza e conservação.	NAT	
		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: Há 02 (duas lanchonetes)		

terceirizadas

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

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		
		Sim, mas não há periodicidade.		AP		
		Não.		NAT		
		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: Segue em anexo						
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).						
3.3	3	Sim.		AT		
		Não.		NAT		
		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.		AT		
		Sim, mas apresentam rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, bolores e/ou descascamentos.		AP	2	
		Não. O material empregado é inadequado.		NAT		
		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.		AT		
		Não.		NAT.		
		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.	AT	
		Não.	NAT	
		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.	AT	
		Não.	NAT	
		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.	AT	
		Não.	NAT	
		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.	AT	
		Não.	NAT	
		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.	AT	
		Não, os alimentos estão armazenados em locais com condições e temperaturas impróprias para o acondicionamento.	NAT	
		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.	AT	
		Não. Há problemas como rachaduras, trincas, vazamentos, bolores ou outros problemas nos equipamentos e/ ou utensílios que comprometam a qualidade dos alimentos.	NAT	
		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:	 	
As ilxeiras 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).				
3.12	2	Sim.	AT	
		Não.	NAT	
		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 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).				
3.13	3	Sim.	AT	
		Não.	NAT	
		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 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).		
3.14	2	Sim.	AT	
		Não.	NAT	
		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 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).		
3.15	1	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:		
		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).		
3.16	3	Sim.	AT	
		Não.	NAT	
		Não há alimentos perecíveis no estabelecimento.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário:		
		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).		
3.17	3	Sim.	AT	1
		Não.	NAT	
		Não se aplica. Não há cozinha.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário:		

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).

3.18	3	Sim.	AT	1
		Não.	NAT	0
		Não se aplica. Não há cozinha.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário:				

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).

3.19	1	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:		

RESULTADO

DIAGNÓSTICO QUANTITATIVO

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

Máximo possível

Número de questões da subárea:

19

Atendimento em relação ao total

0,0% de 27,9%

Número de questões qualitativas:

0

(ART):

Total de questões atendidas:

0

Atendimento subárea (AS):

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

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		
		Não são manipulados frutas, verduras e legumes no local.	NAP	0	
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0	
Comentário:					
4.2	3	Os manipuladores de alimentos (agentes envolvidos nas etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, recepção, distribuição e venda) são treinados e capacitados de acordo com as normas de Boas Práticas? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).			
		Sim.	AT	1	
		Não.	NAT		
		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		
		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)					
Comentário:					

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).

4.5	1	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:					
		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).			
4.6	2	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

Máximo
possível

Número de questões da subárea:	6	Atendimento em relação ao total (ART):	0,0%	de	8,8%
Número de questões qualitativas:	0	Atendimento subárea (AS):	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 |

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

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

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.	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:					
5.2	3	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.	AT		
		Não.	NAT		
		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 2.914/2011).			
		Sim. E foi apresentado o registro de higienização na validade.	AT		
		Sim. Mas o registro de higienização está vencido ou não foi apresentado.	AP		
		Não.	NAT		
		Não se aplica. Não existem reservatórios de água potável.	NAP	0	
Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)					
Comentário:					
5.4	3	Existe o laudo oficial de potabilidade da água disponibilizada no estádio? (Doc. Ref.: Portaria do Ministério da Saúde nº 2.914/2011)?			
		Sim, e o laudo foi emitido por empresa certificada.	AT		
		Sim, mas o laudo não foi emitido por empresa certificada.	AP		
		Não, o laudo não existe e/ou não foi apresentado.	NAT		
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0	
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).		
5.5	3	Sim. E foi apresentado o laudo na validade e os comprovantes de entrega.	AT	
		Sim. mas o laudo está vencido.	AP	
		Não é realizada a análise.	NAT	
		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:		
		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:		
		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).	AT	
		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

Número de questões da subárea: 7 Máximo possível

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

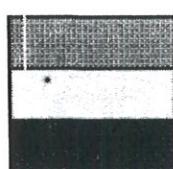
Total de questões atendidas: 0 Atendimento da subárea (AS): 0,0%

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

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

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

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		
		Não se aplica. Não possui SMU.	NAP	0	
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0	
		Comentário:			
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)	Sim, e o médico está credenciado no CRM.	AT	1
		Sim, mas o médico não está credenciado no CRM ou não possui médico.	NAT		
		Não se aplica. Não possui SMU.	NAP	0	
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação).	NO	0	
		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).	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		
		Não se aplica. Não possui SMU.	NAP	0	
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0	
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).	Sim, a instalação está em conformidade.	AT	1
		Não está em conformidade.	AP	2	
		Não se aplica. Não possui SMU.	NAP	0	
		Comentário:			

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).

6.5	3	Sim, as instalações atendem completamente.	AT		
		Não, há apenas um SMU.	NAT		
		Não se aplica, estádio menor que 40.000 pessoas.	NAP	0	
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0	
		Comentário:			
		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).			
6.6	3	Sim, as instalações possuem todos os itens citados.	AT		
		Não, possuem apenas alguns itens citados (especificar no comentário quais faltam).	NAT		
		Não se aplica. Não possui SMU.	NAP	0	
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0	
		Comentário:			
		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)			
6.7	3	Sim. Todos tem acesso e o local de atendimento possui sinalização visível.	AT		
		Não. O SMU não possui sinalização visível e/ou não é acessível (especificar).	AP		
		Não se aplica. Não possui SMU.	NAP	0	
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0	
		Comentário:			
		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)			
6.8	2	Sim.	AT		
		Não.	NAT		
		Não se aplica. Não possui SMU e/ou medicamentos no local.	NAP	0	
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0	
		Comentário:			

O SMU possui uma entrada, com acesso coberto para ambulâncias, portas amplas para fluxo ágil de pacientes em macas? (Doc. Ref.: Portaria do Ministério da Saúde nº 2.048/ 2002).

