

DOCUMENTO I
CLASSIFICAÇÃO DE ESTÁDIOS

1. Identificação do Estádio
2. Identificação do Solicitante
3. Data e Hora da Solicitação e da Vistoria
 - 3.1 Solicitação
 - 3.2 Vistoria
4. Arcabouço Legal
 - 4.1 Geral
 - 4.2 Específico
5. Autoridades Competentes
6. Metodologia
7. Requisitos e Vigência
8. Documentação
9. Guia de Utilização do Instrumento de Verificação
10. Diagnóstico e Parecer
 - 10.1 Quadro Síntese das Não Conformidades Encontradas
 - 10.2 Parecer
 - 10.3 Data de Emissão e Vigência
11. Condições de Aprovação, Aprovação com Restrição e Reprovação



1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTÁDIO

Nome oficial:		Estádio Raimundo Sampaio	
Apelido:		Arena Independência	
Endereço completo:		Rua Pitangui, nº3230 e 3310 – Bairro Horto	
Cidade:	Belo Horizonte	Nº: 3230 e 3310	
Estado:	Minas Gerais	CEP: 31030-066	
Site: gabriel.cardoso@americamineiro.com.br		Telefone:(31)997213880	
Modelo de negócio:			
Público () Privado (x) PPP () Concessão ()			
Cessionário:			
E-mail:		Telefone:	
Gestor do estádio: Gabriel Cardoso			
E-mail: gabriel.cardoso@americamineiro.com.br		Telefone: (31) 99721- 3880	
Cargo:			
Clube(s) Usuário(s)			
Clube: América Futebol clube			
E-mail: americamineiro@americamineiro.com.br		Telefone:(31)3427-1819	
Site: https://www.americafc.com.br/			
Clube: Clube Atlético Mineiro			
E-mail: galo@galo.com.br		Telefone:(31)3290 1313	
Site: https://atletico.com.br/			
Clube: Cruzeiro Esporte Clube			
E-mail: cruzeiro@cruzeiro.com.br		Telefone:(31)3427 1819	
Site: https://www.cruzeiro.com.br/			



2. IDENTIFICAÇÃO DO SOLICITANTE

Entidade: América Futebol Clube	
Nome: Gabriel Cardoso	Telefone: (31) 99721-3880
Cargo: Supervisor de operações e segurança	
CPF: 231.319.266-00	
E-mail: gabriel.cardoso@americamineiro.com.br	

3. DATA E HORA

4.1. SOLICITAÇÃO

Data: 30/05/2025	Hora: 13:37
------------------	-------------

4.1. VISTORIA

Data:	Hora:
-------	-------

4. ARCABOUÇO LEGAL

4.1. GERAL

As diretrizes gerais de elaboração dos laudos estão fundamentadas nas determinações da Lei nº 14.597, de 14 de junho de 2023, que “Institui a Lei Geral do Esporte”, no Decreto nº 6.795, de 16 de março de 2009, bem como nas informações constantes do processo nº 71000.019762/2023-22.

4.2. ESPECÍFICO

A fundamentação específica apresentada a seguir baseia-se na documentação a seguir:

- Portaria nº 3.233/2012/DG/DPF - regulamentação da Polícia Federal que estipula como grandes eventos, eventos com público superior a três mil pessoas, de acordo com o Art.19 da mencionada Portaria.

- b) CNEF - Cadastro Nacional de Estádios de Futebol – Revisão 6 do Documento da Diretoria de Competições DCO da CBF Confederação Brasileira de Futebol/16.
- c) IT 12 – Centros Esportivos e de Exibição – Requisitos de Segurança Contra Incêndio
- d) Norma de Inspeção Predial do IBAPE/SP – (Instituto Brasileiro de Avaliações e Perícias de Engenharia de São Paulo) e na Norma de Inspeção Predial Nacional do IBAPE Nacional 2012¹
- e) As diretrizes da Vigilância Sanitária serão determinadas de acordo com a legislação vigente no que tange as áreas determinadas na seção 9 do presente documento;
- f) NBR - Norma Brasileira, elaborada pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT)

As diretrizes aqui estabelecidas contemplam os requisitos mínimos para a manutenção e operação dos estádios de futebol e podem ser acrescidas de necessidades específicas e temporais a serem apresentadas pelos órgãos estaduais solicitantes e/ou entidades organizadoras de competições.

5. AUTORIDADES COMPETENTES

- a) Laudo de Segurança: Polícia Militar
- b) Laudo de Prevenção e Combate a Incêndio e Pânico: Bombeiro Militar
- c) Laudo de Engenharia, Acessibilidade e Conforto: Profissionais Engenheiros Civis e Eletricistas e Arquitetos habilitados por seus respectivos conselhos (CREA/CAU) e de acordo com a legislação vigente e resoluções do CONFEA².
- d) Laudo de Condições Sanitárias e de Higiene: Vigilância Sanitária

6. METODOLOGIA

Para os estádios de Grande Porte, a metodologia utilizada parte da elaboração de Laudos Técnicos - especificados no quadro de Requisitos - que verificam a aderência da situação identificada in loco - em vistorias presenciais - com as leis, normas vigentes e planos operacionais do estádio.

A metodologia aplicada consiste nos quatro passos mencionados a seguir:

- a) Análise da documentação exigida nas regulamentações que regem o funcionamento dos estádios de futebol (vide item 4);
- b) Vistoria do estádio com aplicação do Instrumento de Verificação;
- c) Elaboração de diagnóstico e parecer;
- d) Emissão de laudo com prazo de validade e consignação de parecer quanto à reprovação, aprovação com restrições ou aprovação do estádio.

¹ Demais normas referentes ao Laudo de Engenharia, Acessibilidade e Conforto estão detalhadas no mesmo. ² Fica expressamente proibido que o(s) profissional(is) responsável(is) pela ART e/ou pelo RRT do Laudo de Engenharia, Acessibilidade e Conforto seja o mesmo profissional responsável por eventuais obras no estádio.

Já para os estádios de Médio Porte, a metodologia consiste na elaboração de Laudos Técnicos - especificados no quadro de requisitos -, ficando a critério da Polícia Militar realizar ou não vistoria para emissão de Plano Básico de Segurança.

Quanto aos estádios de Pequeno Porte, a metodologia consiste na elaboração dos Laudos Técnicos especificados no quadro de requisitos. Todos os Laudos Técnicos devem ser encaminhados à entidade organizadora da competição.

7. REQUISITOS E VIGÊNCIA

A fundamentação apresentada a seguir está suportada pelo arcabouço legal citado anteriormente nessa Portaria. Ficam estabelecidos três níveis de classificação, a saber:

Porte do Estádio	Capacidade
Grande Porte	Superior a 10.000 (dez mil) pessoas
Médio Porte	Superior a 3.000 (três mil) e até 10.000 (dez mil) pessoas
Pequeno Porte	Até 3.000 (três mil) pessoas

A classificação deverá ocorrer com periodicidade anual a contar da publicação dessa portaria. Ressalta-se que para uma operação coesa, faz-se necessário analisar pontualmente o cenário de cada partida, isto é, deve-se analisar requisitos operacionais dinâmicos.

Para tanto, a entidade organizadora da competição, juntamente com os clubes e órgãos impactados, deverão apresentar um Plano de Ação específico à partida em atendimento aos dispostos da Lei nº 14.597, de 14 de junho de 2023, que “Institui a Lei Geral do Esporte”, em particular ao Artigo 151. Recomenda-se ainda que se estabeleçam reuniões preparatórias para cada partida contemplando os dados que subsidiarão as informações apresentadas no Plano de Ação.

Uma sugestão de Plano de Ação poderá ser encontrada no Documento 7 da portaria. Recomenda-se que o documento seja apresentado com 48h de antecedência aos órgãos responsáveis, sendo divulgado ao público as informações gerais contidas na seção 1.



8. DOCUMENTAÇÃO

Não será permitida alteração nos documentos enviados e aprovados previamente, exceto se de acordo com os termos e condições de uma carta de consentimento da autoridade competente. A documentação a ser apresentada pode variar de acordo com a legislação estadual, sendo apresentado a seguir os requisitos mínimos obrigatórios.

REQUISITOS MÍNIMOS OBRIGATÓRIOS PARA ESTÁDIOS DE GRANDE PORTE (SUPERIOR A 10.000 PESSOAS)			
Laudo de Segurança	Laudo de Prevenção e Combate à Incêndio e Pânico	Laudo de Engenharia, Acessibilidade e Conforto	Laudo de Condições Sanitárias e de Higiene
Documento comprobatório de vínculo e CV do responsável pela segurança Contrato da utilização de profissionais orientadores de público Apólice de Seguro Torcedor AVCB Alvará de Funcionamento Plano de Ação (Três últimos) Plano Completo de Segurança	AVCB Alvará de Funcionamento PPCI Projetos de estruturas temporárias	Projeto Arquitetônico atualizado e aprovado no município Projeto de Acessibilidade (se houver) Projetos Estruturais* Projeto das Instalações Elétricas* ² Projeto Hidrossanitário* Alvará de Funcionamento SPDA PPCI AVCB	Plano de Limpeza e Conservação Certificação de Empresa contratada para controle de Pragas Urbanas Evidência de treinamento ou capacitação dos manipuladores de alimentos Conta de Consumo de água e esgoto Certificado de Limpeza do reservatório de água potável Outorga e laudo de potabilidade Alvará do Posto Médico emitido VISA CRM do médico responsável pelo posto médico Contrato e licença da empresa de resíduos infectantes Contrato com empresa prestadora de serviços de saúde Contrato com empresa de ambulâncias ou ofício com Serviço de Atendimento Médico de Urgência municipal

² Todos os projetos de Engenharia deverão estar com ART recolhida e aprovada no município.



REQUISITOS MÍNIMOS OBRIGATÓRIOS PARA ESTÁDIOS DE MÉDIO PORTE (SUPERIOR A 3.000 E ATÉ 10.000 PESSOAS)			
Laudo de Segurança	Laudo de Prevenção e Combate à Incêndio e Pânico	Laudo de Engenharia, Acessibilidade e Conforto	Laudo de Condições Sanitárias e de Higiene
Plano de Segurança AVCB	AVCB	Alvará de Funcionamento SPDA	Não exigido

REQUISITOS MÍNIMOS OBRIGATÓRIOS PARA ESTÁDIOS DE PEQUENO PORTE (ATÉ 3.000 PESSOAS)			
Laudo de Segurança	Laudo de Prevenção e Combate à Incêndio e Pânico	Laudo de Engenharia, Acessibilidade e Conforto	Laudo de Condições Sanitárias e de Higiene
Não exigido	AVCB	Alvará de Funcionamento SPDA	Não exigido

9. GUIA DE UTILIZAÇÃO DO INSTRUMENTO DE VERIFICAÇÃO

O Instrumento de Verificação se constitui de um questionário de perguntas fechadas baseando-se nos requisitos mínimos obrigatórios, fundamentando o processo decisório de liberação do estádio.

