

ANEXO IV

LAUDO DE CONDIÇÕES SANITÁRIAS E DE HIGIENE

Sumário

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

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

IDENTIFICAÇÃO DO ESTÁDIO

Nome do estádio: Estádio João Lamego Neto	
Apelido do estádio: Ipatingã	
Endereço completo do estádio: Av Buple Marx, sn - Parque Ipanema	
Cidade: Ipatinga	
Estado: MG	CEP:
Site:	Telefone:
Proprietário: PMI	
E-mail:	Telefone:
Gestor do estádio: <i>Prefeitura Municipal de Ipatinga/ Secretaria de Esportes.</i>	
E-mail:	Telefone:
Qualificação profissional do Responsável:	
Clube responsável pelo uso:	
E-mail:	Telefone:
Site:	

IDENTIFICAÇÃO DO SOLICITANTE

Nome:	Telefone:
E-mail:	

DATA E HORA DA VISTORIA

Data: 26/12/2024	Hora:
------------------	-------

CARACTERÍSTICAS GERAIS DO ESTÁDIO

Neste item deverá constar a caracterização do estádio tais como:

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

Trata-se de equipamento público destinado a prática esportiva e eventos. Local de reunião de público. O estabelecimento possui as seguintes dependências: saguão com 02 banheiros públicos (um para cada sexo) com 02 sanitários cada, departamento médico, rouparia, sala de entrevistas, sala de aquecimento, 01 vestiário para árbitros, 02 vestiários para atletas, sala destinada à Polícia Militar, copa para funcionários, almoxarifado, cabines para imprensa e autoridades, bilheterias e diversas outras salas não identificadas. A arquibancada não está dividida em setores, ao redor dela existe uma área para instalação de comércio varejista de alimentos (bares e lanchonetes) e 04 banheiros públicos (02 para cada sexo), sendo 2 deles em péssimo estado de conservação

Tem capacidade para 22.500 torcedores. Compreende uma área total de 58.136,17 metros quadrados.

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

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

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

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

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

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

- Quantidade de sanitários, lavatórios e mictórios;
- Condições de limpeza dos banheiros;
- Presença de sanitários destinados a deficientes físicos;

- Lixeiras;
- Equipamentos e instalações para materiais de higiene;
- Tipo de tratamento de efluente;
- Caixas de passagem, gordura e esgoto;
- Presença de ventilação.

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

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

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

- Condições de limpeza nas cozinhas, bares, quiosques e / ou lanchonetes;
- Utensílios e equipamentos;
- Presença de caixa de gordura ou de esgoto;
- Lixeiras;
- Geladeiras, frízeres e estufas;
- Revestimento de pisos, paredes e teto;
- Ralos;
- Iluminação e luminárias;
- Presença de telas e ventilação;
- Lavatório com equipamento de higiene;
- Superfície do mobiliário;
- Área de armazenamento dos alimentos;
- Vedação das Portas;

- Vestiários para manipuladores.

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

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

Tópicos a serem observados na área de Água Potável

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

Tópicos a serem observados na área de Saúde

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

- Coltores para resíduos infectantes e para perfurantes(identificação);
- Quantidade de ambulâncias do tipo UTI.

Tópicos a serem observados na área de Vestiários

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

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

Não foram verificados documentos. O Centro de Controle de Zoonozes do Município faz o controle de pragas. O serviço médico utilizado é o SAMU.

Quando há eventos os comerciantes de alimentos são convidados. Não há lanchonete fixa do estádio e no momento não estão sendo servidos os alimentos no estabelecimento.

Não há plano de limpeza e conservação dos ambientes.

A água é do sistema público. Não há controle de qualidade por parte do estabelecimento. O equipamento de tubulações é protegido por uma construção em alvenaria, Há vazamentos e permite o uso por transeuntes.

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

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

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

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

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

Níveis de Relevância

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

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

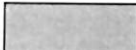
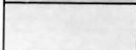


Níveis de Risco

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;1	2;2	2;3
Alta (3)	3;1	3;2	3;3

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

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

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

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

Diagnóstico Quantitativo (para cada subárea)				
Número de questões da 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:

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

Onde:

AT é a quantidade de quesitos atendidos;

AP é a quantidade de 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 atendem às conformidades legais ou normativas em cada subárea, e será obtido a partir da equação 2:

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

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	AT	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)		NAP	3
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)		NO	0
COMENTÁRIO: Realizado as inadequações parcialmente ficando somente o piso de material grosso e poroso, mais com condições de realização de limpeza.					
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 N° 02/2010). <i>Homens:</i> <i>mínimo de mictórios: 0,7 x (N/100). OBS: Em caso de mictório em canaleta considerar 0,5 m = 1 mictório</i> <i>mínimo de vasos: 0,7 x (N/200).</i> <i>mínimo de lavatórios: 0,7 x (N/200).</i> <i>Mulheres:</i> <i>mínimo de vasos: 0,3 x (N/50);</i> <i>mínimo de lavatórios: 0,3 x (N/150)</i>			
		Sim, a quantidade de sanitários atende a capacidade máxima de público do estádio.		AT	1
		Não, a quantidade de sanitários atende apenas parcialmente a capacidade máxima de público do estádio.	X	AP	2
		Não possuem sanitários.		NAT	3
		Não observado.		NO	0
Comentário: Todos os sanitários estiveram em manutenção e foram pintados, com isso estando, os sanitários em bom estado de conservação.					
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, seção15D).			
		Sim, existem e a quantidade de sanitários atende a capacidade máxima de público do estádio.		AT	1
		Sim, mas a quantidade de sanitários atende apenas parcialmente a capacidade máxima de público do estádio.	X	AP	2
		Não possuem sanitários para PNE.		NAP	3
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)		NO	0
COMENTÁRIO: Há acessibilidade para cadeirante e pessoas com necessidades especiais					

Bruno Ferreira de Sousa
 Gerente da Seção de
 Vigilância Sanitária
 Mat. 141668-3

1.4	1	Os banheiros estão dotados de instalações e equipamentos para que sejam adequadamente providos todos os materiais de higiene (papel higiênico, dispositivo de secagem de mãos ou papel toalha não reciclado e sabonete líquido)? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol -FGV/2010).		
		Sim, os banheiros estão dotados de instalações e equipamentos com os materiais de higiene.	X AT	1
		Sim, os sanitários possuem instalações e equipamentos e material de higiene, mas em quantidade insuficiente para o atendimento ao público.	AP	2
		Não possuem instalações, equipamentos e material de higiene.	NAT	3
		Não possuem sanitários.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação).	NO	0
COMENTÁRIO: Atendido inspeção anterior				
1.5	1	As lixeiras dos banheiros comportam a utilização de sacos plásticos, além de serem providas de tampa e dispositivo para abertura sem acionamento manual (eletrônico, sensor ou pedal)?(Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010).		
		Sim, as lixeiras atendem ao especificado.	X AT	1
		Não. As lixeiras são de outro tipo.	AP	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: Todas as lixeiras contem saco plásticos.				
1.6	3	Qual o sistema de tratamento dos efluentes sanitários gerados no estádio? (Doc. Ref.: ABNT NBR 8160/1999 - Sistemas Prediais de Esgoto Sanitário; Lei Federal 11.445/2007; Decreto Federal 7.217/2010). OBS.: Soluções alternativas de tratamento de efluentes somente podem ser aceitas caso não haja rede pública de esgotamento sanitário na proximidade. Caso exista a rede pública de saneamento no entorno do estádio e o mesmo, ainda assim, utilizar soluções alternativas de esgotamento, favor marcar a questão 1.6 como NAT - Não atendida e especificar essa situação nos comentários.		
		Está interligado a rede pública de esgoto.	XAT	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:				

1.7	1	As caixas de passagem e de gordura possuem tampas removíveis para inspeção? (Doc. Ref.: ABNT 8160/1999 - Sistemas Prediais de Esgoto Sanitário).		
		Sim, todas possuem tampas removíveis para inspeção.	X AT	1
		Não, pelo menos uma não possui tampas removíveis para inspeção.	NAT	2
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
COMENTÁRIO:				

1.8	2	Os banheiros são dotados de sistemas de ventilação e/ou exaustão eficientes para o exterior? (Doc. Ref. NR 24.1.26b - Ministério do Trabalho e Emprego; Código de Obras do Município).		
		Sim, possuem ventilação e/ou exaustão adequada.	X AT	1
		Não, os sanitários não possuem ventilação ou exaustão adequada.	NAT	3
		Não aplicável. Não há sanitários.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
COMENTÁRIO: Tem janelas e não tem exaustor. São banheiros coletivos com 7 bacias sanitárias				

RESULTADO

DIAGNÓSTICO QUANTITATIVO

Número de questões da subárea:	8			Máximo possível
Número de questões qualitativas:	0	Atendimento em relação ao total (ART):	0,09%	de 10,81%
Total de questões atendidas:	6	Atendimento da subárea (AS):	0,09%	
Total de questões não atendidas:	0			
Total de questões não aplicáveis:	0			
Total de questões atendidos com restrição:	2			