6.9	3	Sim, o SMU possui as especificações preconizadas.	AT	
		Não. Não atendem aos requisitos ou não há estrutura complementar à ambulância.	NAT	
		Não se aplica. Não possui SMU.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário:		
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).				
6.10	3	Sim, o SMU possui PGRSS.	AT	
		Não possui PGRSS implementado.	NAT	
		Não se aplica. Não possui SMU.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário:		
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.				
6.11	3	Sim, é realizado pelo representante do SMU e este é profissional de nível superior e habilitado pelo seu conselho de classe.	AT	
		Sim, é realizado pelo representante do SMU - profissional de nível superior - mas este não apresentou a ART ou documento similar.	AP	
		Não é realizado por profissional habilitado e / ou não é o representante legal do SMU.	NAT	
		Não se aplica. Não há geração de resíduos de saúde.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
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)				
6.12	3	Sim, o SMU possui os coletores específicos.	AT	
		Sim, os coletores existem, mas não estão devidamente identificados.	AP	
		Não possui coletores.	NAT	
		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:				

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).

6.13	3	Sim, os resíduos estão armazenados em conformidade.	AT	
		Não, alguns quesitos não constam. (Especificar quais nos comentários).	AP	
		Não atendem.	NAT	
		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 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).		
6.14	3	Sim, e a licença foi apresentada.	AT	
		Sim, mas não há comprovante da licença.	AP	
		Não há contrato com empresa terceirizada e/ou a empresa não possui licença.	NAT	
		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:		
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.	AT	
		Sim, mas a empresa não está registrada conforme portaria.	AP	
		Não possui contrato.	NAT	
		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 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	
		Não, a quantidade disponibilizada não atende à portaria	AP	
		Não possui contrato.	NAT	
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário:		

RESULTADO					
DIAGNÓSTICO QUANTITATIVO					
Número de questões da subárea:	16	Atendimento em relação ao total (ART):	0,0%	de	Máximo possível 23,5%
Número de questões qualitativas:	0	Atendimento da subárea (AS):	0,0%		
Total de questões atendidas:	0				
Total de questões não atendidas:	0				
Total de questões não aplicáveis:	0				
Total de questões atendidos com restrição:	0				
Quantidade					
		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.	AT		
		Não. Há apenas um vestiário.	NAT	2	
		Não há vestiários para atletas.	NAT		
		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.	AT		
		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:					

$$ART = \frac{\text{Questões de Subáreas - Qualitativas - Não Aplicáveis}}{\text{Total de Questões - Qualitativas}} \times 100$$

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

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.	AT		
		Sim, mas necessitam de algumas intervenções.	AP	2	
		Não. Estão em condições precárias de higiene.	NAT		
		Não se aplica, pois não há vestiários para atletas.	NAP	0	
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0	
Comentário:					
Existem vestiários exclusivos para a equipe técnica? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010).					
7.4	1	Sim. Apresentam, pelo menos, 2 vestiários para a equipe técnica (1 para o time visitante e 1 para o time residente).	AT		
		Não. Não possui vestiário exclusivo para equipe técnica.	NAT	2	
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0	
		Comentário:			
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).					
7.5	2	Sim, estão em boas condições de higiene.	AT		
		Não. Estão em condições precárias.	NAT		
		Não há vestiários exclusivo para equipe técnica.	NAP	0	
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0	
		Comentário:			
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).					
7.6	2	Sim.	AT		
		Não. Há vestiário apenas para um gênero.	AP	2	
		Não há vestiários exclusivo para árbitros.	NAT		
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0	
		Comentário:			

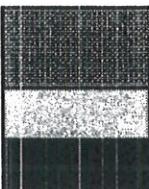
Os vestiários exclusivos para árbitros estão em boas condições de higiene? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010).

7.7	2	Sim. Todos estão em boas condições de higiene.	AT		
		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		
		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.	AT		
		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.	AT		
		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):	0,0%	de	13,2%
Número de questões qualitativas:	0	Atendimento subárea (AS):	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					

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

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

DIAGNÓSTICO E PARECER

Quadro Síntese das não conformidades encontradas

Restrição:
Providências:
Prazo:
Fotos
Restrição:
Providências:
Prazo:
Fotos

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**, 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%

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

Percentual de atendimento total:

Aprovado	<input checked="" type="checkbox"/>
Aprovado com restrições	<input type="checkbox"/>
Reprovado	<input type="checkbox"/>
OBS.: Se Aprovado com Restrição, proceder as correções nos prazos determinados no quadro de síntese.	

Observações e considerações finais

Foi realizado inspeção in loco, solicitado as adequações de alguns itens não considerados essenciais para a aprovação do presente.

Data de emissão do laudo: 28 de Março de 2025

Prazo de validade do laudo: 28 de Março de 2026

Responsáveis técnicos

Sistema(s) inspecionado(s): Estádio Municipal Dr. Ronaldo Junqueira

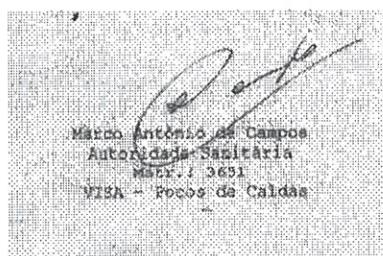
Nome dos Profissional da inspeção: Marco Antônio de Campos

Especialidade: Autoridade Sanitária

Orgão de classe: Fiscal

Nº de inscrição no órgão competente: mat. 3651

Assinaturas:

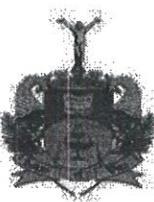


ANEXOS DO LAUDO

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

1. Laudo de Potabilidade de água;
2. Procedimento Operacional Padrão - POP;
3. Registro dos serviços periódicos de limpeza e higiene dos reservatórios;
4. Declaração contas de água.

