

LAUDO DE CONDIÇÕES SANITÁRIAS E DE HIGIENE – PORTARIA 290/2015 MINISTÉRIO DO ESPORTE

IDENTIFICAÇÃO DO ESTÁDIO

Nome do estádio: Os Pioneiros	
Apelido do estádio:	
Endereço completo do estádio: Rua Lateral Alfredo Luiz de Bortoli, 5301	
Cidade: Pato Branco	
Estado: Paraná	CEP:
Site:	Telefone:
Proprietário: Prefeitura Municipal de Pato Branco	
E-mail:	Telefone:
Gestor do estádio: Secretaria de Esportes – Fernando Henrique Mayer	
E-mail: secretario.esporte@patobranco.pr.gov.br	Telefone: (46) 3220-6088
Qualificação profissional do Responsável:	
Clube responsável pelo uso: Azuriz Pato Branco	
E-mail:	Telefone:
Site:	

DATA E HORA DA VISTORIA

Data: 07/04/2026	Hora: 09:45
------------------	-------------

CARACTERÍSTICAS GERAIS DO ESTÁDIO

Neste item deverá constar a caracterização do estádio tais como:

- Capacidade de público do estádio: 2.210 pessoas
- Quantidade de lanchonetes por setor: Apenas food trucks instalados em dias de jogos
- Quantidade de postos de atendimento médico: serviço médico de urgência em dias de jogos
- Quantidade de vestiários para árbitros: 1
- Quantidade de vestiários para atletas: 2 (1 para visitantes e 1 para o time local)

INSTRUMENTO DE VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES SANITÁRIAS E DE HIGIENE

1. Instalações Sanitárias e Efluentes				
Item	Relevância	Descrição	Resultado	
			X	Impacto
1.1	2	<p>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).</p>		
		Não, os sanitários não estão limpos e em boas condições de conservação.	NAT	1
1.2	2	<p>A quantidade de sanitários masculino/feminino no estádio atende a capacidade de público do estádio, segundo os requisitos expostos abaixo? (Doc. Ref.: Portaria CVS Nº 02/2010). <i>Homens:</i> <i>mínimo de mictórios: 0,7 x (N/100). OBS: Em caso de mictório em canaleta considerar 0,5 m = 1 mictório</i> <i>mínimo de vasos: 0,7 x (N/200).</i> <i>mínimo de lavatórios: 0,7 x (N/200).</i> <i>Mulheres:</i> <i>mínimo de vasos: 0,3 x (N/50);</i> <i>mínimo de lavatórios: 0,3 x (N/150)</i></p>		
		Não, a quantidade de sanitários atende apenas parcialmente a capacidade máxima de público do estádio.	AP	2
1.3	1	<p>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).</p>		
		Sim, mas a quantidade de sanitários atende apenas parcialmente a capacidade máxima de público do estádio.	AP	2
1.4	1	<p>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).</p>		
		Não, os banheiros não estão dotados de instalações e equipamentos com os materiais de higiene.	NAT	1
1.5	1	<p>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).</p>		
		Não, as lixeiras não possuem tampa.	AT	1



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.		
		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

1.7	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

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

RESULTADO

DIAGNÓSTICO QUANTITATIVO

Número de questões da subárea:	8		
Número de questões qualitativas:	0	Atendimento em relação ao total	
	(ART):		
	4,05%	10,81%	
Total de questões atendidas:	3	Atendimento da subárea (AS):	37,46%
Total de questões não atendidas:	5		
Total de questões não aplicáveis:	0		
Total de questões atendidos com restrição:	0		

Máximo possível



2. Condições das Instalações Prediais e Circulações e Gerenciamento de Resíduos Sólidos Urbanos

Item	Relevância	Descrição	Resultado	
			X	Impacto
2.1	2	As dependências do estádio, como arquibancadas e acessos estão em boas condições de limpeza e conservação? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010).		
		Sim. Todas estão limpas e conservadas.	AT	1
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
2.3	0	Qual o agente responsável pela limpeza do estádio?		
		Funcionários do estádio.		A
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
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
2.6	0	Qual o agente responsável pela coleta dos resíduos sólidos no estádio?		
		Sistema de coleta da prefeitura.		A
2.7	2	Há coleta seletiva dos resíduos? (Doc. Ref.: Política Nacional dos Resíduos Sólidos - Lei 12.305/2010).		
		Sim, o estádio realiza a coleta seletiva dos resíduos e o encaminha para cooperativas ou para o sistema de coleta seletiva da Prefeitura do Município.	AT	1