Quantidade



6 questões
2 questões
0 questões

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

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

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)	<input checked="" type="checkbox"/> AP	2
		Não. Todas as dependências apresentam problemas de limpeza e conservação.	NAT	3
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário: Todo período de campeonato o local é mantido a limpeza e organização do local.				
2.2	2	O Estádio possui plano de limpeza e conservação por escrito e está implementado?		
		Sim, o estádio possui plano de limpeza implementado (Consultar o plano).	AT	1
		Sim, mas o estádio não está atendendo ao plano de limpeza (Consultar o plano).	<input checked="" type="checkbox"/> AP	2
		Não, o estádio não possui plano de limpeza implementado.	NAT	3
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário: Não há plano descrito, porem realiza em toda extensão do estabelecimento				
2.3	0	Qual o agente responsável pela limpeza do estádio?		
		Funcionários do estádio.	<input checked="" type="checkbox"/> A	
		Empresa terceirizada.	B	
		Diaristas.	C	
		Outros. (Especificar nos comentários).	D	
Comentário: Funcionários da Prefeitura Municipal. Responsável pela gestão do estádio				
2.4	0	Qual a frequência em que a limpeza do estádio é realizada?		
		Antes e/ou depois dos dias de jogos (especificar no comentário).	A	
		Diariamente.	B	
		Semanalmente.	<input checked="" type="checkbox"/> C	
		Mensalmente.	D	
		Outro. Especificar no comentário.	E	
COMENTÁRIO: Antes e depois dos jogos e semanalmente, durante a utilização com periodicidade.				



2.5	2	O estádio realiza a coleta dos resíduos sólidos gerados nas suas dependências? (Doc. Ref.: Política Nacional dos Resíduos Sólidos - Lei 12.305/2010).		
		Sim. É realizada a coleta dos resíduos sólidos com periodicidade.	AT	1
		Sim. Mas a coleta dos resíduos sólidos não possui periodicidade.	AP	2
		Não, o estádio não realiza a coleta dos resíduos sólidos.	<input checked="" type="checkbox"/> NAT	3
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário: Não se aplica. Os resíduos não são perecíveis. Em dias de eventos as latinhas são juntadas por interessados				
2.6	0	Qual o agente responsável pela coleta dos resíduos sólidos no estádio?		
		Sistema de coleta da prefeitura.	<input checked="" type="checkbox"/> 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: serviço de coleta dos resíduos é de responsabilidade da prefeitura e é realizado pela empresa terceirizada.				
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	1
		Não, o estádio não realiza coleta seletiva dos resíduos.	<input checked="" type="checkbox"/> NAT	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). <i>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.</i>		
		Sim. O local atende às especificações, os equipamentos estão em boas condições e comportam todos os resíduos gerados.	<input checked="" type="checkbox"/> AT	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	3
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário: Os containers que guardam os resíduos estão com tampas e em bom estado de conservação.				



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.	<input checked="" type="checkbox"/> NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário: O estabelecimento é aberto e nas salas contem ventiladores				

RESULTADO

DIAGNÓSTICO QUANTITATIVO

				Máximo possível
Número de questões da subárea:	9	Atendimento em relação ao total(ART):	0,03%	de 12,16%
Número de questões qualitativas:	3	Atendimento subárea(AS):	0,02%	
Total de questões atendidas:	1			
Total de questões não atendidas:	2			
Total de questões não aplicáveis:	1			
Total de questões atendidos com restrição:	2			

Quantidade



1 questões

3 questões

1 questões

$$ART = \frac{\text{Questões Atendidas} + \left(\frac{\text{Questões atendidas com restrições}}{1} \right)}{(\text{Questões da Subárea} - \text{Qualitativas} - \text{Não Aplicáveis})} \times \frac{\text{Questões da Subárea} - \text{Qualitativas}}{\text{Total de Questões} - \text{Qualitativas}}$$

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

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.	AT	1	
		Em parte. Algumas áreas necessitam intervenções. (Especificar no comentário)	AP	2	
		Não. A maioria dos estabelecimentos apresentam problemas de limpeza e conservação.	NAT	3	
		Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	<input checked="" type="checkbox"/> NAP	0	
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0	
COMENTÁRIO: O estádio disponibiliza a estrutura física para os estabelecimentos de venda e/ou manipulação de alimentos; no entanto não está sendo utilizado o fornecimento dos alimentos. O local permanece fechado durante os eventos. Não há contratação de terceirizado.					