ANEXO



PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO

Estádio Municipal Dr. Ronaldo Junqueira “ RONALDÃO”

Responsável : Sebastião Bento

(Gerente de Equipamentos Esportivos)

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO

Número: **POP - 01**

Data da validação: 20/03/2025

Data da Revisão: 20/03/2025

TÉCNICA DE LIMPEZA DE BANHEIROS E VESTIÁRIOS

EXECUTANTE: Auxiliar de Serviços Gerais

ÁREA: Higienização

OBJETIVO: Consiste em remover a sujidade, substâncias aderidas, paredes, lavatórios, mictórios, instalações sanitárias e piso dos banheiros. Promove o controle de microrganismos, evitando transmissão de doenças, controla odores, mantém uma boa aparência e garante o conforto dos usuários.

Passos:

1- Limpar pias:

2- Limpar vasos sanitários:

3- Limpar pisos e paredes:

1.a. Separar o material necessário:

- panos de limpeza
- detergente líquido
- cloro
- sabão em pó
- esponja sintética
- rodo e vassoura
- mangueira
- balde
- luvas de autoproteção
- botas

1.b. Colocar o EPI;

1.c. Umedecer a esponja e espalhar o sabão em pó sobre ela;

1.d. Esfregar a esponja com sabão em pó na parte interna e externa da pia;

1.e. Passar a esponja com detergente líquido na torneira;

1.f. Enxaguar a parte interna e externa da pia com água limpa.

2- Limpar instalações sanitárias:

2.a. Encher metade do balde com água e detergente líquido;

2.b. Dar descarga no vaso sanitário;

2.c. Esfregar o tampo do vaso por cima e por baixo, com a escova sintética, usando solução detergente;

2.d. Espalhar sapólio na esponja junto com detergente;

2.f. Esfregar o assento do vaso, por dentro e por fora com esponja;

2.g. Esfregar a parte externa do vaso usando esponja com detergente e sapólio;

2.h. Enxaguar o tampo, o assento, a borda e a parte externa do vaso com água limpa;

2.i. Jogar solução detergente e cloro dentro do vaso, esfregando-o com vassoura de vaso, iniciando pela borda interna do vaso e terminando na saída de água;

2.j. Dar descarga no vaso sanitário continuando a esfregar a parte interna com vassoura de vaso, até a água ficar limpa;

2.l. Lavar a alavanca ou botão de descarga com esponja umedecida em água e detergente;

2.k. Retirar o detergente com água limpa.

3- Lavar o piso e paredes (azulejos)

3.a. Encher metade do balde com água e detergente líquido;

3.b. Pegar vassoura com água e detergente líquido esfregar nos azulejos das paredes;

3.c. Esfregar com vassoura o piso juntamente com sabão e cloro;

3.d. Enxaguar as paredes e pisos jogando água com a mangueira;

3.e. Puxar com rodo a água para ralo;

3.f. Passar pano com rodo nas paredes e piso para secar;

3.g. Limpar o material de trabalho e guardá-lo no local apropriado.

Observação: - Este procedimento deverá ser realizado diariamente e sempre que necessário.

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO

Número: **POP - 02**

Data da validação: 07/11/2018

Data da Revisão: 07/11/2019

RECOLHIMENTO DE LIXO

EXECUTANTE: Auxiliar de serviços gerais

ÁREA: Higienização

OBJETIVO: Consiste em recolher todos os resíduos do estádio, acondicionando-os de forma adequada e manuseando-os de forma segura. É o procedimento que deve ser feito antes de todos os outros procedimentos.

Passos:

1.a. Separar o material para retirada do lixo:

- saco de lixo plástico;
- contêiner com rodinhas;
- botas
- luvas de autoproteção.

1.b. Colocar o EPI;

1.c. Recolher saco de lixo que se encontra na lixeira, amarrando bem as bordas;

1.d. Colocar um saco novo na lixeira;

1.e. Levar o lixo recolhido para área externa do estádio no contêiner onde será removido;

1.f. Limpar o material de trabalho e guardá-lo no local apropriado.

Observação. Lavar as lixeiras sempre que necessário.

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO

Número: POP - 03

Data da validação: 07/11/2018

Data da Revisão: 07/11/2019

TÉCNICA DE LIMPEZA COZINHA

EXECUTANTE: Auxiliar de serviços gerais

ÁREA: Higienização

OBJETIVO: Consiste em remover a sujidade e substâncias aderidas de paredes, pia e piso. Promove o controle de microrganismos, evitando transmissão de doenças, controla odores, mantém uma boa aparência e garante o conforto dos usuários.

Passos:

- 1- Limpar pia;
- 2- Limpar pisos e paredes:

1.a. Separar o material necessário:

- vassoura;
- pano;
- balde;
- esponja;
- mangueira;
- detergente;
- sabão em pó;
- cloro;
- botas;
- luvas de autoproteção.

1.b. Colocar o EPI;

1.c. Umedecer a esponja e espalhar o sabão em pó sobre ela;

1.d. Esfregar a esponja com sabão em pó na parte interna e externa da pia;

1.e. Passar a esponja com detergente líquido na torneira;

1.f. Enxaguar a parte interna e externa da pia com água limpa.