De modo a auxiliar o preenchimento do Instrumento de Verificação, a documentação listada é requisito mínimo obrigatório e deve ser apresentada pelos gestores e/ou administradores dos Estádios no ato da solicitação da vistoria. Os órgãos vistoriadores devem ter acesso à documentação completa do estádio, uma vez que as informações são complementares.

A vistoria deve ter caráter visual, por setores, simplificada, destacando problemas e anomalias, com fotos anexadas. Todos os requisitos devem ter suas respostas suportadas por uma verificação documental.

As anomalias devem ser classificadas em crítica, média, mínima. Deve-se recomendar orientações técnicas relevantes às não conformidades e falhas encontradas, especialmente às que demandam análises mais detalhadas e profundas.

Laudo de Segurança	Laudo de Prevenção e Combate à Incêndio e Pânico	Laudo de Engenharia, Acessibilidade e Conforto	Laudo de Condições Sanitárias e de Higiene
VISTORIA GRANDE PORTE (SUPERIOR A 10.000 PESSOAS)			

Compatibilidade do Plano Completo de Segurança de acordo com os tópicos: 1. Documentação 2. Planejamento do Efetivo 3. Controle de Acesso 4. Central de Comando e Controle Operacional 5. Infraestrutura para a segurança dos clientes 6. Espaço para atuação dos órgãos de segurança e afins	1. Documentação	1. Documentação	1. Documentação
	2. Compatibilidade dos projetos	2. Sistema Estrutural	2. Instalações Sanitárias e Efluentes
	3. Extintores de incêndio	3. Sistema de Impermeabilização	3. Instalações Prediais e Circulações e Gerenciamento de Resíduos Sólidos Urbanos
	4. Canalização de incêndio, das fontes de captação e redes de incêndio	4. Sistema de Vedação e Revestimento	4. Instalações e Higiene das Áreas de Manipulação de Alimentos
	5. SPDA	5. Sistema de Esquadrias	5. Produção e Manipulação de Alimentos
	6. Sistema motogerador	6. Sistema de Coberturas	6. Água Potável
	7. Saída de emergência	7. Sistema de Instalações Hidrossanitárias Prediais	7. Saúde
	8. Iluminação de emergência	8. Sistema de Instalações Elétricas Prediais e SPDA	8. Vestiários
	9. Abastecimento de gás combustível e outros inflamáveis	9. Equipamentos e Máquinas em Geral	
	10. Setorização e da circulação de público	10. Acessibilidade	
	11. Brigada de incêndio	11. Conforto	
	12. Sistema de alerta/alarme e comunicação		
	13. Sinalização e orientação para o público		
	14. Acessibilidade de veículos de emergência e dos postos de saúde e atendimento pré-hospitalar		

10. DIAGNÓSTICO E PARECER

Ao final do instrumento, é reservado um espaço para que o vistoriador possa apresentar uma conclusão sobre os requisitos verificados e consignar seu parecer sobre a reprovação, aprovação com restrição ou aprovação do estádio, informando o prazo de validade do laudo e data da realização da vistoria.

No caso de reprovação ou aprovação com restrição devem também ser apresentadas quais as não conformidades (informações descritivas e, quando aplicável, visuais), as ações necessárias e os respectivos prazos à sua adequação. O laudo deve ser assinado pelos vistoriadores e pela autoridade competente responsável.

Ratifica-se a ciência de que qualquer sinistro advindo de problemas de possível identificação na vistoria, poderão acarretar responsabilização civil e/ou criminal.

10.1 Quadro Síntese Das Não Conformidades Encontradas

Restrição 1:
Providências:
Prazo:
Fotos:

10.2 Parecer Sobre o Estádio

Aprovado	()
Aprovado com Restrição ³	()
Reprovado	()

10.3 Data de Emissão e Vigência

Data de emissão:
Prazo de validade:

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

11. CONDIÇÕES DE APROVAÇÃO, APROVAÇÃO COM RESTRIÇÃO E REPROVAÇÃO PARA ESTÁDIOS DE GRANDE E MÉDIO PORTE

LAUDO DE SEGURANÇA	
APROVADO COM RESTRIÇÃO	REPROVADO

³ Se aprovado com restrição, proceder às correções nos prazos determinados.

O estádio será APROVADO COM RESTRIÇÃO, estabelecido um prazo de 120 (cento e vinte) dias para a regularização da pendência, em caso de: 1. Não possuir o Plano Básico/Completo de Segurança (a depender do porte). 2. Não possuir um Responsável de Segurança. 3. Não possuir Central de Comando e Controle, equipada com um sistema ininterrupto de som para comunicação em caso de pânico. 4. Não possuir sistema de monitoramento por câmeras que: a) garanta imagens de boa qualidade; b) possibilite a identificação de pessoas; c) possibilite a impressão de imagens; e d) monitore: - d.1) Perímetro externo imediato - d.2) Estacionamento para os torcedores - d.3) Portões de acesso - d.4) Catracas - d.5) Perímetro interno de acesso dos torcedores - d.6) Locais de venda de lanches e bebidas - d.7) Acessos aos sanitários - d.8) Setores da torcida visitante e local - d.9) Acesso aos vestiários do time mandante, visitante e de arbitragem - d.10) Túnel de acesso ao gramado - d.11) Área do evento - d.12) Campo de jogo - d.13) Áreas sensíveis (cobertura do estádio, caixas d'água, torres de eletricidade e comunicação, quadros de energia e geradores, acesso à sala do VAR, quando aplicável) Caso não regularize a pendência, o estádio deve ter sua capacidade restringida a 20.000 (vinte mil) torcedores, como previsto no art. 148 da LGE. 5. Não possuir barreiras físicas que separem os diferentes setores do estádio. 6. Não possuir numeração nos locais reservados a torcedores. 7. Existir pontos vulneráveis no entorno do estádio que possibilitem o acesso de pessoas e objetos não permitidos. 8. Não possuir uma sala para servir de Posto Policial com espaço para detenções provisórias, vistorias e triagens de suspeitos.	O estádio será REPROVADO até regularização de pendência, em caso de: 1. Não apresentar AVCB vigente. 2. Não apresentar documentos comprobatórios da contratação de profissionais orientadores de público. 3. Não apresentar documentos comprobatórios da contratação de profissionais de segurança privada. 4. Não possuir uma entrada privativa para árbitros e atletas, evitando contato entre os protagonistas do espetáculo e a massa de torcedores. 5. Não possuir barreiras físicas que separem os torcedores do campo (alambrado, grades, fosso etc.). 6. Não possuir uma área específica, separada por barreira física, previamente designada para abrigar a torcida visitante com banheiros, lanchonete (ou ambulantes), bilheteria própria e acesso independente que evite o encontro com as torcidas locais e ofereça segurança que dispense o emprego massivo de força policial. 7. Não possuir proteção nas áreas reservadas aos atletas suplentes (banco de reservas). 8. Possuir qualquer tipo de material ao alcance dos torcedores (materiais perigosos no interior do estádio que possam ser utilizados em tumultos e confrontos de torcedores - restos de obras, cadeiras soltas ou facilmente removíveis, materiais de alvenaria soltos, peças de banheiro, calçadas, rebocos, hastes, metálicas, madeiras, alambrados, corrimãos, guarda-corpos facilmente removíveis, dentre outros). 9. Não possuir estrutura que permita o acesso rápido da ambulância à área de campo de jogo. 10. Não proteger os acessos a marquises, torres de energia, caixas d'água e outros pontos estratégicos. O Estádio que não possuir catracas em perfeito funcionamento, que permitam controlar o número de acessos ao interior do mesmo, deverá ser REPROVADO. Caso as catracas sejam removíveis ou contratadas apenas no dia do evento esportivo, a Polícia Militar poderá realizar a vistoria in loco no dia da partida, ou solicitar imagens do fluxo de acesso a fim de assegurar que existe a proporção de, no mínimo, 1 (uma) catraca para cada 660 torcedores e que todas as catracas estão aferidas para o controle do acesso. Caso contrário, o responsável pelo evento deverá solucionar o problema em até 5 (cinco) horas de antecedência ao início do evento, podendo o Comandante do Policiamento limitar o acesso de público ao número máximo de torcedores dentro da proporção exigida.
--	--

Não sendo encontrado nenhum dos impedimentos expostos, o estádio será considerado aprovado.

LAUDO DE PREVENÇÃO E COMBATE A INCÊNDIO E PÂNICO

APROVADO COM RESTRIÇÃO	REPROVADO
O estádio será APROVADO COM RESTRIÇÃO, estabelecido prazo para a regularização de acordo com a pendência, conforme apresentado a seguir: Até 5 dias 1. Para desobstrução de SAÍDA DE EMERGÊNCIA. Até 30 dias 2. Para ajustes dos seguintes dispositivos preventivos: e) Extintores de incêndio; f) SPDA; g) Adequação para o abastecimento de gás combustível e outros inflamáveis; h) Brigada de incêndio; i) Sistema de alerta/alarme e comunicação; j) Sinalização e orientação para o público; k) Moto-gerador; l) Acessibilidade de veículos de emergência; m) Postos de saúde e atendimento pré-hospitalar. Até 120 dias 3. Produção de planos de contingências. 4. Obras estruturais, como troca de pisos por pisos antiderrapantes. 5. Retirada de material combustível estocado. 6. Para retirada de dispositivos preventivos fixos, que geram restrição de áreas ou de público. 7. Para adequações em saída de emergência inadequada. 8. Para adequações na canalização e rede preventiva. 9. Para adequações na setorização dos espaços. 10. Adequações de projetos arquitetônicos e de incêndio e pânico com a realidade. Respeitando-se as legislações estaduais e municipais mais restritivas, poderão ser considerados APROVADOS COM RESTRIÇÃO os estádios que não apresentarem documentação aprobatória expedida pelo Corpo de Bombeiros, bem como alvará de funcionamento expedido pela Prefeitura local, desde que possuam processos de legalização em andamento.	O estádio será REPROVADO até regularização de pendência, em caso de: 1. Não apresentação do PPCI, ou apresentação de projeto não compatível com a realidade, sem processo de adequação em andamento junto aos órgãos competentes, ou com processo em andamento por mais de 365 dias. 2. Não apresentação do projeto arquitetônico, aprovado ou não, incompatível em mais de 30% com a realidade, ou ainda, com comprometimento de saída de emergência ou que permita propagação de chamas ou fumaça. 3. Ausência ou inoperância de itens preventivos móveis gerando áreas não atendidas, comprometendo vias de saída de emergência. 4. Obstrução das vias de SAÍDA DE EMERGÊNCIA sem possibilidade de restabelecimento em até 5 dias. 5. Vias de saída de emergência subdimensionadas ou ausentes em relação à capacidade estimada de público do Estádio, não havendo restrições de lotação. A capacidade de público do estádio será estabelecida após a vistoria, observados os critérios de segurança dos setores abertos ao público e as quantidades de saídas de emergência, de acordo com a legislação vigente.