3.2	3	O estabelecimento é submetido ao Controle Integrado de Pragas Urbanas (ações que impeçam a atração, o abrigo, o acesso e a proliferação de vetores e pragas urbanas)? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.	AT	1
		Sim, mas não há periodicidade.	AP	2
		Não.	<input checked="" type="checkbox"/> 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.	<input checked="" type="checkbox"/> AT	1
		Não.	NAT	3
		Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário:				
3.4	2	As superfícies do local de manipulação de alimentos como piso, parede e teto são revestidas de material liso, impermeável, lavável e de fácil higienização? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim, estão em bom estado.	AT	1
		Sim, mas apresentam rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, bolores e/ou descascamentos.	AP	2
		Não. O material empregado é inadequado.	<input checked="" type="checkbox"/> 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 local não será utilizado				
3.5	2	Os ralos presentes no interior do estabelecimento de venda e/ou manipulação são sifonados e com tampas escamoteáveis (que permitam fechamento)? (Doc. Ref. Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.	<input checked="" type="checkbox"/> AT	1
		Não.	NAT	3
		Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário: Todos os ralos para escoamento de água contem tampas.				

3.6	2	A área de preparação de alimentos possui iluminação adequada com luminárias protegidas contra explosão e quedas acidentais? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.	AT	1
		Não.	NAT	3
		Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	<input checked="" type="checkbox"/> NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
COMENTÁRIO: O local não está tendo uso.				
3.7	3	As instalações elétricas estão embutidas ou protegidas por tubulação que permita a higienização do ambiente? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.	<input checked="" type="checkbox"/> 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: Foi regularizada rede elétrica do estádio que estavam expostas.				
3.8	3	Existem lavatórios exclusivos para a higienização das mãos na área de manipulação dos alimentos e que contenham sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro dispositivo de secagem das mãos e coletor de papel acionados sem contato manual? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.	AT	1
		Não.	NAT	3
		Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	<input checked="" type="checkbox"/> NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário: Não se aplica, pois não está sendo utilizado. Consta somente a pia, contendo acessórios para higienização como sabonete, papel toalha, etc.				
3.9	3	As áreas de recebimento de dinheiro, cartões e outros são reservados para este fim de maneira que o funcionário que manipula o alimento (embalado ou não) não seja o mesmo que recebe o pagamento pelo produto? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.	AT	1
		Não.	NAT	3
		Não se aplica. Não há venda e manipulação de alimentos no estádio.	<input checked="" type="checkbox"/> NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário:				



3.10	3	Os alimentos perecíveis são dispostos em local adequado (geladeiras, câmaras frigoríficas, freezers, estufas, vitrines expositoras, etc) para a manutenção de sua qualidade e da segurança alimentar? (Doc. Ref.: Resolução RDC n° 216/2004 da ANVISA).		
		Sim, os alimentos estão bem armazenados e dispostos em local com temperatura adequada.	AT	1
		Não, os alimentos estão armazenados em locais com condições e temperaturas impróprias para o acondicionamento.	NAT	3
		Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	X NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário: Não se aplica, pois não está sendo utilizado.				
3.11	3	O estabelecimento possui equipamentos (freezer, estufa, geladeira, câmara frigorífica, vitrines expositoras, isopor, dentre outros) e utensílios (talheres, copos, pratos) devidamente limpos e higienizados ou descartáveis? (Doc. Ref.: Resolução RDC n° 216/2004 da ANVISA).		
		Sim. Os equipamentos estão em boas condições de limpeza e higiene e utensílios são descartáveis ou devidamente higienizados e corretamente armazenados.	AT	1
		Não. Há problemas como rachaduras, trincas, vazamentos, bolores ou outros problemas nos equipamentos e/ ou utensílios que comprometam a qualidade dos alimentos.	NAT	3
		Não se aplica. Não há móveis e utensílios nas áreas de venda e manipulação de alimentos.	X 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 n° 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.	X AT	1
		Não.	NAT	3
		Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário:				
3.13	3	As superfícies dos móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e/ou exposição à venda de alimentos são de material liso, impermeável, lavável e isentas de rugosidade, frestas e imperfeições que comprometam a higienização? (Doc. Ref.: Resolução RDC n° 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.	AT	1
		Não.	NAT	3
		Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	X NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário:				

