



**Prefeitura de Anápolis
Secretaria Municipal de Saúde
Diretoria de Vigilância em Saúde
Gerência de Vigilância Sanitária**

LAUDO DE CONDIÇÕES SANITÁRIAS E DE HIGIENE

ESTÁDIO MUNICIPAL JONAS FERREIRA ALVES DUARTE

Anápolis, 15 de abril de 2025.

SUMÁRIO

IDENTIFICAÇÃO DO ESTÁDIO	3
IDENTIFICAÇÃO DO SOLICITANTE.....	3
DATA E HORA DA VISTORIA.....	3
CARACTERÍSTICAS GERAIS DO ESTÁDIO	4
GUIA DE UTILIZAÇÃO E INSTRUMENTO DE VERIFICAÇÃO - CONDIÇÕES SANITÁRIAS E DE HIGIENE	5
GUIA DE UTILIZAÇÃO	5
VISTORIA – INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E EFLUENTES	5
VISTORIA – INSTALAÇÕES PREDIAIS E CIRCULAÇÕES E GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS SÓLIDOS URBANOS.....	6
VISTORIA – INSTALAÇÕES E HIGIENE DAS ÁREAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS	6
VISTORIA – PRODUÇÃO E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS	6
VISTORIA – ÁGUA POTÁVEL	6
VISTORIA – SAÚDE	6
VISTORIA – VESTIÁRIOS	7
NÍVEIS DE RELEVÂNCIA.....	7
NÍVEIS DE RISCO.....	7
MATRIZ DE IMPACTO	7
INSTRUMENTO DE VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES SANITÁRIAS E DE HIGIENE	10
1. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E EFLUENTES	10
2. INSTALAÇÕES PREDIAIS E CIRCULAÇÕES E GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS SÓLIDOS URBANOS	11
3. INSTALAÇÕES E HIGIENE DAS ÁREAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS.....	12
4. PRODUÇÃO E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS	14
5. ÁGUA POTÁVEL.....	15
6. SAÚDE	16
7. VESTIÁRIOS	18
DIAGNÓSTICO E PARECER	19
CRITÉRIO QUANTITATIVO DE AVALIAÇÃO	19
PARECER.....	20
RESPONSÁVEL TÉCNICO	20
DATA DE EMISSÃO DO LAUDO.....	20
PRAZO DE VALIDADE DO LAUDO	20

IDENTIFICAÇÃO DO ESTÁDIO

Nome do Estádio: Estádio Municipal Jonas Ferreira Alves Duarte

Apelido do Estádio: Estádio Jonas Duarte

Endereço Completo do Estádio: Avenida Brasil Sul, S/Nº, Jardim Gonçalves

Cidade: Anápolis

Estado: Goiás

CEP: 75123-160

Telefone: (62) 3902-1216

Proprietário: Município de Anápolis – Secretaria Municipal de Integração - Social, Cultura, Esportes, Trabalho, Emprego e Renda.

E-mail: iranseoliveira@anapolis.go.gov.br

Telefone: (62) 3902-1147 / (62) 3902-1097

Fax: (62) 3902-1147

Gestor do Estádio: Marcos Bonfim Garcia CPF: 273.806.101-04

E-mail: iranseoliveira@anapolis.go.gov.br

Telefone: (62) 3902-1135 / (62) 3902-1125

Qualificação Profissional do Responsável: Diretor de Esportes da Secretaria Municipal de Integração - Social, Cultura, Esportes, Trabalho, Emprego e Renda do Município de Anápolis-GO.

IDENTIFICAÇÃO DO SOLICITANTE

Nome: Secretaria Municipal de Integração - Social, Cultura, Esportes, Trabalho, Emprego e Renda.

Telefone: (62) 3902-1147 / (62) 3902-1097

E-mail: iranseoliveira@anapolis.go.gov.br

DATA E HORA DA VISTORIA

Data: 15/01/2025

Hora: 16h:00min

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.