2- Lavar o piso e paredes

- 2.a.** Encher metade do balde com água e detergente líquido;
- 2.b.** Pegar vassoura com água e detergente líquido e esfregar nas paredes;
- 2.c.** Esfregar com vassoura o piso juntamente com sabão e cloro;
- 2.d.** Enxaguar as paredes e pisos jogando água com a mangueira;
- 2.e.** Puxar com rodo a água para ralo;
- 2.f.** Passar pano com rodo nas paredes e piso para secar;
- 2.g.** Limpar o material de trabalho e guardá-lo no local apropriado.

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO

Número: **POP - 04**

Data da validação: 07/11/2018

Data da Revisão: 07/11/2019

LIMPEZA DAS CABINES DE RÁDIO E TV

EXECUTANTE: Auxiliar de serviços gerais

ÁREA: Higienização

OBJETIVO: Consiste em remover a sujidade e substâncias aderidas das paredes, piso, balcão e vidros. Promove o controle de microrganismos, evitando transmissão de doenças, controla odores, mantém uma boa aparência e garante o conforto dos usuários.

Passos:

1.a. Separar o material necessário:

- vassoura e pá;
- pano;
- balde;
- detergente;
- botas
- luvas de autoproteção.

1.b. Colocar o EPI;

1.c. Varrer o piso da cabine e recolher os detritos com a pá, jogando-os no saco de lixo;

1.d. Pegar o balde com água e detergente e umedecer a esponja e esfregar nas paredes da cabine, vidro e no balcão;

1.e. Secar as paredes da cabine, vidro e o balcão com pano;

1.f. Limpar o material de trabalho e guardá-lo no local apropriado.

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO

Número: **POP - 05**

Data da validação: 07/11/2018

Data da Revisão: 07/11/2019

TÉCNICA DE LIMPEZA DAS ARQUIBANCADAS

EXECUTANTE: Auxiliar de Serviços Gerais

ÁREA: Higienização

OBJETIVO: Consiste em remover a sujidade e substância aderida do piso é dos assentos das arquibancadas. Promove uma higiene e mantém uma boa aparência e garante o conforto dos torcedores.

Passos:

1- Limpar arquibancadas:

1.a. Separar o material necessário:

- sabão em pó;
- vassoura e pá;
- saco de lixo;
- maquina lavadora de alta pressão;
- luvas de autoproteção;
- botas

1.b. Colocar o EPI;

1.c. Varrer as arquibancadas retirando todos os detritos e recolher com uma pá, jogando-os no saco de lixo;

1.d. Esfregar as arquibancadas com a vassoura é sabão em pó;

1.e. Retirar o sabão com maquina lavadora de alta pressão;

1.f. Limpar o material de trabalho e guardá-lo no local apropriado.

Observação. A lavagem das arquibancadas com a máquina lavadora de alta pressão só será feita quando houver necessidade.

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO

Número: POP - 06

Data da validação: 07/11/2018

Data da Revisão: 07/11/2019

TÉCNICA DE LIMPEZA DO PISO E BALCÕES DA ENTRADA DO ESTÁDIO

EXECUTANTE: Auxiliar de serviços gerais

ÁREA: Higienização

OBJETIVO: Consiste em remover a sujidade dos balcões e piso. Promove o controle de microrganismos, evitando transmissão de doenças, controla odores, mantém uma boa aparência e garante o conforto dos usuários.

Passos:

1- Limpar piso e balcões:

1.a. Separar o material necessário:

- vassoura;
- pano;
- balde;
- esponja;
- mangueira;
- detergente;
- sabão em pó;
- cloro;
- botas;
- luvas de autoproteção.

1.b. Colocar o EPI;

1.c. Encher metade do balde com água e detergente líquido;

1.d. Pegar o balde com água e detergente e umedecer a esponja e esfregar no balcão;

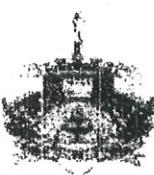
1.e. Esfregar com vassoura o piso juntamente com sabão e cloro;

1.f. Enxaguar os balcões e pisos jogando água com a mangueira;

1.g. Puxar com rodo a água para ralo;

1.h. Passar pano seco nos balcões para secar;

1.i. Limpar o material de trabalho e guardá-lo no local apropriado.



PREFEITURA MUNICIPAL DE POÇOS DE CALDAS

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
VIGILÂNCIA SANITÁRIA



ALVARÁ SANITÁRIO Nº 45 / 2025

A Vigilância Sanitária de Poços de Caldas, estado de Minas Gerais, de acordo com a legislação vigente, e tendo em vista a regularidade do processo nº 000556/2025, concede ao estabelecimento abaixo qualificado Alvará Sanitário.

Nome: D D MINAS IMUNIZACAO E CONTROLE DE PRAGAS LTDA - ME

Endereço: RUA CORONEL VIRGILIO SILVA 805 VILA JOSE CARLOS Poços de Caldas-MG-37.701-642

Atividade: CNAE- 8122- 200- IMUNIZAÇÃO E CONTROLE DE PRAGAS URBANAS-ALTO RISCO (III), CONFORME RESOLUÇÃO SES/MG Nº 7426/2021.