Não sendo encontrado nenhum dos impedimentos expostos, o estádio será considerado aprovado.

LAUDO DE ENGENHARIA, ACESSIBILIDADE E CONFORTO

APROVADO COM RESTRIÇÃO	REPROVADO
O estádio será APROVADO COM RESTRIÇÃO, estabelecido prazo para a regularização de acordo com a pendência, conforme apresentado a seguir: Até 90 dias 1. Anomalias e/ou falhas de risco MÍNIMO Até 60 dias 2. Anomalias e/ou falhas de risco MÉDIO Até 30 dias 3. Anomalias e/ou falhas de risco CRÍTICO Os graus de risco são estabelecidos pelo profissional avaliador de acordo com as normas técnicas e legislações vigentes. As anomalias devem ser classificadas como endógenas, exógenas, naturais ou funcionais. As falhas devem ser classificadas como de planejamento, de execução, operacional ou gerencial. *Os subsistemas dos sistemas 7 e 8 possuem requisitos que devem ser qualificados como SATISFATÓRIO, INSATISFATÓRIO, NÃO EXISTE e NÃO APLICÁVEL. É importante saber que todas as questões respondidas com INSATISFATÓRIO geram NÃO CONFORMIDADES que devem ser categorizadas quanto ao prazo para resolução da pendência (90, 60 ou 30 dias).	O estádio será REPROVADO até regularização de pendência, em caso de: 1. Não apresentação da documentação preliminar. 2. O vistoriador atestar condições impeditivas de engenharia civil, elétrica, acessibilidade e conforto.

Não sendo encontrado nenhum dos impedimentos expostos, o estádio será considerado aprovado.

LAUDO DE CONDIÇÕES SANITÁRIAS E HIGIENE

APROVADO COM RESTRIÇÃO	REPROVADO
Quando a porcentagem de atendimento às exigências estiver entre 51% e 75%. Vide Documento 9.	Quando a porcentagem de atendimento às exigências for menor ou igual a 50%. Vide Documento 9.

Não sendo encontrado nenhum dos impedimentos expostos, o estádio será considerado aprovado.

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

Guia de Utilização

O objetivo deste instrumento é orientar quanto às melhorias e intervenções a serem realizadas nos estádios de futebol em relação aos padrões sanitários dispostos em leis e portarias, com a finalidade de eliminar, diminuir e prevenir riscos à saúde.

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

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

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

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

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

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

VISTORIA
TÓPICOS A SEREM OBSERVADOS NAS SEGUINTEs ÁREAS

1. Instalações Sanitárias e Efluentes a) Quantidade de sanitários, lavatórios e mictórios; b) Condições de limpeza dos banheiros; c) Presença de sanitários destinados a deficientes físicos; d) Lixeiras; e) Equipamentos e instalações para materiais de higiene; f) Tipo de tratamento de efluente; g) Caixas de passagem, gordura e esgoto; h) Presença de ventilação. 2. Instalações Prediais e Circulações e Gerenciamento de Resíduos Sólidos Urbanos a) Condições de limpeza do estádio; b) Condições de limpeza e conservação dos condicionadores de ar; c) Local para disposição dos resíduos sólidos do estádio que aguardam coleta. 3. Instalações e Higiene das Áreas de Manipulação de Alimentos a) Condições de limpeza nas cozinhas, bares, quiosques e / ou lanchonetes; b) Utensílios e equipamentos; c) Presença de caixa de gordura ou de esgoto; 4. Produção e Manipulação de Alimentos a) Processos de limpeza e desinfecção de verduras e legumes; b) Capacitação dos manipuladores; c) Destinação dos resíduos de cozinha; d) Armazenamento dos produtos; e) Local de exposição para a venda; f) Presença do manual de boas práticas e procedimentos padronizados; g) Armazenamento de utensílios de cozinha.	5. Água Potável a) Tipo de Sistema de Armazenamento; b) Reservatórios de água potável (capacidade e condições estruturais); c) Presença de bebedouros e sua higienização. d) Laudo de potabilidade e outorga; 6. Saúde a) Local do atendimento médico b) Tamanho do posto médico; c) Quantidade de postos de atendimento; d) Luzes de emergência, ventilação, pias bebedouros e acesso ao telefone; e) Acessibilidade ao posto pelos torcedores (sinalização e facilidade de chegar); f) Condições de limpeza do local; g) Medicamentos e materiais essenciais (presença e armazenamento); h) Desfibriladores (presença, condições e operador capacitado); i) Plano de procedimentos; j) Histórico de ocorrências; k) Portas amplas para acesso de ambulâncias; l) Coletores para resíduos infectantes e para perfurantes (identificação); m) Quantidade de ambulâncias do tipo UTI. 7. Vestiários a) Vestiários para atletas e equipe técnica (Pisos, tetos, paredes, mobiliário e ventilação); b) Vestiários para árbitros (Pisos, tetos, paredes, mobiliário e ventilação);
--	---

Níveis de Relevância

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

0
1
2
3

Qualitativo
Relevância Baixa
Relevância Média
Relevância Alta

Níveis de Risco

Cada quesito de cunho quantitativo possui até 4 níveis de risco possíveis para as opções de resposta, os quais foram desenvolvidos de acordo com as situações diagnosticadas nos estádios de futebol. Para cada resposta foi atribuído um valor associado à conformidade do quesito e ao risco à saúde humana e/ou meio ambiente associado ao grau de não conformidade, a saber:

NÍVEIS DE RISCO	
(0) Não se aplica	Quando o quesito observado não se aplica ao estádio em questão
(1) Mínimo	Não apresenta restrições associadas
(2) Regular	Apresenta restrições que devem ser resolvidas em curto prazo
(3) Crítico	Apresenta restrições que devem ser resolvidas imediatamente

Matriz de Impacto

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

Pouco significativo.
Medianamente significativo.
Muito significativo.
Não aplicáveis; não observadas; ou qualitativas.

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

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

No exemplo abaixo, o item 1.1 possui relevância 2, o que significa ser uma relevância média em relação aos outros quesitos avaliados no Instrumento de Verificação das Condições Sanitárias e de Higiene. Desse modo, a alternativa “Sim” possui risco 1 porque não possui restrições associadas e por isso o impacto é pouco significativo. A alternativa “Em parte” possui risco 2 porque possui restrições associadas que devem ser resolvidas em curto prazo, logo apresenta impacto medianamente significativo. A alternativa “Não” possui risco 3 porque possui restrições associadas que devem ser resolvidas imediatamente, logo apresenta impacto 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 realizada a contabilização do número de questões verdes, amarelas e vermelhas. Essa metodologia auxilia o vistoriador na identificação da magnitude do impacto de cada restrição e na definição das prioridades de solução das não conformidades, a partir do estabelecimento dos prazos pertinentes, e para a

avaliação final do estágio. 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:

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

(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 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	1
		Em parte. Algumas áreas necessitam intervenções. (Especificar no comentário)	AP	2
		Não. Todos dos banheiros apresentam problemas de limpeza e conservação. (Especificar no comentário)	NAT	3
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário:		
1.2	2	A quantidade de sanitários masculino/feminino no estádio atende a capacidade de público do estádio, segundo os requisitos expostos abaixo? (Doc. Ref.: Portaria CVS Nº 02/2010). Homens: mínimo de mictórios: 0,7 x (N/100). OBS: Em caso de mictório em canaleta considerar 0,5 m = 1 mictório mínimo de vasos: 0,7 x (N/200). mínimo de lavatórios: 0,7 x (N/200). Mulheres: mínimo de vasos: 0,3 x (N/50); mínimo de lavatórios: 0,3 x (N/150)		
		Sim, a quantidade de sanitários atende a capacidade máxima de público do estádio.	X	1
		Não, a quantidade de sanitários atende apenas parcialmente a capacidade máxima de público do estádio.	AP	2
		Não possuem sanitários.	NAT	3
		Não observado.	NO	0
		Comentário:		
1.3	1	Existem banheiros para PNE (Pessoas com necessidades especiais) em número suficiente, ou seja, no mínimo 2 sanitários para cada gênero, em cada setor do estádio? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010, seção 15D).		
		Sim, existem e a quantidade de sanitários atende a capacidade máxima de público do estádio.	X	1
		Sim, mas a quantidade de sanitários atende apenas parcialmente a capacidade máxima de público do estádio.	AP	2
		Não possuem sanitários para PNE.	NAT	3
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0

Comentário:

Os banheiros estão dotados de instalações e equipamentos para que sejam adequadamente providos todos os materiais de higiene (papel higiênico, dispositivo de secagem de mãos ou papel toalha não reciclado e sabonete líquido)? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010).

Sim, os banheiros estão dotados de instalações e equipamentos com os materiais de higiene.



1

Sim, os sanitários possuem instalações e equipamentos e material de higiene, mas em quantidade insuficiente para o atendimento ao público.

AP

2

Não possuem instalações, equipamentos e material de higiene .

NAT

3

Não possuem sanitários.

NAP

0

Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)

NO

0

Comentário:

As lixeiras dos banheiros comportam a utilização de sacos plásticos, além de serem providas de tampa e dispositivo para abertura sem acionamento manual (eletrônico, sensor ou pedal)?(Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010).

Sim, as lixeiras atendem ao especificado.

AT

1

Não. As lixeiras são de outro tipo.



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.

Está interligado a rede pública de esgoto.