3.14	2	As embalagens, ingredientes e/ou matérias primas armazenados encontram-se sobre bases ou prateleiras de material liso, resistente, impermeável e lavável? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.	AT	1
		Não.	NAT	3
		Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	<input checked="" type="checkbox"/> NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário:				
3.15	1	Os equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, câmaras frigoríficas e congeladores) e os de processamento térmico dos alimentos possuem termômetro (analógico, digital ou a laser) em local visível e em bom funcionamento? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.	AT	1
		Não.	NAT	3
		Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	<input checked="" type="checkbox"/> NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário:				
3.16	3	Os equipamentos de exposição do alimento preparado possuem barreiras que evitem a contaminação dos alimentos pela proximidade e ação do consumidor? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.	AT	1
		Não.	NAT	3
		Não há alimentos perecíveis no estabelecimento.	<input checked="" type="checkbox"/> NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário:				
3.17	3	Para áreas de cozinha: O local de produção e/ou armazenamento de alimentos é provido de entradas de ventilação com barreiras que impeçam a entrada de vetores mas permitam a renovação de ar? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.	AT	1
		Não.	<input checked="" type="checkbox"/> NAT	3
		Não se aplica. Não há cozinha.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário: Porém não será utilizado o espaço.				
3.18	3	Para áreas de cozinha: As portas da área da cozinha são lisas, de fácil higienização, possuindo fechamento eficiente que propicie boa vedação para impedir entrada de vetores e outros animais? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.	AT	1
		Não.	NAT	3
		Não se aplica. Não há cozinha.	<input checked="" type="checkbox"/> NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
COMENTÁRIO: Não se aplica, pois é cantina e não há preparo de alimentos. O alimento já vem preparado para ser colocado em marmiteix. Sendo o portão de ferro, a forma de fechamento, porém o espaço não será usado.				

3.19	1	Para locais com cozinha: Há vestiários para uso exclusivo dos manipuladores que contenham bancada, armários, equipamentos de higiene, superfícies laváveis e em boas condições higiênico-sanitárias? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).			
		Sim.	AT	1	
		Sim, mas não estão em boas condições higiênico-sanitárias.	AP	2	
		Não há vestiários para os manipuladores.	X 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					
Máximo possível					
Número de questões da subárea:		19	Atendimento em relação ao total (ART):	0,12% de 25,68%	
Número de questões qualitativas:		0	Atendimento subárea (AS):	0,06%	
Total de questões atendidas:		4			
Total de questões não atendidas:		4			
Total de questões não aplicáveis:		11			
Total de questões atendidas com restrição:		0			
		Quantidade			
		4	questões		
		1	questões	$ART = \frac{\text{Questões Atendidas} + (\text{Questões atendidas com restrições})}{(\text{Questões da Subárea} - \text{Qualitativas} - \text{Não Aplicáveis})} \times \frac{\text{Questões da Subárea Qualitativas}}{\text{Total de Questões Qualitativas}}$	
		3	questões	$AS = \frac{\text{Questões Atendidas} + (\text{Questões atendidas com restrições})}{(\text{Total de questões} - \text{Qualitativas} - \text{Não Aplicáveis})}$	




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.	AT	1
		Não.	NAT	3
		Não são manipulados frutas, verduras e legumes no local.	XNAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
COMENTÁRIO: Não há produção e preparo de alimentos na cantina, a mesma vem preparada do restaurante, porém não estará em utilização. Não foi realizado contrato com terceirizada em alimentação.				
4.2	3	Os manipuladores de alimentos (agentes envolvidos nas etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, recepção, distribuição e venda) são treinados e capacitados de acordo com as normas de Boas Práticas? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.	AT	1
		Não.	NAT	3
		Não se aplica. Não há manipulação de alimentos no estádio.	XNAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
COMENTÁRIO: O espaço não sera utilizados.				
4.3	3	Os alimentos previamente preparados mantidos na área de armazenamento, ou aguardando o transporte estão protegidos contra contaminantes e identificados com a designação do produto (fabricante, a data de fabricação, ingredientes e o prazo de validade? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.	AT	1
		Não.	NAT	3
		Não se aplica. Não são manipulados alimentos no local.	XNAP	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.	XNAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário:				



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

DIAGNÓSTICO QUANTITATIVO

Número de questões da subárea:	6	Atendimento em relação ao total (ART):	0,0%	Máximo possível	de 8,11%
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:	6				
Total de questões atendidos com restrição:	0				
	Quantidade				
	0 questões				
	0 questões				
	0 questões				
		$ART = \frac{\text{Questões Atendidas} + \left(\frac{\text{Questões atendidas com restrições}}{2} \right)}{\left(\text{Questões da Subárea - Quantitativas - Não Aplicáveis} \right)} \times \frac{\text{Questões da Subárea - Qualitativas}}{\text{Total de Questões - Qualitativas}}$			
		$AS = \frac{\text{Questões Atendidas} + \left(\frac{\text{Questões atendidas com restrições}}{2} \right)}{\left(\text{Total de questões - Qualitativas - Não Aplicáveis} \right)}$			