RESP.TÉCNICO: DANIEL ROBERTO/ CRQ-MG/ 02413933

ALVARÁ SANITÁRIO: RENOVAÇÃO

Código Mobiliário
084700

Inscrição Municipal
00031833

C.N.P.J./C.P.F:
15.798.115/0001-40

Validade: 07-02-2026

Poços de Caldas-MG, 07-02-2025

Edson Avela
Coordenador de Vigilância Sanitária - SMS



OBSERVAÇÕES:

- 1 - Este documento deverá ser afixado no estabelecimento, em local visível ao público.
- 2 - O presente documento poderá ser cassado, a qualquer momento, por irregularidades no estabelecimento.
- 3 - Em caso de mudança de endereço do responsável legal e/ou técnico ou razão social, deverá ser requerido novo alvará sanitário.

DD MINAS

DEDETIZADORA E DESENTUPIDORA

Rua Coronel Virgílio Silva, 805 - Vila Nova

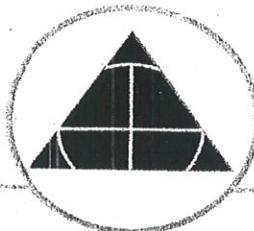
Poços de Caldas - MG - 37.701-103

E-mail: ddminasdedetizadora@gmail.com

Site: www.ddminasdedetizadora.com.br

(35) 3714-0287

Alvará Sanitário nº 69/2024 - Valido até Fevereiro de 2025



CERTIFICADO DE CONTROLE DE PRAGAS

Centro de Assistência Toxicológica - CEATOX 0800 148110

O.S. nº 2409050 Data de Emissão: 07/03/2025 Data da Execução: 20/02/2025 - 08:30 Tipo : Execução de Serviço

DADOS DO CLIENTE

Cliente:	Estadio Municipal Dr. Ronaldo Junqueira	CNPJ:	
Contato:	Isac	Telefone:	(35) 98464-7611
Endereço:	R. Hélio Dominguez, S/N	Bairro:	Vila Olímpica
Cidade:	Poços de Caldas	U.F.:	MG
		CEP:	37.704-371

LOCAIS DE TRATAMENTO

SERVIÇOS EXECUTADOS

PRAGAS A COMBATER

Serviço	GAT (Garantia Assist. Técnica)	PRAGAS A COMBATER
Serviços de Desinsetização	20 de junho de 2025	Barata Formiga Aranha Ratos
Serviço de Desratização	20 de junho de 2025	EXECUTORES
		Rondineli José Cândido

PRODUTOS UTILIZADOS

Produto	Princípio Ativo	Reg. Min. Saúde	Volume(%) / Concentração	G. Químico:	Equipamento
Scre4M	Fipronil / Tiametoxam	327810085	2,5% (50 MI / 10 L)	Piretóide / Neonicotinóide	Pulverizador
Ação Tóxica: Antídoto: Anti-Histamínico e Tratamento Sintomático					
Ratokill Pó Contato	Cumatetralil	327810039	0,75% (2,5 G / M²)	Cumarinico	Polvilhadeira
Ação Tóxica: Vitamina K1					
Rigon Girassol	Brodifacoum	3.0425.0080.001-6	0,05% (25 Gr / Por Ppi)	Cumarinico	Ponto De Isca
Ação Tóxica: Antídoto: Vitamina K1 e Tratamento Sintomático					
Ratol Bloco Parafinado	Brodifacoum	3.2398.0006.001/0	0,05% (20 Gr / Por Ppi)	Composto de Ação Anticoagulante	Ponto De Isca
Ação Tóxica: Vitamina K1 e Tratamento Sintomático					

Total de Produtos Utilizados: Scre4M - 50 MI | Ratokill Pó Contato - 100 Gr | Rigon Girassol - 130 Gr | Ratol Bloco Parafinado - 80 Gr

TÉCNICA CONTROLE DE VETORES E PRAGAS URBANAS DESINSETIZAÇÃO:

O Controle de Pragas para superfície é através da aplicação de calda inseticida de maneira uniforme sobre as superfícies, rodapés, na junção entre as paredes e o piso, através de pulverizadores manual, de forma que os insetos que os percorram sejam contaminados pelos microscópicos cristais dos inseticidas aplicados. Polvilhamento - usando-se uma polvilhadeira pode-se aplicar o inseticida formulado em pó seco em frestas, conduites de energia elétrica, dutos de esgoto, etc. Aplicação de Gel - formulação de inseticida em gel, podem ser distintos, ou seja, existem o gel que é para controle de baratas e o gel para formigas, é aplicado em armários, fornos, fogões, borrachas de geladeira e outros locais propícios a uma infestação.

TÉCNICA DESRATIZAÇÃO

O processo de desratização é feito através de técnicas integradas. O primeiro passo é identificar qual o tipo de espécie, e depois mapear a área e executar o tratamento físico ou químico mais indicado. As principais técnicas de desratização empregadas: Isca - Semi parafinadas, Pó de Contato, Porta Iscas e Captura.

Responsável Técnico

DANIEL ROBERTO | CRM-MG 02413933

Cliente

Poços de Caldas, 20 de fevereiro de 2025

Estadio Municipal Dr. Ronaldo Junqueira

"Agradecemos sinceramente a confiança que você deposita em nós."

DD MINAS

DEDETIZADORA E DESENTUPIDORA

Rua Coronel Virgílio Silva, 805 - Vila Nova
 Poços de Caldas - MG - 37.701-103
 E-mail: ddmivasdedetizadora@gmail.com
 Site: ddmivasdedetizadora.com.br
 (35) 3714-0287

Alvará Sanitário Nº 69/2024 - Validade Fevereiro 2025



ORDEM DE SERVIÇO

Nº 2409050

Data do Agendamento

20/02/2025

Hora do Agendamento

8:30

LOCAL DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

Unidade: Estadio Municipal Dr. Ronaldo Junqueira
 Endereço: R. Hélio Dominguez, S/N - Vila Olímpica - Poços de Caldas - MG 37.704-371
 Contato: Isac Celular:

CNPJ / CPF: 0

Telefone: (35) 98464-7611

PEDIDO DE COMPRA

Item	Descrição	Metragem M ² (Área Interna e Externa)	Ordem de Serviço	Nº do Empenho
1	Serviços de Desinsetização			
	Desinsetização: Aplicação pelo Sistema Spray e Fog, ou similar, de produtos incolor, inodoro e inofensivo à saúde humana e eficaz ao combate e extermínio de baratas, escorpiões e insetos rasteiros			
2	Serviço de Desratização			
	Desratização: Controle integrado de ratos, através de iscas e armadilhas estratégicas.			