O Estádio Jonas Duarte possui uma capacidade máxima de 10.000 lugares, distribuídos em 04 setores (cadeiras cobertas, arquibancada descoberta e tribuna). A estrutura conta com 02 vestiários para atletas e 01 vestiário para árbitros. A edificação possui um total de 19 sanitários, sendo 14 destinados ao público masculino e 05 ao feminino, além de 01 ambulatório médico.

O estádio possui um total de 15 estruturas destinadas a serviços de alimentação e bebidas para o público em geral, de modo que 12 dessas estruturas estão localizadas no setor da arquibancada descoberta e as 03 restantes localizam-se no setor das cadeiras cobertas.

GUIA DE UTILIZAÇÃO E INSTRUMENTO DE VERIFICAÇÃO

Condições Sanitárias e de Higiene

GUIA DE UTILIZAÇÃO

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

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

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

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

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

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

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

VISTORIA	
TÓPICOS A SEREM OBSERVADOS NAS SEGUINTE ÁREAS	
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 - Qualitativo
1 - Relevância Baixa
2 - Relevância Média
3 - 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.

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

No exemplo abaixo, o item 1.1 possui relevância 2, 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 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 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 em relação ao total (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 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.	AT	1
		Comentário:		
1.2	2	A quantidade de sanitários masculino/feminino no estádio atende a capacidade de público do estádio, segundo os requisitos expostos abaixo? (Doc. Ref.: Portaria CVS Nº 02/2010). <i>Homens: 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).</i> <i>Mulheres: mínimo de vasos: 0,3 x (N/50); mínimo de lavatórios: 0,3 x (N/150)</i>		
		Não, a quantidade de sanitários atende apenas, parcialmente, a capacidade máxima de público do estádio.	AP	2
		Comentário: 14 Sanitários Masculinos: 24 lavatórios; 26 mictórios e 24 vasos – 05 Sanitários Femininos: 16 vasos; 16 lavatórios.		
1.3	1	Existem banheiros para PNE (Pessoas com necessidades especiais) em número suficiente, ou seja, no mínimo 2 sanitários para cada gênero, em cada setor do estádio? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010, seção 15D).		
		Sim, existem e a quantidade de sanitários atende a capacidade máxima de público do estádio.	AT	1
		Comentário:		
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 possuem instalações e equipamentos e material de higiene, mas em quantidade insuficiente para o atendimento ao público.	AP	2
		Comentário:		
1.5	1	As lixeiras dos banheiros comportam a utilização de sacos plásticos, além de serem providas de tampa e dispositivo para abertura sem acionamento manual (eletrônico, sensor ou pedal)?(Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010).		
		Não. As lixeiras são de outro tipo.	AP	2
		Comentário: Não possuem tampas.		
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.	AT	1
		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.	AT	1
		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.	AT	1

		Comentário:
RESULTADO		
DIAGNÓSTICO QUANTITATIVO		
Número de questões da subárea: 8 Número de questões qualitativas: 0 Total de questões atendidas: 5 Total de questões não atendidas: 0 Total de questões não aplicáveis: 0 Total de questões atendidos com restrição: 3		
Atendimento em relação ao total (ART): 9,29% de 11,8%		
Atendimento da subárea (AS): 81,25%		

2. 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
		Comentário:		
2.2	2	O Estádio possui plano de limpeza e conservação por escrito e está implementado?		
		Sim, o estádio possui plano de limpeza implementado (Consultar o plano).	AT	1
		Comentário:		
2.3	0	Qual o agente responsável pela limpeza do estádio?		
		Funcionários do estádio.	A	
		Comentário: A limpeza é realizada somente no período dos eventos.		
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	
		Comentário: A limpeza é realizada, normalmente, no período de um a dois dias antes e depois da realização dos jogos.		
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
		Comentário:		
2.6	0	Qual o agente responsável pela coleta dos resíduos sólidos no estádio?		
		Sistema de coleta da prefeitura.	A	
		Comentário:		
2.7	2	Há coleta seletiva dos resíduos? (Doc. Ref.: Política Nacional dos Resíduos Sólidos - Lei 12.305/2010).		
		Não, o estádio não realiza a coleta seletiva dos resíduos.	NAT	2
		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). <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.	AT	1
		Comentário:		
2.9	1	O estádio possui Plano de Operação, Manutenção e Controle (PMOC) para condicionadores de ar em conformidade ao disposto na Portaria do Ministério da Saúde nº. 3.523 de 28 de agosto de 1998?		
		Não se aplica. Não há condicionadores de ar no estádio.	NAP	0
		Comentário:		
RESULTADO				
DIAGNÓSTICO QUANTITATIVO				
Número de questões da subárea: 9 Número de questões qualitativas: 3 Total de questões atendidas: 4 Total de questões não atendidas: 1 Total de questões não aplicáveis: 1 Total de questões atendidos com restrição: 0 Atendimento em relação ao total (ART): 6,72% de 8,8% Atendimento subárea (AS): 80%				