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

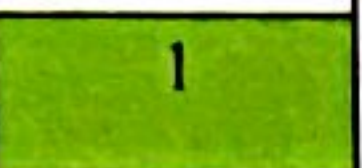
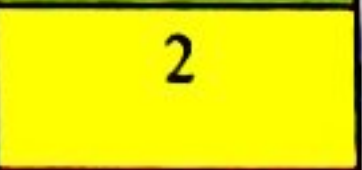
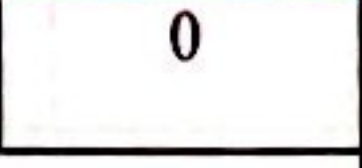
1.6	3	Possui soluções alternativas de tratamento de efluentes (fossa séptica/sumidouro) que NÃO obedecem às normas editadas pela entidade reguladora e pelos órgãos responsáveis pelas políticas ambientais, de saúde e de recursos hídricos.	NAT	3
		Não possui tratamento de efluentes.	NAT	3
		Não observado. (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.		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.		1
		Não, os sanitários não possuem ventilação ou exaustão adequada.	NAT	3
		Não aplicável. Não há sanitários.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário:				
RESULTADO				



DIAGNÓSTICO QUANTITATIVO				
Máximo				possível
		Número de questões da subárea:		8
		Atendimento em relação ao total		
Número de questões qualitativas:		0	(ART):	10,77% de 11,8%
Total de questões atendidas:		7	Atendimento da subárea (AS):	10,77%
Total de questões não atendidas:		0		
Total de questões não aplicáveis:		0		
Total de questões atendidos com restrição:		1		

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

2. Condições das Instalações Prediais e Circulações e Gerenciamento de Resíduos Sólidos Urbanos				
Item	Relevância	Descrição	Resultado	
			X	Impacto
2.1	2	As dependências do estádio, como arquibancadas e acessos estão em boas condições de limpeza e conservação? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010).		
		Sim. Todas estão limpas e conservadas.		
		Em parte. Algumas áreas necessitam intervenções. (Especificar no comentário)	AP	
		Não. Todas as dependências apresentam problemas de limpeza e conservação.	NAT	
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	
		Comentário:		



2.2	2	O Estádio possui plano de limpeza e conservação por escrito e está implementado?		
		Sim, o estádio possui plano de limpeza implementado (Consultar o plano).	X	1
		Sim, mas o estádio não está atendendo ao plano de limpeza (Consultar o plano).	AP	2
		Não, o estádio não possui plano de limpeza implementado.	NAT	3
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário:		
2.3	0	Qual o agente responsável pela limpeza do estádio?		
		Funcionários do estádio.	A	
		Empresa terceirizada.	X	
		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).	X	
		Diariamente.	B	
		Semanalmente.	C	
		Mensalmente.	D	
		Outro. Especificar no comentário.	E	
		Comentário:		

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.	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	3
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0

		Comentário:		
2.6	0	Qual o agente responsável pela coleta dos resíduos sólidos no estádio?		
		Sistema de coleta da prefeitura.	A	
		O estádio possui um sistema próprio de gerenciamento e coleta dos resíduos sólidos. (Apresentar o PGRS implementado)		
		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.		1
		Não, o estádio não realiza coleta seletiva dos resíduos.	NAT	2
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário:		
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 Nº 02/2010; Resolução RDC nº 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.		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:		
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.		1

2.9	1	Sim, há PMOC mas este não é seguido corretamente. (Especificar no comentário a periodicidade da limpeza).	AP	2
		Não. Não existe um PMOC. (Especificar no comentário a periodicidade da limpeza).	NAT	3
		Não se aplica. Não há condicionadores de ar no estádio.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário:		

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

Comentário:

RESULTADO

DIAGNÓSTICO QUANTITATIVO

					Máximo possível
	9	Atendimento em relação ao total (ART):	8,82%	de	8,8%
	0	Atendimento subárea (AS):	8,82%		
	6				
Número de questões da subárea:	0				
Número de questões qualitativas:	0				
Total de questões atendidas:	0				
Total de questões não atendidas:	0				
Total de questões não aplicáveis:	0				
Total de questões atendidos com restrição:					

	Quantidade
	0 questões
	0 questões
	0 questões

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

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

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.	X	1
		Sim, mas não há periodicidade.	AP	2
		Não.	NAT	3
		Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário:		
		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.	X	1
		Não.	NAT	3
		Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	NAP	0

3.3	3	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.	X	1
		Sim, mas apresentam rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, bolores e/ou descascamentos.	AP	2
		Não. O material empregado é inadequado.	NAT	3
		Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário:		
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.	X	1
		Não.	NAT	3
		Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário:		

3.6	2	A área de preparação de alimentos possui iluminação adequada com luminárias protegidas contraexplosão e quedas acidentais? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.	AT	1
		Não.	NAT	3
		Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	X	0
		Comentário: Não existe preparo de alimento no interior dos alimentadores.		
		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.	X	1

3.7	3	Não.	NAT	3
		Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário:		
3.8	3	Existem lavatórios exclusivos para a higienização das mãos na área de manipulação dos alimentos e que contenham sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro dispositivo de secagem das mãos e coletor de papel acionados sem contato manual? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.	☒	1
		Não.	NAT	3
		Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário:		
3.9	3	As áreas de recebimento de dinheiro, cartões e outros são reservados para este fim de maneira que o funcionário que manipula o alimento (embalado ou não) não seja o mesmo que recebe o pagamento pelo produto? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.	☒	1
		Não.	NAT	3
		Não se aplica. Não há venda e manipulação de alimentos no estádio.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário:		
3.10	3	Os alimentos perecíveis são dispostos em local adequado (geladeiras, câmaras frigoríficas, freezers, estufas, vitrines expositoras etc.) para a manutenção de sua qualidade e da segurança alimentar? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim, os alimentos estão bem armazenados e dispostos em local com temperatura adequada.	☒	1
		Não, os alimentos estão armazenados em locais com condições e temperaturas impróprias para o acondicionamento.	NAT	3
		Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0

		Comentário:		
3.11	3	O estabelecimento possui equipamentos (freezer, estufa, geladeira, câmara frigorífica, vitrines expositoras, isopor, dentre outros) e utensílios (talheres, copos, pratos) devidamente limpos e higienizados ou descartáveis? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim. Os equipamentos estão em boas condições de limpeza e higiene e utensílios são descartáveis ou devidamente higienizados e corretamente armazenados.		1
		Não. Há problemas como rachaduras, trincas, vazamentos, bolores ou outros problemas nos equipamentos e/ ou utensílios que comprometam a qualidade dos alimentos.	NAT	3
		Não se aplica. Não há móveis e utensílios nas áreas de venda e manipulação de alimentos.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário:		
3.12	2	As lixeiras no interior do estabelecimento comportam a utilização de saco plástico e possuem tampa sem acionamento manual? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.		1
		Não.	NAT	3
		Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário:		
3.13	3	As superfícies dos móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e/ou exposição à venda de alimentos são de material liso, impermeável, lavável e isentas de rugosidade, frestas e imperfeições que comprometam a higienização? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.		1
		Não.	NAT	3
		Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário:		
		As 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.	☒	1
		Não.	NAT	3
		Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário:		
3.15	1	Os equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, câmaras frigoríficas e congeladores) e os de processamento térmico dos alimentos possuem termômetro (analógico, digital ou a laser) em local visível e em bom funcionamento? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº216/2004 da ANVISA).		
		Sim.	AT	1
		Não.	☒	3
		Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário:				
3.16	3	Os equipamentos de exposição do alimento preparado possuem barreiras que evitem a contaminação dos alimentos pela proximidade e ação do consumidor? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.	☒	1
		Não.	NAT	3
		Não há alimentos perecíveis no estabelecimento.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário:				
3.17	3	Para áreas de cozinha: O local de produção e/ou armazenamento de alimentos é provido de entradas de ventilação com barreiras que impeçam a entrada de vetores mas permitam a renovação de ar? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.	AT	1
		Não.	NAT	3
		Não se aplica. Não há cozinha.	☒	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário:				

3.18	3	Para áreas de cozinha: As portas da área da cozinha são lisas, de fácil higienização, possuindo fechamento eficiente que propicie boa vedação para impedir entrada de vetores e outros animais? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.	AT	1
		Não.	NAT	3
		Não se aplica. Não há cozinha.	X	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário:		
3.19	1	Para locais com cozinha: Há vestiários para uso exclusivo dos manipuladores que contenham bancada, armários, equipamentos de higiene, superfícies laváveis e em boas condições higiênico- sanitárias? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.	AT	1
		Sim, mas não estão em boas condições higiênico-sanitárias.	AP	2
		Não há vestiários para os manipuladores.	NAT	3
		Não se aplica. Não há cozinha.	X	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	25,42%	de 27,9%
Número de questões qualitativas:	0	(ART):		
Total de questões atendidas:	15	Atendimento subárea (AS):	0,0%	
Total de questões não atendidas:	0			
Total de questões não aplicáveis:	4			
Total de questões atendidos com restrição:	0			

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

Quantidade

	0	questões
	0	questões
	0	questões

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

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

4.2	3	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.	X	1
		Não.	NAT	3
		Não se aplica. Não são manipulados alimentos no local.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário:		
4.4	2	O estabelecimento possui documento referente aos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), datado e assinado pelo responsável técnico do estabelecimento contendo as instruções sequenciais das operações, o nome, o cargo e função dos responsáveis pelas atividades? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim e está disponível aos funcionários.	AT	1
		Sim, mas o POP não está disponível aos funcionários.	AP	2
		Não.	NAT	2
		Não se aplica. Não são preparados alimentos no local.	X	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.	X	1
		Existe, mas o manual de boas práticas não está disponível aos funcionários.	AP	2
		Não.	NAT	2
		Não se aplica. Não são preparados alimentos no local.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário:		

4.6	2	Existe informações da quantidade e cadastramento dos ambulantes em dias de jogos? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010).		
		Sim.		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		
Número de questões qualitativas:	0	total (ART): 2,78% de 8,8%		
Total de questões atendidas:	2	Atendimento subárea (AS): 2,78%		
Total de questões não atendidas:	0			
Total de questões não aplicáveis:	4			
Total de questões atendidos com restrição:	0			
Quantidade				
	0 questões	$ART = \frac{Questões\ Atendidas + \left(\frac{Questões\ atendidas\ com\ restrições}{2}\right)}{(Questões\ da\ Subárea - Qualitativas - Não\ Aplicáveis)} \times \frac{Questões\ da\ Subárea - Qualitativas}{Total\ de\ Questões - Qualitativas}$ $AS = \frac{Questões\ Atendidas + \left(\frac{Questões\ atendidas\ com\ restrições}{2}\right)}{(Total\ de\ questões - Qualitativas - Não\ Aplicáveis)}$		
	0 questões			
	0 questões			