SERVIÇOS COMPLEMENTARES DE DEDETIZAÇÃO

- Foi realizado serviço de Controle de Carrapatos em toda área externa.
- Foi realizado serviço de Controle de Pulgas em toda área interna e externa.

OBSERVAÇÕES

MEDIDAS CORRETIVAS OU PREVENTIVAS

- | | |
|--------------------|--|
| RATOS EM GERAL | Retirar alimentos, água e abrigo, manter locais limpo, colocar telas nos ralos e janelas. |
| FORMIGAS ARANHAS | Prevenção, meter caixa de gorduras limpas, fechar frestas, retirar resíduos de alimentos, guardar alimentos em |
| BARATAS OUTROS | recipientes bem fechados, se possível dentro da geladeira, manter jardins limpos sem entulhos e baratas. |

DECLARAÇÃO

Declaro para os devidos fins que o serviço acima mencionado foi devidamente

executado. não executado.

Data e Hora da Execução do Serviço

____/____/____ ____:

Assinatura do Técnico
 Rondoneli José Cândido

Estadio Municipal Dr. Ronaldo Junqueira
 Assinatura do Responsável da Unidade / Matrícula

ORDEM DE SERVIÇO

Nº 20252016

20/02/2025

Alvará Sanitário Nº 69/2024

DADOS DO CLIENTE

Unidade: **Estádio Municipal Dr. Ronaldo Junqueira**

CNPJ / CPF:

Contato: **Isac**

CELULAR (35) 9 8464-7611

Telefone:

Endereço: **R. Helio Dominguete, s/n - Vila Olímpica**

E-mail:

Contrato: **Prefeitura Municipal de Poços de Caldas - MG**

Nº da Nota de Empenho:

Nº da Ordem de Serviço:

SERVIÇO

TEMPO	
Início da Execução:	08:30 HS
Fim da Execução:	

LOCALIZAÇÃO	
<input type="checkbox"/> Externa	<input type="checkbox"/> Interna

PROPOSTA DE MELHORIA	
<input type="checkbox"/>	Não foi identificado nenhum tipo de problema aparente
<input type="checkbox"/>	Providenciar manutenção de caráter preventivo
<input type="checkbox"/>	Elétricas
<input type="checkbox"/>	Funcionamento de Boia
<input type="checkbox"/>	Hidráulica
<input type="checkbox"/>	Infiltrações
<input type="checkbox"/>	Impermeabilização
<input type="checkbox"/>	Mofo
<input type="checkbox"/>	Reboco Sanitário
<input type="checkbox"/>	Substituição de Caixa d'água
<input type="checkbox"/>	Trincas
<input type="checkbox"/>	Vedaçāo da Tampa

Descrição

Descrição	Quant. Reservatórios	Volume Total M ³	Material
Serviço de Limpeza de Reservatório de Água	1	M³	<input type="checkbox"/> Alvenaria <input type="checkbox"/> Amianto <input type="checkbox"/> Concreto <input type="checkbox"/> Polietileno <input type="checkbox"/> Fibra de Vidro <input type="checkbox"/> Outros

Produtos Utilizados Cloro tablets Hidosan Efervescentes	Princípio Ativo Hipoclorito de Sódio	UN GR	Reg. Mini. Saúde 3.08.96.0027	Concentração 30%	Volume 5 GR. / 1.000 L de água.
---	--	-------	---	----------------------------	---

OBSERVAÇÃO

Manter o reservatório sempre tampado, vedando bem a tampa, evitando a entrada de poeira e insetos;
Verificar o estado de conservação da caixa e da tampa, corrigindo ou trocando caso a mesma estiver quebrada:

DECLARAÇÃO

Declaro para os devidos fins que o serviço acima mencionado foi devidamente executado.

Rondineli José Cândido
DD Minas DedeTizadora
Assinatura Técnico

X

Isac
Estádio Municipal Dr. Ronaldo Junqueira
Assinatura do Responsável da Unidade / Matrícula



DD MINAS 10 ANOS

CERTIFICADO E COMPROVANTE DE EXECUÇÃO DE SERVIÇO LIMPEZA

CAIXA D'ÁGUA

DD MINAS | MUNIZAÇÃO & CONTROLE DE PRAGAS LTDA-ME
Rua Coronel Virgílio Sih, 805 - Vila Nova - Poços de Caldas - MG - 37.701-842
CNPJ: 15.798.112/0001-40
Tel: (35) 3744-0287
E-mail: ddminasdedetizadora@gmail.com

Alvará Sanitário № 69/2024

Nº 20252016
Data do Serviço 20/02/2025

Identificação do Cliente

Estádio Municipal Dr. Ronaldo Junqueira
R. Helio Dominguete, s/n - Vila Olímpica

Descrição do Serviço

Certificamos para fins sanitários, que a Limpeza e Desinfecção do(s) reservatório(s) do estabelecimento citado acima foi executado.