3. Instalações e Higiene das Áreas de 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).	AP	2
		Em parte. Algumas áreas necessitam intervenções.		
		Comentário: Muitos objetos obsoletos, borrachas de vedação avariadas dos equipamentos de refrigeração, estufas sem a devida higiene, ambientes sem a devida higiene. Portanto, os locais destinados não possuem condições higiênico-sanitárias satisfatórias para serviços de alimentação em geral, tais como restaurantes, lanchonetes, churrasquinhos, <i>pit-dogs</i> e, sim somente para o comércio varejista de alimentos prontos e de bebidas.		
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).	AT	1
		Sim.		
		Comentário: Depende de processo de licitação para efetuação do mesmo.		
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).	AT	1
		Sim.		
		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, mas apresentam rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, bolores e/ou descascamentos.	AP	2
		Comentário: Há problemas estruturais antigos que sempre causam infiltrações e danos nas paredes e tetos em época de chuvas.		
3.5	2	Os ralos presentes no interior do estabelecimento de venda e/ou manipulação são sifonados e com tampas escamoteáveis (que permitam fechamento)? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.	AT	1
		Comentário:		
3.6	2	A área de preparação de alimentos possui iluminação adequada com luminárias protegidas contra explosão e quedas acidentais? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.	AT	1
		Comentário:		
3.7	3	As instalações elétricas estão embutidas ou protegidas por tubulação que permita a higienização do ambiente? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.	AT	1
		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).		
		Não.	NAT	3
		Comentário:		
3.9	3	As áreas de recebimento de dinheiro, cartões e outros são reservados para este fim de maneira que o funcionário que manipula o alimento (embalado ou não) não seja o mesmo que recebe o pagamento pelo produto? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.	AT	1
		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.	AT	1
		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).		
		Não. Há problemas como rachaduras, trincas, vazamentos, bolores ou outros problemas nos equipamentos e/ou utensílios que comprometam a qualidade dos alimentos.	NAT	3
		Comentário: Equipamentos sujos, avariados e borrachas de vedações necessitando de troca.		
3.12	2	As lixeiras no interior do estabelecimento comportam a utilização de saco plástico e possuem tampa sem acionamento manual? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.	AT	1
		Comentário:		
3.13	3	As superfícies dos móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e/ou exposição à venda de alimentos são de material liso, impermeável, lavável e isentas de rugosidade, frestas e imperfeições que comprometam a higienização? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.	AT	1

		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
		Comentário:		
3.15	1	Os equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, câmara frigoríficas e congeladores) e os de processamento térmico dos alimentos possuem termômetro (analogico, digital ou a laser) em local visível e em bom funcionamento? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.	AT	1
		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
		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).		
		Não se aplica. Não há cozinha.	NAP	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).		
		Não se aplica. Não há cozinha.	NAP	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).		
		Não se aplica. Não há cozinha.	NAP	0
		Comentário:		
RESULTADO				
DIAGNÓSTICO QUANTITATIVO				
Número de questões da subárea: 19				
Número de questões qualitativas: 0				
Total de questões atendidas: 12				
Total de questões não atendidas: 2				
Total de questões não aplicáveis: 3				
Total de questões atendidos com restrição: 2				
Atendimento em relação ao total (ART): 20,86% de 27,9%				
Atendimento subárea (AS): 81,25%				