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).	X	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: Possui um poço artesiano, sem comprovação de outorga e não está sendo usado pois a bomba encontra-se com defeito.				
5.2	3	Os reservatórios de água potável como caixas d'água, torres d'água e cisternas estão em boas condições, livres de rachaduras, vazamentos, infiltrações, deslocamentos, possuindo tampa e revestimento que não comprometa a qualidade da água? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA; ABNT/NBR 5626/1998; Portaria do Ministério da Saúde nº 2.914/2011).		
		Sim. Estão em boas condições.	XAT	1
		Não.	NAT	2
		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	1
		Sim. Mas o registro de higienização está vencido ou não foi apresentado.	AP	2
		Não.	X NAT	3
		Não se aplica. Não existem reservatórios de água potável.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário:				
5.4	3	Existe o laudo oficial de portabilidade 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	1
		Sim, mas o laudo não foi emitido por empresa certificada.	AP	2
		Não, o laudo não existe e/ou não foi apresentado.	X NAT	3
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário:				


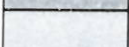




5.5	3	É enviado à autoridade de saúde pública os relatórios das análises dos parâmetros mensais, trimestrais e semestrais com informações sobre o controle da qualidade da água, advinda de abastecimento alternativo, conforme o modelo estabelecido pela referida autoridade? (Doc. Ref.: Portaria n° 2.914 / 2011).		
		Sim. E foi apresentado o laudo na validade e os comprovantes de entrega.	AT	1
		Sim. mas o laudo está vencido.	AP	2
		Não é realizada a análise.	X NAT	3
		A água utilizada no estádio é advinda apenas do sistema público de abastecimento.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário:				
5.6	0	Qual a capacidade nominal em litros dos reservatórios (caixas d'água, e cisternas) do estádio? (Doc. Ref.: ABNT NBR 5626/1998).		
		Comentário: 240.000 litros de água		
5.7	1	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 n° 02/2010).		
		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 AT	1
		Sim, os bebedouros possuem plano de limpeza atendido, mas a proporção de bebedouros é insuficiente para atender ao público.	AP	2
		Não existem bebedouros e / ou os existentes não atendem a todas as especificações acima.	NAT	3
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
COMENTÁRIO:				

RESULTADO

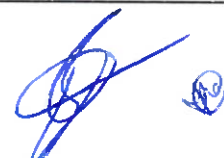
DIAGNÓSTICO QUANTITATIVO

Número de questões da subárea:	7	Máximo possível
Número de questões qualitativas:	1	Atendimento em relação ao total (ART): 0,02% de 9,46%
Total de questões atendidas:	2	Atendimento da subárea (AS): 0,02%
Total de questões não atendidas:	3	
Total de questões não aplicáveis:	0	
Total de questões atendidas com restrição:	0	

Quantidade	
2 questões	
0 questões	
3 questões	

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

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



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.	X AT	1
		Sim, mas o SMU não possui autorização de funcionamento.	NAT	2
		Não se aplica. Não possui SMU.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário: Tem a instalação para os servidores do SAMU do Município.				
6.2	3	O SAMU 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.	X AT	1
		Sim, mas o médico não está credenciado no CRM ou não possui médico.	NAT	3
		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.	X AT	1
		Em parte. Alguns locais necessitam intervenções. (Especificar no comentário)	AP	2
		Não. Todos os locais apresentam problemas de limpeza e conservação.	NAT	3
		Não se aplica. Não possui SMU.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
COMENTÁRIO:				
6.4	2	As instalações de Serviço Médico de Urgência possuem tamanho compatível com a capacidade do estádio, ou seja, mínimo de 15 m² para até 15.000 torcedores e 25 m² para capacidade superior a 15.000 torcedores, ou tamanho compatível com o documento de avaliação de risco em eventos emitido pelo Corpo de Bombeiros do estado? (Doc. Ref.: Guide to Safety at Sports Grounds, 2008).		
		Sim, a instalação está em conformidade.	AT	1
		Não está em conformidade.	X AP	2
		Não se aplica. Não possui SMU.	NAP	0
Comentário: área designada para o SAMU é no gramado não possui metragem indicada. A sala é utilizada somente para descanso dos profissionais, quando necessário.				