Quant	Volume Total m³	Sanitizante	Venc. Garantia
1	#VALOR!	Hipoclorito de Sódio 2,5 %	20/08/2025

Vistoria Minciosa (Problema Encontrados)

Não foi identificado nenhum tipo de problema aparente

Procedimento Operacional Padrão (P.O.P)

Para limpeza e Desinfecção de Caixas D'água elaborado e desenvolvido pela, DD Minas Dedetizadora padões exigidos pela ANVISA, garantindo assim a qualidade e responsabilidade na prestação deste serviço.

PROCEDIMENTO:

- Esgotamento completo das caixas, através de bomba submersa - IMPORTANTE - dentro do possível tecnicamente, a proponente levará em conta a possibilidade de não ocorrer perda de água, realizando transferência de água remanescente nas caixas;
- Remoção e limpeza do lodo e detritos existentes, através de ferramentas adequadas;
- Hidrojateamento das paredes e fundo internos da(s) caixa(s);
- Desinfecção com Hipoclorito de Sódio em solução a 3%, para que se obtenha a dosagem de cloro conforme a orientação dos órgãos e institutos de análise para destruição dos germes patogênicos (células bacterianas);
- Desinfecção com Álcool 70% em solução a 3%, para que se obtenha a dosagem de álcool conforme a orientação dos órgãos e institutos de análise para destruição dos germes patogênicos (células bacterianas);
- Todo o serviço foi executado seguindo as normas de segurança NR 33 e NR 35 e com todos os equipamentos de Segurança.


Daniel Roberto

Responsável Técnico - CRQ-MG 02413933

Rondinelli José Cândido

DD Minas Dedetizadora



RESULTADO DE ANÁLISES - SEGUNDO PADRÕES DE POTABILIDADE

NÚMERO: 799/2025- BACTERIOLOGICO/FÍSICO-QUÍMICO

INTERESSADO: ESTÁDIO MUNICIPAL DR. RONALDO JUNQUEIRA

ENDEREÇO: RUA HÉLIO DOMINGUETE, S/Nº

MUNICÍPIO: POCOS DE CALDAS

DADOS SOBRE A AMOSTRA

ORIGEM: ETA -5	(X) TRATADA () BRUTA () CLORADA
LOCAL DA COLETA: TORNEIRA DO BANHEIRO FEMININO	
DATA DA COLETA: 04/04/2025	DATA DA ENTRADA NO LABORATÓRIO: 04/04/2025
HORA: 10:08	CHUVA NAS 24HS: (X) SIM () NÃO
CLORO RESIDUAL: 0,09	
AMOSTRADOR: LIA - DMAE	

ANÁLISES BACTERIOLÓGICAS

PARÂMETROS	UNIDADE	V.M.P.	RESULTADO
CONTAGEM BACTERIANA TOTAL	UFC/ml a + 35°C 48h	***	>6500
COLIFORMES TOTAIS	NMP / 100 ml	AUSENTE	2,2
COLIFORMES TERMOTOLERANTES (<i>E. coli</i>)	NMP / 100 ml	AUSENTE	AUSENTE

ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS

PARÂMETROS	UNIDADES	V.M.P.	RESULTADO
ASPECTO		Límpido	LÍMPIDO
COR	Mg/l Pt	15	2,6
ODOR		Inobjetável	INOBJETÁVEL
pH		6,0 - 9,5	8,27
TURBIDEZ	UNT	5	1,64
ALUMÍNIO	mg/l	0,2	<0,020
CLORETO	mg/l	250	6,0
DUREZA TOTAL	mgCaCO ₃ /l	300	39,2
ACIDEZ TOTAL	mg/lCO ₂	***	0,0
CLORO RESIDUAL	mg/l	0,2 - 2,0	0,09
FLUORETO	mg/l	em P.C. até 1,2	<0,10
MANGANESE	mg/l	0,1	0,022
CONDUTIVIDADE	µS	***	87,4
SÓLIDOS TOTAIS DISSOLVIDOS	mg/l	500	42,0
FERRO TOTAL	mg/l	0,3	0,011

Nota: 1 - Em azul - Atende à norma e aos padrões de potabilidade de água destinada ao consumo humano, segundo Portaria GM / MS nº 888, de 04 de maio de 2021.

2 - Em vermelho - Não atende à norma e aos padrões de potabilidade de água destinada ao consumo humano, segundo Portaria GM / MS nº 888, de 04 de maio de 2021.

3 - V.M.P. - Valores Máximo Permissíveis

4 - Caso o amostrador seja o interessado, os resultados desta análise se aplicam tão somente à amostra trazida pelo mesmo.

5 - *** - segundo Portaria GM / MS nº 888, de 04 de maio de 2021, do Ministério da Saúde, não tem valor de referência.

Técnico Químico II: Renata M. Eugênio Pereira - CRQ-2 nº 02405110

Minélia Fonseca Camargo - CRQ-2 nº 02405773

PARÂMETRO	MÉTODO	REFERÊNCIA	PARÂMETRO	MÉTODO	REFERÊNCIA	PARÂMETRO	MÉTODO	REFERÊNCIA
COLIF. TOTAIS	Tubos Múltiplos	SM 9221 B e E	ALUMÍNIO	Espectrofotométrico	SM 3500 AI B	FLUORETO	Espectrofotométrico	SM 4500 F'E
COLIF. TERMOTOLERANTES	Tubos Múltiplos	SM 9221 B e E	CLORETO	Espectrofotométrico	SM 4500 CI' E	MANGANESE	Espectrofotométrico	DIN 38406-2
CBT	Placa espalhada	SM 9215 C	DUREZA	Titulométrico	SM 2940	CONDUTIVIDADE	Condutimétrico	SM 2510 B
COR	Espectrofotométrico	SM 2120 C	ACIDEZ	Titulométrico	SM 2310	SÓLIDOS T. DISSOL	Condutimétrico	---
PH	Potenciométrico	SM 4500 H' B	CLORO RESIDUAL	DPD	SM 4500 CI' G	FERRO	Espectrofotométrico	Merck PHARO 600 - CAT nº 114549
TURBIDEZ	Nefelométrico	SM 2130 B	SM= Standard methods for the examination of water and wastewater da American Public Health Association					