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).		
		Não são manipulados frutas, verduras e legumes no local.	NAP	0

		Comentário:
4.2	3	Os manipuladores de alimentos (agentes envolvidos nas etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, recepção, distribuição e venda) são treinados e capacitados de acordo com as normas de Boas Práticas? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).
		Sim. AT 1
		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).
		Não. AT 1
		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).
		Não se aplica. Não são preparados alimentos no local. NAP 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).
		Não se aplica. Não são preparados alimentos no local. NAP 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
		Comentário:
RESULTADO		
DIAGNÓSTICO QUANTITATIVO		
Número de questões da subárea: 6 Número de questões qualitativas: 0 Total de questões atendidas: 3 Total de questões não atendidas: 0 Total de questões não aplicáveis: 3 Total de questões atendidos com restrição: 0 Atendimento em relação ao total (ART): 8,10% de 8,8% Atendimento subárea (AS): 92,04%		

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 888/2021).	
		Sim. Além do sistema público de abastecimento possui outro sistema de fornecimento de água. (Especificar).	B
		Comentário: Poço artesiano.	
5.2	3	Os reservatórios de água potável como caixas d'água, torres d'água e cisternas estão em boas condições, livres de rachaduras, vazamentos, infiltrações, deslocamentos, possuindo tampa e revestimento que não comprometa a qualidade da água? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA; ABNT/NBR 5626/1998; Portaria do Ministério da Saúde nº 888/2021).	
		Sim. Estão em boas condições.	AT 1

		Comentário:		
5.3	3	Os reservatórios de água potável são higienizados, no máximo, a cada 6 meses? (Doc. Ref.: ABNT/NBR 5626/1998; Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA; Portaria do Ministério da Saúde nº 888/2021).		
		Sim. E foi apresentado o registro de higienização na validade.	AT	1
		Comentário:		
5.4	3	Existe o laudo oficial de potabilidade da água disponibilizada no estádio? (Doc. Ref.: Portaria do Ministério da Saúde nº 888/2021)?		
		Sim, e o laudo foi emitido por empresa certificada.	AT	1
		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 nº 888/2021).		
		Sim. E foi apresentado o laudo na validade e os comprovantes de entrega.	AT	1
		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: 58 mil litros		
5.7	1	Estão instalados bebedouros de material lavável, providos de água potável, em locais acessíveis, fora das instalações sanitárias, para uso dos frequentadores, 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).	AT	1
		Comentário:		
RESULTADO				
DIAGNÓSTICO QUANTITATIVO				
Número de questões da subárea: 7 Número de questões qualitativas: 1 Total de questões atendidas: 5 Total de questões não atendidas: 0 Total de questões não aplicáveis: 0 Total de questões atendidos com restrição: 0 Atendimento em relação ao total (ART): 6,85% de 8,8% Atendimento da subárea (AS): 83,33%				

6. Saúde				
Item	Relevância	Descrição	Resultado	
			X	Impacto
6.1	3	O estádio possui instalações de Serviço Médico de Urgência (SMU) e este possui autorização para funcionamento pelo órgão competente? (Doc. Ref.: Resolução-RDC ANVISA nº 189/2003; Guide to Safety at Sports Grounds, 2008; Portaria CVS 02/2010).		
		Sim, o SMU está devidamente autorizado pelo órgão competente.	AT	1
		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
		Comentário: O médico é de responsabilidade da Federação Goiana de Futebol nos jogos do campeonato. Não possui médicos.		