6.5	3	Caso o estádio tenha capacidade de público superior a 40.000 pessoas, existem no mínimo duas salas de atendimento médico ou mais que atendam aos diversos setores? (Doc. Ref.: Portaria CVS Nº 02/2010).		
		Sim, as instalações atendem completamente.	AT	1
		Não, há apenas um SAMU.	NAT	3
		Não se aplica, estádio menor que 40.000 pessoas.	X NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
COMENTÁRIO: Não se aplica, pois os primeiros atendimentos são realizados na ambulância e encaminhado para UPA da cidade.				
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).		
		Sim, as instalações possuem todos os itens citados.	X AT	1
		Não, possuem apenas alguns itens citados (especificar no comentário quais faltam).	NAT	3
		Não se aplica. Não possui SMU.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
COMENTÁRIO: Foi realizado manutenção nas instalações cumprindo parcialmente os requisitos.				
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)		
		Sim. Todos tem acesso e o local de atendimento possui sinalização visível.	AT	1
		Não. O SAMU não possui sinalização visível e/ou não é acessível (especificar).	X AP	3
		Não se aplica. Não possui SMU.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário: Os profissionais do SAMU ficam espalhados no estádio, caso ocorra alguma emergência os profissionais buscam e realizam o atendimento nas dependências direcionadas ao mesmo.				
6.8	2	O armário para o armazenamento de medicamentos de uso controlado presente no SMU está fechado e limpo? (Doc. Ref.: Guide to Safety at Sports Grounds, 2008)		
		Sim.	AT	1
		Não.	NAT	3
		Não se aplica. Não possui SAMU e/ou medicamentos no local.	X NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
COMENTÁRIO: Não há armazenamento de medicações no estádio, sendo armazenado no veículo do SAMU, de responsabilidade dos profissionais da ambulância.				


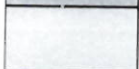

6.9	3	O SAMU possui uma entrada, com acesso coberto para ambulâncias, portas amplas para fluxo ágil de pacientes em macas? (Doc. Ref.: Portaria do Ministério da Saúde nº 2.048/ 2002).		
		Sim, o SAMU possui as especificações preconizadas.	X AT	1
		Não. Não atendem aos requisitos ou não há estrutura complementar à ambulância.	NAT	3
		Não se aplica. Não possui SMU.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário:				
6.10	3	O SAMU 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 SAMU possui PGRSS.	AT	1
		Não possui PGRSS implementado.	NAT	3
		Não se aplica. Não possui SAMU.	X NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário: O serviço médico de SAMU é do município.				
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 SAMU e este é profissional de nível superior e habilitado pelo seu conselho de classe.	AT	1
		Sim, é realizado pelo representante do SAMU - 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 SAMU.	NAT	3
		Não se aplica. Não há geração de resíduos de saúde.	X NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário: O responsável do provável resíduo é de responsabilidade dos profissionais do SAMU.				
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 perfuro-cortantes.	X NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário:				

6.13	3	Os resíduos de serviços de saúde são dispostos em recipientes armazenados em um depósito temporário de resíduos (DTR) dotado de piso e paredes de superfícies lisas e laváveis? (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
		Não se aplica. Não há geração de resíduos de serviços de saúde.	<input checked="" type="checkbox"/> NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	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"/> NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
COMENTÁRIO: É de competência do SAMU que leva para ser descartado				
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"/> AT	1
		Sim, mas a empresa não está registrada conforme portaria.	AP	2
		Não possui contrato.	NAT	3
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário: O SAMU é do município, juntamente com o Estádio Lamegão, com isso são firmados as responsabilidades.				
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"/> AP	2
		Não possui contrato.	NAT	3
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário: O Atendimento pelo serviço de Urgência. SAMU; Apenas uma ambulância, porem com a equipe completa de médico, enfermeiro, técnico de enfermagem e condutor. O estádio atende pequeno volume de torcedores				

RESULTADO

DIAGNÓSTICO QUANTITATIVO

Número de questões da subárea:	16	Atendimento em relação ao total (ART):	0,18%	de	Máximo possível 21,62%
Número de questões qualitativas:	0	Atendimento da subárea (AS):	0,11%		
Total de questões atendidas:	6				
Total de questões não atendidas:	0				
Total de questões não aplicáveis:	7				
Total de questões atendidos com restrição:	3				

Quantidade	
	6 questões
	1 questões
	2 questões

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

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

7. Vestiários

Item	Relevância	Descrição	Resultado	
			X	Impacto
7.1	2	Há pelo menos dois vestiários exclusivos para atletas?		
		Sim.	X AT	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: 02 vestiários. Para o time local e o visitante.		
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.	X AT	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: : Realizado manutenção e no momento da fiscalização, constatou-se que está em bom estado de conservação.		