5. Água Potável				
Item	Relevância	Descrição	Resultado	
			X	Impacto
5.1	0	A água utilizada no estádio é advinda de um sistema público de abastecimento? (Doc. Ref.: Portaria do Ministério da Saúde nº 2.914/2011).		
		Sim. Anexar comprovante da companhia fornecedora.		
		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 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.	☒ 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.	☒ 1
		Sim. Mas o registro de higienização está vencido ou não foi apresentado.	AP 2
		Não.	NAT 3
		Não se aplica. Não existem reservatórios de água potável.	NAP 0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO 0
		Comentário:	
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.	☒ 1
		Sim, mas o laudo não foi emitido por empresa certificada.	AP 2
		Não, o laudo não existe e/ou não foi apresentado.	NAT 3
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO 0
		Comentário:	
		É enviado à autoridade de saúde pública os relatórios das análises dos parâmetros mensais, trimestrais e semestrais com informações sobre o controle da qualidade da água, advinda de abastecimento alternativo, conforme o modelo estabelecido pela referida autoridade? (Doc. Ref.: Portaria nº 2.914 / 2011).	
		Sim. E foi apresentado o laudo na validade e os comprovantes de entrega.	AT 1

5.5	3	Sim. mas o laudo está vencido.	AP	2
		Não é realizada a análise.	NAT	3
		A água utilizada no estádio é advinda apenas do sistema público de abastecimento.	X	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:		
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 nº 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	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:	0	Atendimento em relação ao total (ART):	5,71%	de 8,8%
Total de questões atendidas:	4	Atendimento da subárea (AS):	5,71%	
Total de questões não atendidas:	0			
Total de questões não aplicáveis:	1			
Total de questões atendidos com	0 restrição:			
Quantidade	$ART = \frac{\text{Questões Atendidas} + \left(\frac{\text{Questões atendidas com restrições}}{2}\right)}{(\text{Questões da Subárea} - \text{Qualitativas} - \text{Não Aplicáveis})} \times \frac{\text{Questões da Subárea} - \text{Qualitativas}}{\text{Total de Questões} - \text{Qualitativas}}$			
	$AS = \frac{\text{Questões Atendidas} + \left(\frac{\text{Questões atendidas com restrições}}{2}\right)}{(\text{Total de questões} - \text{Qualitativas} - \text{Não Aplicáveis})}$			
 0 questões				

0 questões

0 questões

6. Saúde				
Item	Relevância	Descrição	Resultado	
			X	Impacto
6.1	3	O estádio possui instalações de Serviço Médico de Urgência (SMU) e este possui autorização para funcionamento pelo órgão competente? (Doc. Ref.: Resolução-RDC ANVISA nº 189/2003; Guide to Safety at Sports Grounds, 2008; Portaria CVS 02/2010).		
		Sim, o SMU está devidamente autorizado pelo órgão competente.	X	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:		
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	3
		Não se aplica. Não possui SMU.	X	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação).	NO	0
		Comentário:		
		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	1

6.3	2	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.		1
		Não está em conformidade.	AP	2
		Não se aplica. Não possui SMU.	NAP	0
		Comentário:		

6.5	3	Caso o estádio tenha capacidade de público superior a 40.000 pessoas, existem no mínimo duas salas de atendimento médico ou mais que atendam aos diversos setores? (Doc. Ref.: Portaria CVS Nº 02/2010).		
		Sim, as instalações atendem completamente.	AT	1
		Não, há apenas um SMU.	NAT	3
		Não se aplica, estádio menor que 40.000 pessoas.		0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
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.		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
6.6	3	Comentário:		

6.7	3	As instalações de Serviço Médico de Urgência possuem sinalização visível e são acessíveis aos torcedores e jogadores? (Doc. Ref.: Portaria CVS nº 02/2010; Guide to Safety at Sports Grounds, 2008)		
		Sim. Todos tem acesso e o local de atendimento possui sinalização visível.	X	1
		Não. O SMU não possui sinalização visível e/ou não é acessível (especificar).	AP	3
		Não se aplica. Não possui SMU.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário:		
6.8	2	O armário para o armazenamento de medicamentos de uso controlado presente no SMU está fechado e limpo? (Doc. Ref.: Guide to Safety at Sports Grounds, 2008)		
		Sim.	AT	1
		Não.	NAT	3
		Não se aplica. Não possui SMU e/ou medicamentos no local.	X	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário:		

6.9	3	O SMU possui uma entrada, com acesso coberto para ambulâncias, portas amplas para fluxo ágil de pacientes em macas? (Doc. Ref.: Portaria do Ministério da Saúde nº 2.048/ 2002).		
		Sim, o SMU possui as especificações preconizadas.	X	1
		Não. Não atendem aos requisitos ou não há estrutura complementar à ambulância.	NAT	3
		Não se aplica. Não possui SMU.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário:		
6.10	3	O SMU elaborou e implementou o Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS) e o mesmo está disponível para consulta das autoridades sanitárias e ambientais? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 306/2004 da ANVISA; Resolução CONAMA nº 358/2005).		
		Sim, o SMU possui PGRSS.	X	1
		Não possui PGRSS implementado.	NAT	3
		Não se aplica. Não possui SMU.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0

		Comentário:		
6.11	3	O gerenciamento dos resíduos de saúde é realizado por um profissional de nível superior, habilitado pelo seu conselho de classe, com apresentação de Anotação de Responsabilidade Técnica (ART), certificado de responsabilidade técnica ou documento similar? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 306/2004 da ANVISA; Resolução CONAMA nº 358/2005; Portaria CVS nº 02/2010). *O responsável pelo GRSS deve ser o representante legal do SMU.		
		Sim, é realizado pelo representante do SMU e este é profissional de nível superior e habilitado pelo seu conselho de classe.	X	1
		Sim, é realizado pelo representante do SMU - profissional de nível superior - mas este não apresentou a ART ou documento similar.	AP	2
		Não é realizado por profissional habilitado e / ou não é o representante legal do SMU.	NAT	3
		Não se aplica. Não há geração de resíduos de saúde.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário:		
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.	X	1
		Sim, os coletores existem, mas não estão devidamente identificados.	AP	2
		Não possui coletores.	NAT	3
		Não se aplica. Não há geração de resíduos biológicos e/ou perfurocortantes.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário:		
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.	X	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.	X	1
		Sim, mas não há comprovante da licença.	AP	2
		Não há contrato com empresa terceirizada e/ou a empresa não possui licença.	NAT	3
		Não se aplica. Não há geração de resíduos de serviços de saúde.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário:		
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	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)	X	0
Comentário: A empresa e contratada pelos produtores dos eventos.				
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.	X	1
		Não, a quantidade disponibilizada não atende à portaria	AP	2
		Não possui contrato.	NAT	3
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário:				
RESULTADO				



DIAGNÓSTICO QUANTITATIVO					Máximo possível
Número de questões da subárea:	16	Atendimento em relação ao total (ART):	23,33%	de	23,5%
Número de questões qualitativas:	0	Atendimento da subárea (AS):	23,33%		
Total de questões atendidas:	14				
Total de questões não atendidas:	0				
Total de questões não aplicáveis:	2				
Total de questões atendidos com restrição:	0				
Quantidade		$ART = \frac{\text{Questões Atendidas} + \left(\frac{\text{Questões atendidas com restrições}}{2}\right)}{(\text{Questões da Subárea} - \text{Qualitativas} - \text{Não Aplicáveis})} \times \frac{\text{Questões da Subárea} - \text{Qualitativas}}{\text{Total de Questões} - \text{Qualitativas}}$			
	0	questões			
	0	questões			
	0	questões			
	0	questões			
		$AS = \frac{\text{Questões Atendidas} + \left(\frac{\text{Questões atendidas com restrições}}{2}\right)}{(\text{Total de questões} - \text{Qualitativas} - \text{Não Aplicáveis})}$			

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

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.	X	1
		Sim, mas necessitam de algumas intervenções.	AP	2
		Não. Estão em condições precárias de higiene.	NAT	3
		Não se aplica, pois não há vestiários para atletas.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário:				
7.4	1	Existem vestiários exclusivos para a equipe técnica? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010).		
		Sim. Apresentam, pelo menos, 2 vestiários para a equipe técnica (1 para o time visitante e 1 para o time residente).	X	1
		Não. Não possui vestiário exclusivo para equipe técnica.	NAT	2
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário:		
7.5	2	Os vestiários exclusivos para equipe técnica estão em boas condições de higiene? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010).		
		Sim, estão em boas condições de higiene.	X	1
		Não. Estão em condições precárias.	NAT	3
		Não há vestiários exclusivo para equipe técnica.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário:		
		Os vestiários para árbitros são divididos por gênero (feminino e masculino)? (Doc. Ref.: (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010).		
		Sim.	X	1
		Não. Há vestiário apenas para um gênero.	AP	2

7.6	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.	X	1
		Em parte. Alguns apresentam condições insatisfatórias de higiene. (Especificar no comentário quantos e quais apresentam-se em condições insatisfatórias).	AP	1
		Não. Estão todos em condições precárias.	NAT	3
		Não se aplica. Não há vestiários exclusivo para árbitros.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário:		

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.	X	1
		Não. Há problemas com o material empregado nas superfícies. (Especificar no comentário quantos e quais apresentam-se em condições insatisfatórias).	NAT	2
		Não se aplica. Não há vestiários e banheiros para árbitros e/ou atletas.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário:		

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.	X	1
		Sim. Mas apresentam mal estado de conservação e/ou limpeza.	AP	2
		Não. Os equipamentos utilizados não são adequados.	NAT	3
		Não se aplica. Não há móveis e equipamentos.	NAP	0

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

RESULTADO				
DIAGNÓSTICO QUANTITATIVO				
				Máximo possível
Número de questões da subárea:		Atendimento em relação ao total (ART):	13,2%	de 13,2%
Número de questões qualitativas:	0	Atendimento subárea (AS):	13,2%	
Total de questões atendidas:	9			
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

Restrição 1:
Providências:
Prazo:
Fotos:
Restrição 2:
Providências:
Prazo:
Fotos:

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

A partir da análise conjunta dos diagnósticos quantitativo e qualitativo deve-se chegar à conclusão final de avaliação do estádio para a emissão do laudo de Condições Sanitárias e de Higiene.