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).		
		Em parte. As instalações necessitam de serviços periódicos de limpeza.	AP	2
		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
		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).		
		Não se aplica, a capacidade do estádio é inferior a 40.000 pessoas.	NAP	0
		Comentário:		
6.6	3	As instalações de Serviço Médico de Urgência possuem ventilação e iluminação adequadas, incluindo luzes de emergência, bancadas com pia de aço inox para lavagem das mãos, bebedouros, banheiros e acesso ao telefone? (Doc. Ref.: Guide to Safety at Sports Grounds, 2008).		
		Sim, as instalações possuem todos os itens citados.	AT	1
		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.	AT	1
		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
		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.	AT	1
		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 222/2018 da ANVISA; Resolução CONAMA nº 358/2005).		
		Sim, o SMU possui PGRSS.	AT	1
		Comentário: O PGRSS não foi apresentado.		
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 222/2018 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 – profissional de nível superior – mas este não apresentou a ART ou documento similar.	AP	2
		Comentário: A Federação Goiana de Futebol é responsável.		
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 222/2018 da ANVISA; Resolução CONAMA nº 358/2005)		
		Sim, o SMU possui os coletores específicos.	AT	1

		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 222/2018 da ANVISA; Resolução CONAMA nº 358/2005; NR 32/2005).		
		Sim, os resíduos estão armazenados em conformidade.	AT	1
		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 222/2018 da ANVISA; Resolução CONAMA nº 358/2005).		
		Sim, e a licença foi apresentada.	AT	1
		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).		
		Não possui contrato.	NAT	3
		Comentário: A Federação Goiana de Futebol é responsável.		
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.	NAT	3
		Comentário: A Federação Goiana de Futebol é responsável.		
RESULTADO				
DIAGNÓSTICO QUANTITATIVO				
Número de questões da subárea: 16 Número de questões qualitativas: 0 Total de questões atendidas: 11 Total de questões não atendidas: 2 Total de questões não aplicáveis: 1 Total de questões atendidos com restrição: 2				
Atendimento em relação ao total (ART): 18,29% de 23,5%				
Atendimento da subárea (AS): 77,83%				

7. Vestiários				
Item	Relevância	Descrição	Resultado	
			X	Impacto
7.1	2	Há pelo menos dois vestiários exclusivos para atletas?		
		Sim.	AT	1
		Comentário:		
7.2	2	Os vestiários exclusivos para atletas têm, pelo menos, 10 chuveiros, 5 lavatórios e 3 vasos sanitários que permitam atender atletas do gênero masculino e feminino? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010).		
		Sim.	AT	1
		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.	AT	1

		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).		
		Não. Não possui vestiário exclusivo para equipe técnica.	NAT	2
		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).		
		Não há vestiários exclusivo para equipe técnica.	NAP	0
		Comentário:		
7.6	2	Os vestiários para árbitros são divididos por gênero (feminino e masculino)? (Doc. Ref.: (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010).		
		Não. Há vestiário apenas para um gênero.	AP	2
		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.	AT	1
		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.	AT	1
		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.	AT	1
		Comentário:		
RESULTADO				
DIAGNÓSTICO QUANTITATIVO				
Número de questões da subárea: 9 Número de questões qualitativas: 0 Total de questões atendidas: 6 Total de questões não atendidas: 1 Total de questões não aplicáveis: 1 Total de questões atendidos com restrição: 1				
Atendimento em relação ao total (ART): 9,88% de 13,2% Atendimento subárea (AS): 81,25%				

DIAGNÓSTICO E PARECER

CRITÉRIO QUANTITATIVO DE AVALIAÇÃO:

Aprovado 76% a 100%

Aprovado com restrições 51% a 75%

Não aprovado 0 a 50%

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

PARECER:

Percentual de atendimento total: **79,99% - APROVADO**

RESPONSÁVEL TÉCNICO

Sistema(s) inspecionado(s): Estádio de Futebol
--

Nome do Profissional: Rodrigo Alessandro Tôgo Santos
--

Especialidade: Fiscal Sanitário

Órgão de Classe: Gerência de Vigilância Sanitária Municipal de Anápolis

Nº de inscrição no órgão competente: Matrícula nº 12185

Assinatura:

REGISTRO DE ENTREGA DO LAUDO DE CONDIÇÕES SANITÁRIAS E DE HIGIENE

Recebido em: ____/____/____.

Nome do Responsável Legal ou Técnico: _____

Documento de identificação: _____

Assinatura: _____

DATA DE EMISSÃO DO LAUDO: 15/04/2025

PRAZO DE VALIDADE DO LAUDO: 08 meses