7.3	2	Os vestiários exclusivos para atletas estão em boas condições de higiene? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010).		
		Sim.	<input checked="" type="checkbox"/> AT	1
		Sim, mas necessitam de algumas intervenções.	AP	2
		Não. Estão em condições precárias de higiene.	NAT	3
		Não se aplica, pois não há vestiários para atletas.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário:				
7.4	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).	<input checked="" type="checkbox"/> AT	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.	<input checked="" type="checkbox"/> AT	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: Foi separado durante a realização da manutenção da estrutura física.				
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.	<input checked="" type="checkbox"/> AT	1
		Não. Há vestiário apenas para um gênero.	AP	2
		Não há vestiários exclusivo para árbitros.	NAT	3
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário:				

7.7	2	Os vestiários exclusivos para árbitros estão em boas condições de higiene? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010).		
		Sim. Todos estão em boas condições de higiene.	<input checked="" type="checkbox"/> AT	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: Precisa de alguns ajustes que já está sendo providenciado, estando na programação da manutenção que está ocorrendo no momento.				
7.8	1	Nos vestiários e banheiros dos atletas, equipe técnica, árbitros e forças de serviço, os pisos, tetos e paredes são de material liso, resistente, impermeável e de fácil limpeza? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010).		
		Sim.	AT	1
		Não. Há problemas com o material empregado nas superfícies. (Especificar no comentário quantos e quais apresentam-se em condições insatisfatórias).	<input checked="" type="checkbox"/> 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: Foi sanando os problemas da infiltração, porem há alguns utensílios que serão trocados até a data do início do campeonato.				
7.9	1	Os equipamentos e móveis encontrados nos vestiários dos atletas, equipe técnica e árbitros são de material resistente, liso, impermeável e de fácil limpeza? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010).		
		Sim.	AT	1
		Sim. Mas apresentam mal estado de conservação e/ou limpeza.	<input checked="" type="checkbox"/> 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: Orientado para manter a limpeza do local.				

RESULTADO

DIAGNÓSTICO QUANTITATIVO

Máximo possível

Número de questões da subárea:	9
Número de questões qualitativas:	0
Total de questões atendidas:	7
Total de questões não atendidas:	1
Total de questões não aplicáveis:	0
Total de questões atendidos com restrição:	1

Atendimento em
relação ao total
(ART):
Atendimento
subárea (AS):

0,10%

de

12,16%

0,10%

Quantidade



7 questões

1 questões

1 questões

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

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

DIAGNÓSTICO E PARECER

Quadro Síntese das não conformidades encontradas

Restrição: Verificar nas questões assinaladas
Providências: Confeccionar POPs
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 das análises conjuntas dos diagnósticos quantitativos e qualitativos 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: 94%

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

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



A avaliação permanece no mesmo percentual devido à constante manutenção, reparos, a boa conservação do ambiente e pelo fato da não utilização do espaço do bar, que não está apropriado no momento.

Saliento que a inspeção foi realizada por amostragem, podendo existir **não conformidades**, que não foram evidenciados e observados durante a realização da visita do Fiscal Sanitário.

OBSERVAÇÃO: Não será utilizado o espaço que compete à cantina do estabelecimento, pois não foi realizado contrato com terceirizada para o fornecimento de alimentos dentro do Estádio e o mesmo não está apropriado para manipulação de alimentos. Ficando assim, a proibição da manipulação (confeção) de alimento dentro do estádio.



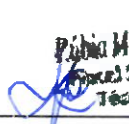
Data de emissão do laudo: 26/12/2024

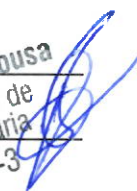
Prazo de validade do laudo: 26/12/2025

Responsáveis técnicos

<i>Sistema(s) inspecionado(s):</i>
<i>Nome do Profissional:</i> Rúbia Mara Ferreira Carneiro/ Bruno Ferreira de Souza
<i>Especialidade:</i> Tec/ Enfermeira/ Fiscal Sanitário/ GERENTE SANITÁRIO
<i>Orgão de classe:</i> MATRICULA - COREM
<i>Nº de inscrição no órgão competente:</i> M-118649-0 e 285-474/ M-141668

Assinaturas:


Rúbia Mara Ferreira Carneiro
Fiscal Sanitário
Téc. de Saúde
Mat. 118649-0


Bruno Ferreira de Sousa
Gerente da Seção de
Vigilância Sanitária
Mat. 141668-3