Para a emissão do laudo de Condições Sanitárias e de Higiene dos estádios, deve ser considerado como parte da avaliação quantitativa, o percentual de atendimento total como preconizado na Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, conforme demonstrado abaixo:

Critério Quantitativo de Avaliação:	
Aprovado	76% a 100%
Aprovado com restrições	51% a 75%
Não aprovado	0 a 50%

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

Percentual de atendimento total: 90.04%

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

PARECER

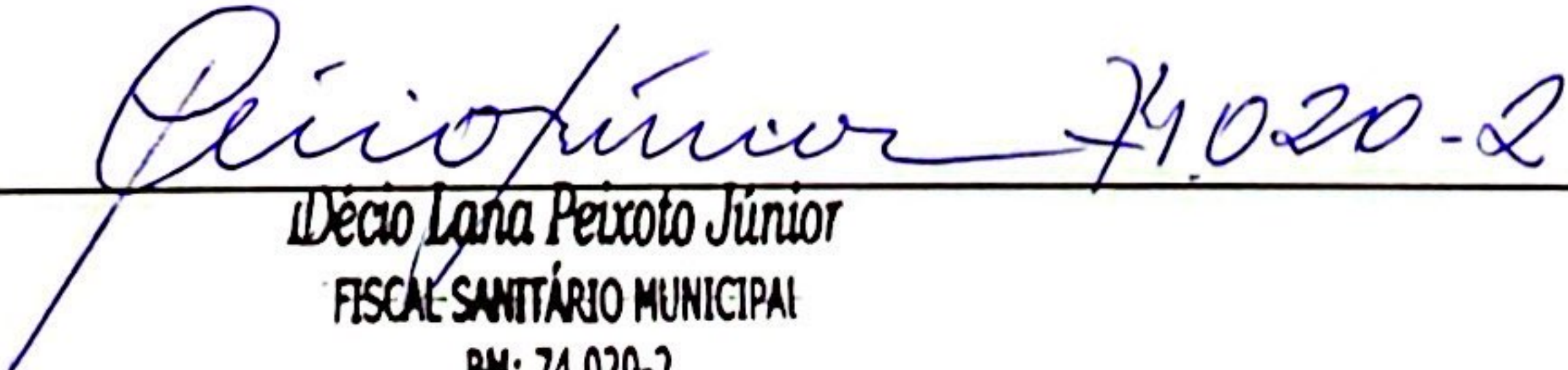
Condições Sanitárias e de Higiene		
Aprovado	(	X)
Aprovado com Restrição*	(	)
Reprovado	(	)

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

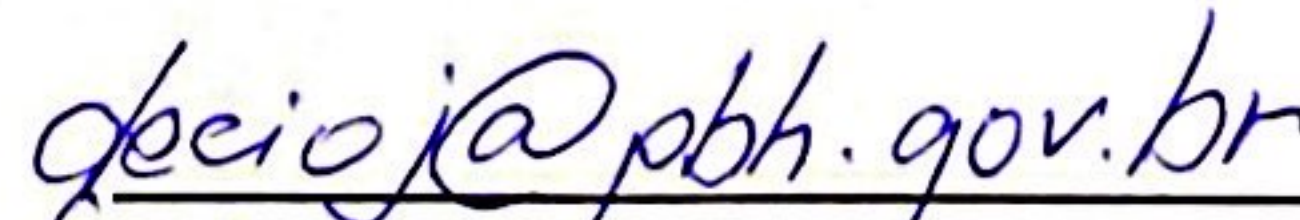
Responsáveis técnicos

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

Assinaturas:



Décio Lana Peixoto Júnior
FISCAL SANITÁRIO MUNICIPAL
BM: 74 170.7



(31) 3277. 4334

VIGÊNCIA

Data de emissão: 18 de junho de 2025
Prazo de validade: 18 de junho de 2026

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

ANEXOS DO LAUDO

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



Boas prática de manipulação de alimentos



Data: 25/02/2025

Carga horária: 01:40

Qualitar		CONTEÚDO
Responsável: Kellen L. Benedito		
Local: Ancho Catering		
Público alvo: Todos funcionários		
Assinatura: _____		
NOME:	CPF:	ASSINATURA:
1 Aline dos Santos Reis	067.597.268-4	Aline dos Santos Reis
2 Ana Maria Valendorf Lazaro Muniz	048.624.071-30	Ana Maria Val. Muniz
3 Ana Paula de Freitas Santana	329.241.116-33	Ana P. de F. Santana
4 Andreia Simão de Oliveira	0874.37416-22	Andreia S. Oliveira
5 Déborah Jeaninny Oliveira	094.541.316-97	Deborah
6 Diego Ferreira Salomão	DEMITIDO	
7 Edivander Lucio Barbosa	88704329620	Edivander
8 Eleni Conceição dos Santos	092.519.644-82	Eleni Conceição dos Santos
9 Eduardo Nunes de Moraes		
10 Fernanda do Amor Divino Rocha	128.989.356-03	Fernanda do Amor Divino Rocha
11 Gabryel Henrique de Souza Campos	020.860.586-06	Gabryel Henrique de Souza
12 Gustavo Alves Guilherme	015.620.065-54	Gustavo
13 Jackson Eduardo dos Santos	847.994.125-15	Jackson Eduardo Santos
14 João Pedro Mendes Souza das Mercedes	145-491.056-35	João Pedro Mendes
15 Jonathan dos Santos Amorim	439333873843	Jonathan dos Santos Amorim
16 Jorge Marcio Helvecio da Silva		
17 Juarez Gomes Ribeiro	801824138615	Juarez - G.D
18 Karina da Silva Nascimento dos Santos	012620636-21	Karina da Silva Nascimento
19 Maria da Pena Oliveira Costa	098003826-04	Maria da Pena Oliveira Costa
20 Maria Eduarda Andrade Macedo	704.901.266-19	Maria Eduarda Andrade Macedo
21 Paulo Sérgio Lemos da Silva	066743366-02	Paulo Sérgio Lemos da Silva
22 Roberto Marcelino Candelas	960901260-05	Roberto M. Candelas
23 Rodrigo Fonseca Passos	156.783.056-05	Rodrigo Fonseca Passos
24 Rogaciano Almeida da Silva		
25 Romney Carlos Versiani	040447556-63	Romney - C.V
26 Rychard Guimarães Pereira Peixoto e Gonçalves	099.451.816-10	Rychard Guimarães Dias
27 Sarah Rodrigues Figueiredo	157910964-6	Sarah Rodrigues
28 Thiago Pessoa Barreto	DEMITIDO	
29 Viviane Lelis Viana	01396439636	Viviane de Lelis Viana
30 Wanderley Silvio Melo	68620691600	Wag Silvio Melo
31 Yanka Soares dos Santos	128.331.386-30	Yanka
32		
33		
34		



PREFEITURA MUNICIPAL
DE BELO HORIZONTE

ALVARÁ DE AUTORIZAÇÃO SANITÁRIA

Nº 2023115984 - PROCESSO: 167843 - VALIDADE: 21/03/2028

A Gerência de Vigilância Sanitária da Prefeitura Municipal de Belo Horizonte, nos termos da Lei Municipal nº 7031, de 12 de janeiro de 1996, concede o Alvará Sanitário para o estabelecimento:

ANCHO CATERING LTDA - CNPJ/CPF: 26111728000265

Estabelecido: RUA PITANGUI, N° 3230LOJA:01; - Bairro: HORTO - CEP: 31030066

Que exerce(m) a(s) atividade(s) de:

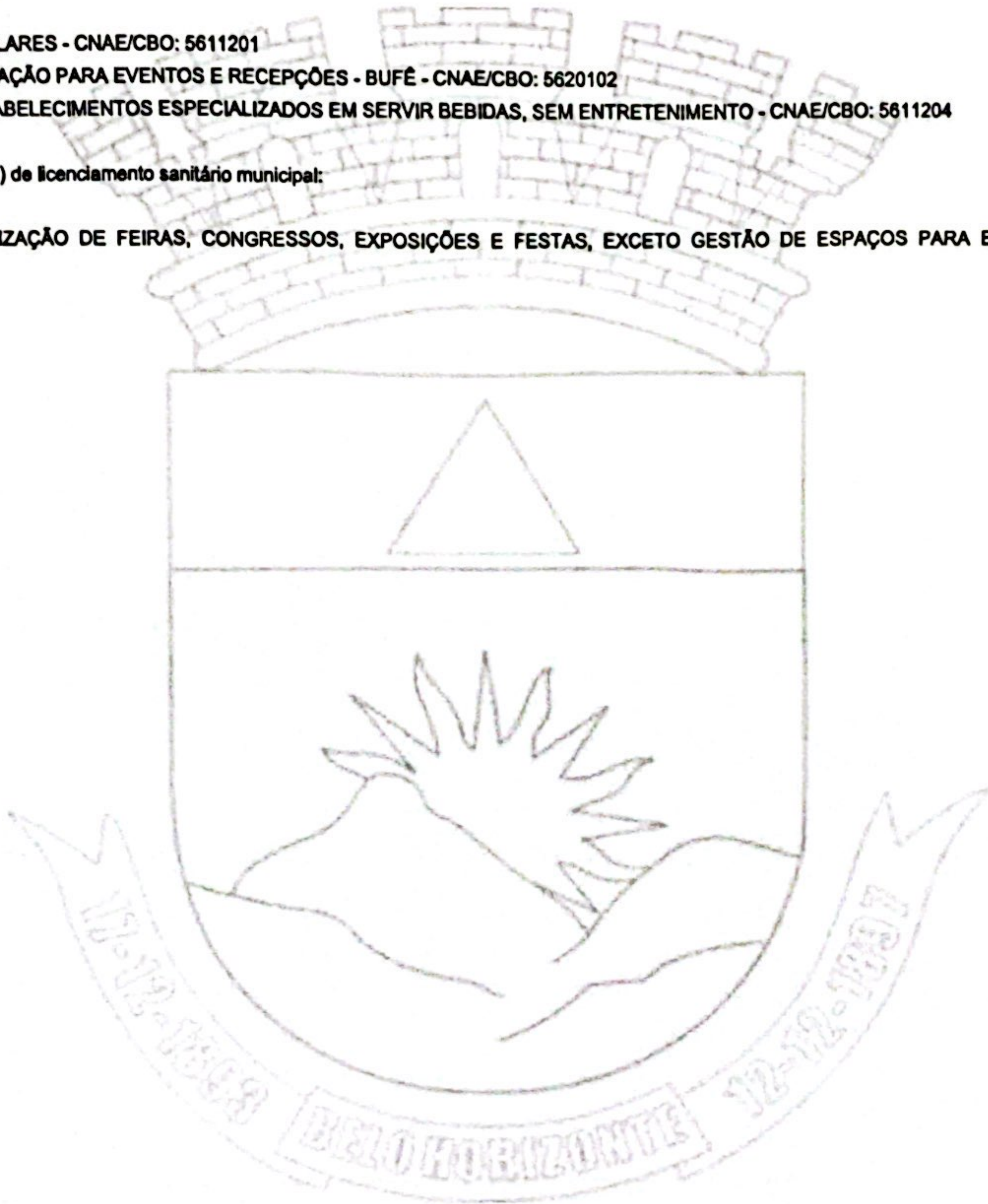
RESTAURANTES E SIMILARES - CNAE/CBO: 5611201

SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PARA EVENTOS E RECEPÇÕES - BUFÊ - CNAE/CBO: 5620102

BARES E OUTROS ESTABELECIMENTOS ESPECIALIZADOS EM SERVIR BEBIDAS, SEM ENTRETENIMENTO - CNAE/CBO: 5611204

Atividade(s) dispensada(s) de licenciamento sanitário municipal:

SERVIÇOS DE ORGANIZAÇÃO DE FEIRAS, CONGRESSOS, EXPOSIÇÕES E FESTAS, EXCETO GESTÃO DE ESPAÇOS PARA EXPOSIÇÕES E FEIRAS - CNAE/CBO: 8230001



se compromete(m) a: Observar as boas práticas de fabricação e/ou serviço e a não transgredir as normas legais e regulamentares destinadas à promoção, recuperação e defesa da saúde, referentes às atividades exercidas. O não cumprimento das mesmas implicará na imposição de penalidades da legislação sanitária municipal, podendo resultar inclusive no cancelamento deste alvará e/ou interdição do estabelecimento.