Ana Ferreira

ANA MARIA FERREIRA
CRQ-2 Nº02401853
RESPONSÁVEL TÉCNICO

Rosemary Araújo

ROSEMARY CAETANO ARAÚJO
CRF Nº13103
ANALISTA II

RESULTADO DE ANÁLISES - SEGUNDO PADRÕES DE POTABILIDADE

NÚMERO: 798/2025- BACTERIOLÓGICO/FÍSICO-QUÍMICO
INTERESSADO: ESTÁDIO MUNICIPAL DR. RONALDO JUNQUEIRA
ENDEREÇO: RUA HÉLIO DOMINGUETE, S/Nº
MUNICÍPIO: POÇOS DE CALDAS

DADOS SOBRE A AMOSTRA

ORIGEM: ETA -5	(X) TRATADA () BRUTA () CLORADA
LOCAL DA COLETA: HIDRO	
DATA DA COLETA: 04/04/2025	DATA DA ENTRADA NO LABORATÓRIO: 04/04/2025
HORA: 10:15	CHUVA NAS 24HS: (X) SIM () NÃO
CLORO RESIDUAL: 1,10	
AMOSTRADOR: LIA - DMAE	

ANÁLISES BACTERIOLÓGICAS

PARÂMETROS	UNIDADE	V.M.P.	RESULTADO
CONTAGEM BACTERIANA TOTAL	UFC/ml a + 35°C 48h	***	ZERO
COLIFORMES TOTAIS	NMP / 100 ml	AUSENTE	AUSENTE
COLIFORMES TERMOTOLERANTES (<i>E. coli</i>)	NMP / 100 ml	AUSENTE	AUSENTE

ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS

PARÂMETROS	UNIDADES	V.M.P.	RESULTADO
ASPECTO		Límpido	LÍMPIDO
COR	Mg/l Pt	15	2,0
ODOR		Inobjetável	INOBJETÁVEL
pH		6,0 - 9,5	6,84
TURBIDEZ	UNT	5	0,96
ALUMÍNIO	mg/l	0,2	—
CLORETO	mg/l	250	—
DUREZA TOTAL	mgCaCO ₃ /l	300	—
ACIDEZ TOTAL	mg/ICO ₂	***	—
CLORO RESIDUAL	mg/l	0,2 - 2,0	1,10
FLUORETO	mg/l	em P.C. até 1,2	—
MANGANÊS	mg/l	0,1	—
CONDUTIVIDADE	μS	***	—
SÓLIDOS TOTAIS DISSOLVIDOS	mg/l	500	—
FERRO TOTAL	mg/l	0,3	—

Nota: 1 - Em azul - Atende à norma e aos padrões de potabilidade de água destinada ao consumo humano, segundo Portaria GM / MS nº 888, de 04 de maio de 2021.
2 - Em vermelho - Não atende à norma e aos padrões de potabilidade de água destinada ao consumo humano, segundo Portaria GM / MS nº 888, de 04 de maio de 2021.

3 - V.M.P. - Valores Máximo Permissíveis

4 - Caso o amostrador seja o interessado, os resultados desta análise se aplicam tão somente à amostra trazida pelo mesmo.

5 - *** - segundo Portaria GM / MS nº 888, de 04 de maio de 2021, do Ministério da Saúde, não tem valor de referência.

Técnico Químico II: Renata M. Eugênio Pereira - CRQ-2 nº 02405110

Minélia Fonseca Camargo - CRQ-2 nº 02405773

PARÂMETRO	MÉTODO	REFERÊNCIA	PARÂMETRO	MÉTODO	REFERÊNCIA	PARÂMETRO	MÉTODO	REFERÊNCIA
COLIF. TOTAIS	Tubos Múltiplos	SM 9221 B e E	ALUMÍNIO	Espectrofotométrico	SM 3500 A/B	FLUORETO	Espectrofotométrico	SM 4500 F/E
COLIF. TERMOTOLERANTES	Tubos Múltiplos	SM 9221 B e E	CLORETO	Espectrofotométrico	SM 4500 C/F/E	MANGANÊS	Espectrofotométrico	DIN 38406-2
CBT	Placa espalhada	SM 9215 C	DUREZA	Titulométrico	SM 2340	CONDUTIVIDADE	Condutimétrico	SM 2510 B
COR	Espectrofotométrico	SM 2120 C	ACIDEZ	Titulométrico	SM 2310	SÓLIDOS T. DISSOL	Condutimétrico	—
PH	Potenciométrico	SM 4500 H° B	CLORO RESIDUAL	DPD	SM 4500 C/G	FERRO	Espectrofotométrico	Merck PHARO 600 - CAT nº 114549
TURBIDEZ	Nefelométrico	SM 2130 B	SM= Standard methods for the examination of water and wastewater da American Public Health Association					

Ana Maria Ferreira

ANA MARIA FERREIRA
CRQ-2 Nº02401853
RESPONSÁVEL TÉCNICO

Rosemary Araujo

ROSEMARY CAETANO ARAUJO
CRF Nº13103
ANALISTA II