Belo Horizonte 21/03/2023

Alvará de Autorização Sanitária emitido por meio eletrônico conforme previsto no Artigo 19 da Lei Municipal 7031 de 1996 e regulamentado pelo Decreto Municipal nº 17944 de 28 de abril de 2022 e pela Portaria SMSA/SUS-BH nº 0221/2022.

- 1) Sempre que houver alteração das informações contidas neste Alvará, essa deverá ser comunicada à Vigilância Sanitária;
- 2) Este Alvará deverá ser afixado em local visível ao público, sob pena de multa.
- 3) O Alvará de Autorização Sanitária é o documento que formaliza a licença para exercício das atividades econômicas efetivamente exercidas no local, no âmbito da Vigilância Sanitária.



ARENA
INDEPENDÊNCIA

Belo Horizonte 11 de Abril de 2025

Relatório

Nos dias 07 e 08 de Abril, foram realizadas as limpezas dos reservatórios de água bruta e potável do estádio. Os trabalhos foram executados pelos colaboradores Nelson, Ronildo e Inácio. A limpeza consistiu no esgotamento completo dos reservatórios, aplicação de produto químico e remoção dos resíduos com o uso de Vassouras. Foi utilizado Hipoclorito de Sódio (cloro ativo 12%), na concentração de 10% (1 litro do produto para cada 10 litros de água), conforme recomendação do fabricante.

Abaixo, seguem fotos da execução dos trabalhos.

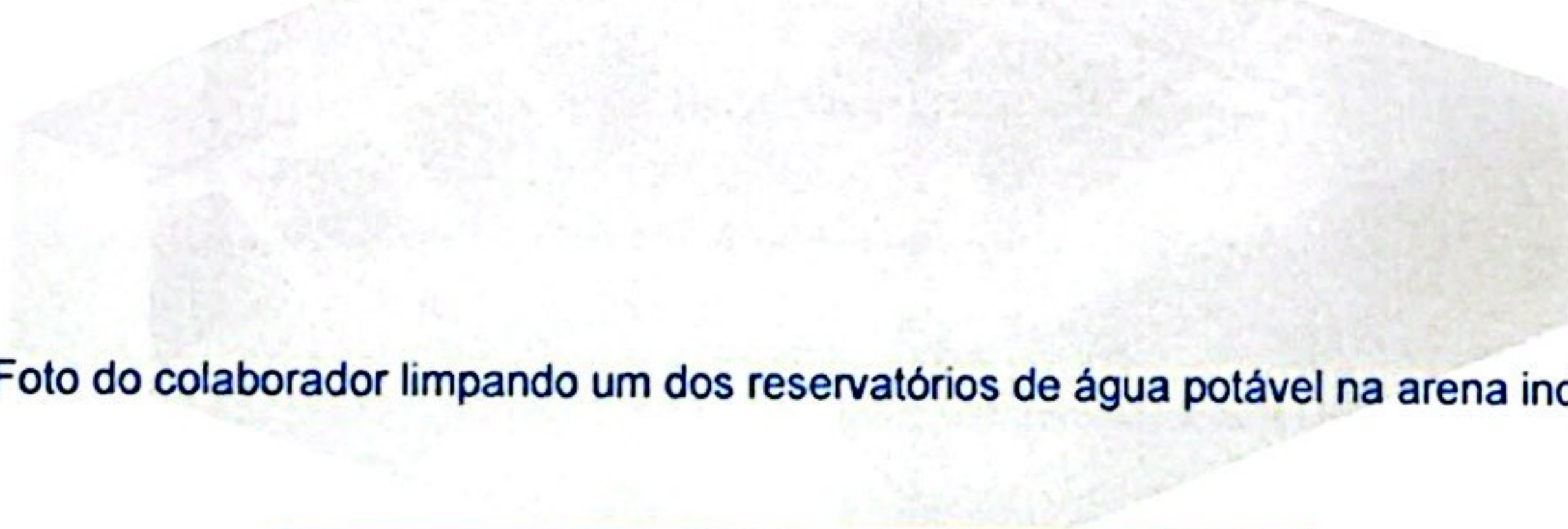


Imagem 1: Foto do colaborador limpando um dos reservatórios de água potável na arena independência

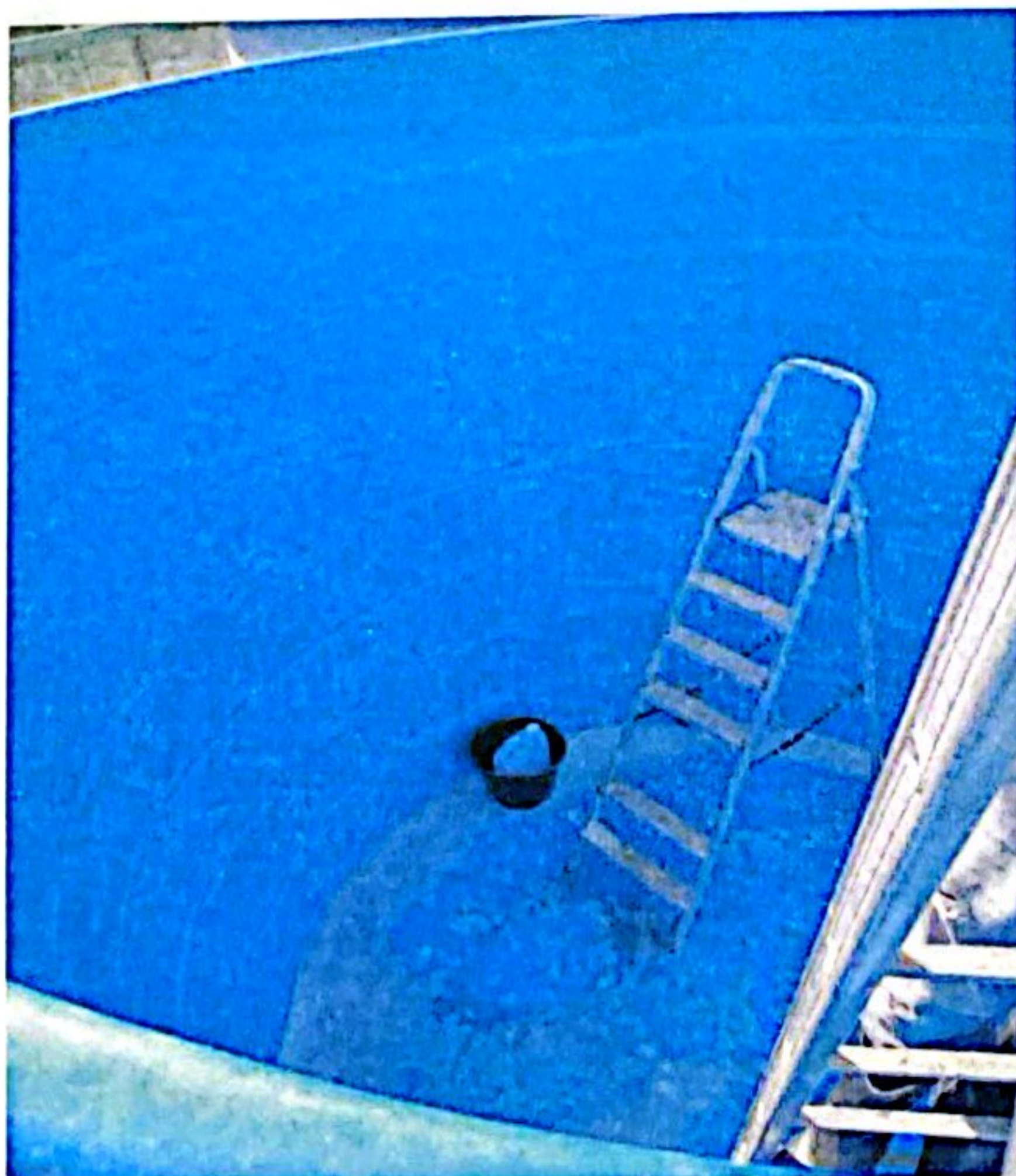


ARENA
INDEPENDÊNCIA

Imagem 2: Foto do interior de um dos reservatórios sendo limpo com vassoura



Imagem 3: Foto do colaborador realizando a limpeza da lateral do reservatório.



ARENA
INDEPENDÊNCIA

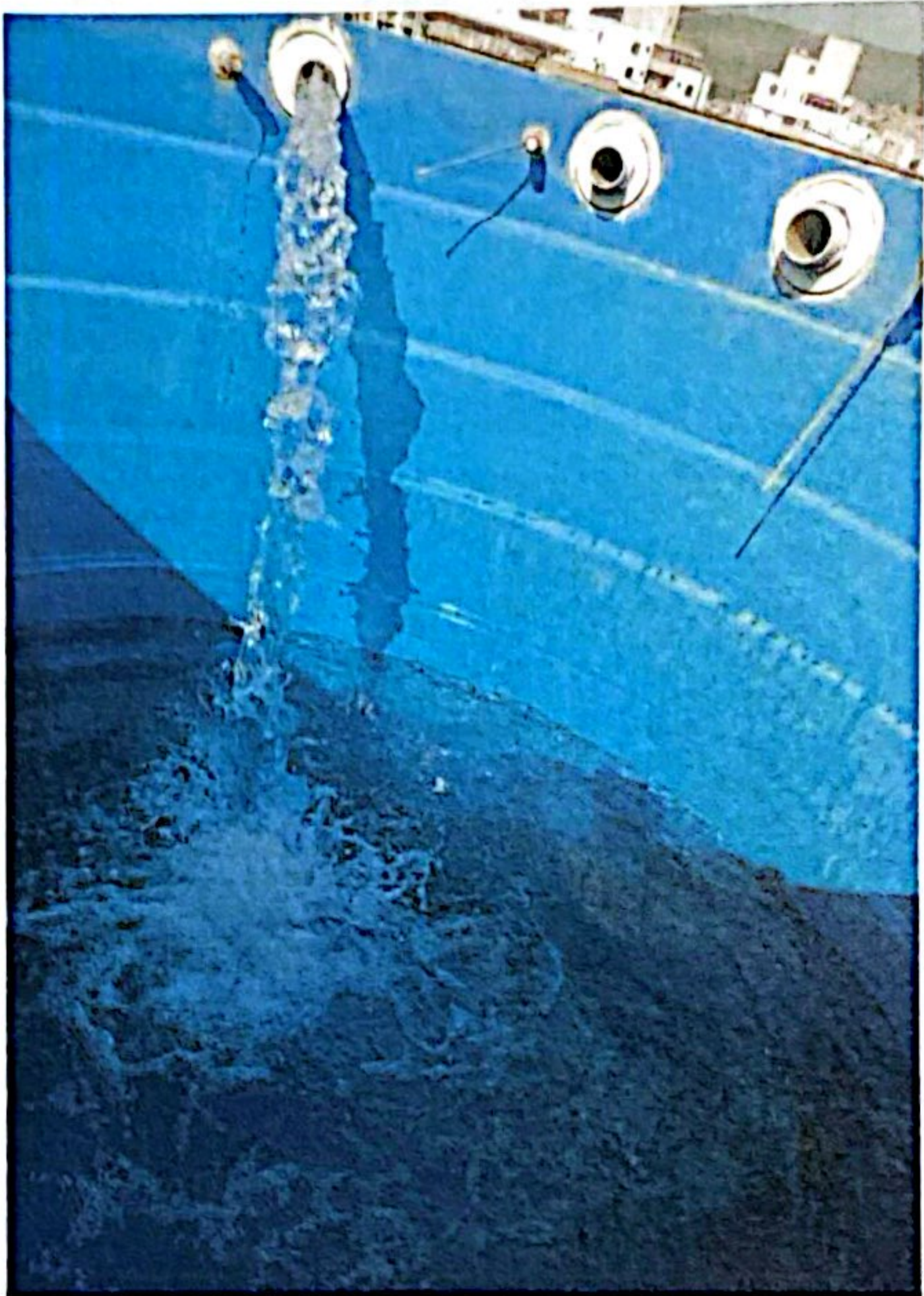
d'água.



Grande de manutenção Arena Independência

ARENA
INDEPENDÊNCIA

Imagem 5: Foto da caixa d'água limpa em pleno funcionamento.



Equipe de manutenção Arena Independência

ARENA
INDEPENDÊNCIA

Olá,
AMERICA FUTEBOL CLUBE

R PITANGUI, 3230
CEP: 31030-066 | HORTO, BELO HORIZONTE/MG

TOTAL A PAGAR
*****R\$9.775,33

VENCIMENTO
08/06/2025

MATRÍCULA 0 001 135 867 0

IDENTIFICADOR 0 016 847 219 8

Copasa Online
Fale com a Copasa a qualquer hora
Agência Virtual e Webchat - copasa.com.br

Copasa mais próxima de você
AV DO CONTORNO 1316 - FLORESTA - BELO HORIZONTE
De 08:00 as 16:30

REFERÊNCIA DA CONTA

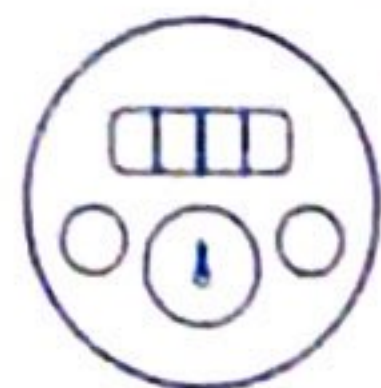
ESSA CONTA É DO MÊS DE:
MAIO/2025

Quando foi emitida?
28/05/2025

Data da apresentação
28/05/2025

Débitos anteriores

SEU CONSUMO EM LITROS



HIDRÔMETRO
F23C 8002590

CONSUMO MESES ANTERIORES



SEU CONSUMO
340.000

HISTÓRICO DE CONSUMO

MÊS DE REFERÊNCIA	VOLUME FATURADO (LITROS)	DIAS ENTRE MEDIDAS	MÉDIA DIÁRIA (LITROS)
MAIO/2025	340.000	33	10.303
ABRIL/2025	293.000	29	10.103
MARÇO/2025	1.326.000	30	44.200
FEVEREIRO/2025	146.000	31	4.709
JANEIRO/2025	222.000	30	7.400
DEZEMBRO/2024	169.000	30	5.633
NOVEMBRO/2024	241.000	32	7.531
OUTUBRO/2024	225.000	30	7.500
SETEMBRO/2024	219.000	29	7.551
AGOSTO/2024	183.000	33	5.545
JULHO/2024	233.000	30	7.766
JUNHO/2024	244.000	32	7.625

Descrição dos serviços | Lançamento

ABASTECIMENTO DE AGUA	5526,67
ESGOTO DINAMICO COM COLETA E TRATAMENTO - EDT	4089,33
COBRANCA PELO USO DE RECURSOS HIDRICOS - AGUA	128,48
COBRANCA PELO USO DE RECURSOS HIDRICOS - ESGOTO	30,85

LEITURA ATUAL	20/05/2025	3488
LEITURA ANTERIOR	17/04/2025	3148
CONSUMO APURADO	340m³ (340.000 litros)	
CONSUMO = ATUAL - ANTERIOR		
PRÓXIMA LEITURA	18/06/2025	

UNIDADES ATENDIDAS

SERVIÇO	SOCIAL	RESIDENCIAL	COMERCIAL	INDUSTRIAL	PÚBLICA
Água			1		
Esgoto			1		

TARIFAS

FAIXA DE CONSUMO EM 1000 LITROS	CONSUMO DA FAIXA EM 1000 LITROS	UNIDADES ATENDIDAS	VOLUME TOTAL	R\$1.000 LITROS AGUA	VALOR AGUA	R\$1.000 LITROS ESGOTO	VALOR ESGOTO	SUBTOTAL
FDA	-	1	-	-	36,80	-	27,09	63,89
0 A 5	5,00000	1	5,00	5,07000	25,35	3,75000	18,75	44,10
5 A 10	5,00000	1	5,00	7,59800	37,99	5,82300	28,12	66,11
10 A 20	10,00000	1	10,00	10,22100	102,21	7,56300	75,63	177,84
20 A 40	20,00000	1	20,00	12,87700	257,54	9,52900	190,58	448,12
40 A 200	160,00000	1	160,00	15,80800	2.497,28	11,54800	1.847,68	4.344,96
200 A 99999	140,00000	1	140,00	18,35500	2.569,70	13,58200	1.801,48	4.471,18
SOMA	340,00000		340,00		5.526,67		4.089,33	9.616,00

INFORMAÇÕES SOBRE A QUALIDADE DA ÁGUA

PERÍODO	03/2025	Portaria de Consolidação 5 Anexo XX do MS (Decreto 5440)				
NÚMERO DE AMOSTRAS	CLORO	COLIFORMES TOTAIS	COR	ESCHERICHIA COLI	FLUORETO	TURBIDEZ
MÍNIMO	363	363	363	363	0	363
ANALISADAS	363	363	362	363	0	363
FORA PADRÃO	0	10	0	1	0	0
DENTRO PADRÃO	363	353	362	362	0	363



TARIFA DE ESGOTO

A tarifa de serviços de esgotamento sanitário corresponde a um percentual do valor cobrado pelo consumo real de água do imóvel. Quer saber mais? Acesse o QR Code.

Informações gerais

COPASA INFORMA: IMPOSSIBILIDADE DE COLETA DA LEITURA FATURAMENTO REALIZADO PELA MÉDIA. REGULARIZE A LEITURA ATRAVÉS DOS NOSSOS CANAIS DE RELACIONAMENTO.

IMPORTANTE: CONFORME LEI 12.007/09, A COPASA DECLARA QUITADOS OS DÉBITOS DO USUÁRIO DESTA IMÓVEL NO ANO DE 2024, ISENTANDO DEMAIS COMPROVAÇÕES PARA O ANO CITADO

PAGAMENTO



Número da fatura
001.25.34064665-1

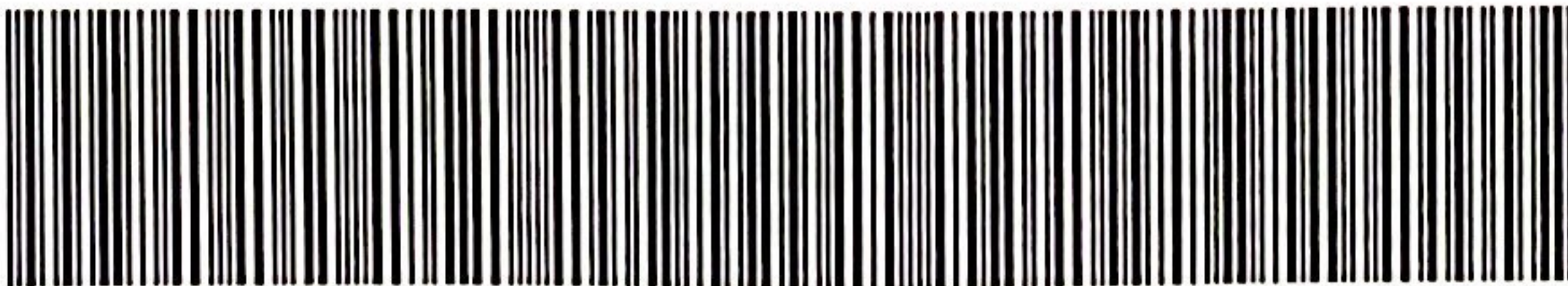
Matrícula
0 001 135 867 0

MÊS / REF.
05/2025

VENCIMENTO
08/06/2025

TOTAL A PAGAR
*****R\$9.775,33

PAGUE COM PIX



8267000097-7 75330019100-8 12534064665-7 13106200582-5