Assinado por 2 pessoas: VANESSA GABRIELLI BEIMS e ADALIANE FERREIRA DOS SANTOS KRONBAUER
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://patobranco.1doc.com.br/verificacao/FE5F-EA55-B3DA-8554> e informe o código FE5F-EA55-B3DA-8554



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

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

RESULTADO				
DIAGNÓSTICO QUANTITATIVO				
				Máximo possível
Número de questões da subárea:	9	Atendimento em relação ao total (ART):	7,3% de	8,8%
Número de questões qualitativas:	3	Atendimento subárea (AS):	66,66%	
Total de questões atendidas:	5			
Total de questões não atendidas:	0			
Total de questões não aplicáveis:	1			
Total de questões atendidos com restrição:	0			

3. Instalações e Higiene das Áreas de Venda e Manipulação de Alimentos				
Item	Relevância	Descrição	Resultado	
			X	Impacto
		Os estabelecimentos de venda e/ou manipulação de alimentos do estádio estão em boas condições de limpeza e conservação? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010).		
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário: São instalados Food Trucks (com a devida licença sanitária) somente nos dias de jogos		

		O estabelecimento é submetido ao Controle Integrado de Pragas Urbanas (ações que impeçam atração, o abrigo, o acesso e a proliferação de vetores e pragas urbanas)? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.	AT	1

Assinado por 2 pessoas: VANESSA GABRIELLI BEIAMS, ADRIANE FERREIRA DOS SANTOS, KRONBAUER
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://patobranco.1doc.com.br/verificacao/FE5F-EA55-B3DA-8554 e informe o código FE5F-EA55-B3DA-8554



3.2	3			
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 n° 216/2004 da ANVISA).		
		Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	NAP	0
		Comentário: A cozinha existente não está em uso. São instalados Food Trucks (com a devida licença sanitária) somente nos dias de jogos		
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 n° 216/2004 da ANVISA).		
		Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	NAP	0
		Comentário: A cozinha existente não está em uso. São instalados Food Trucks (com a devida licença sanitária) somente nos dias de jogos		
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 n° 216/2004 da ANVISA).		
		Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	NAP	0
		Comentário: A cozinha existente não está em uso. São instalados Food Trucks (com a devida licença sanitária) somente nos dias de jogos		

3.6	2	A área de preparação de alimentos possui iluminação adequada com luminárias protegidas contra explosão e quedas acidentais? (Doc. Ref.: Resolução RDC n° 216/2004 da ANVISA).		
		Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	NAP	0
		Comentário: A cozinha existente não está em uso. São instalados Food Trucks (com a devida licença sanitária) somente nos dias de jogos		
3.7	3	As instalações elétricas estão embutidas ou protegidas por tubulação que permita a higienização do ambiente? (Doc. Ref.: Resolução RDC n° 216/2004 da ANVISA).		
		Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	NAP	0
		Comentário: A cozinha existente não está em uso. São instalados Food Trucks (com a devida licença sanitária) somente nos dias de jogos		
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 n° 216/2004 da ANVISA).		
		Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	NAP	0
		Comentário: A cozinha existente não está em uso. São instalados Food Trucks (com a devida licença sanitária) somente nos dias de jogos		

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

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).		
		Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	NAP	0
		Comentário: A cozinha existente não está em uso. São instalados Food Trucks (com a devida licença sanitária) somente nos dias de jogos		

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 se aplica. Não há móveis e utensílios nas áreas de venda e manipulação de alimentos.	NAP	0
		Comentário: A cozinha existente não está em uso. São instalados Food Trucks (com a devida licença sanitária) somente nos dias de jogos		

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).		
		Não.	NAT	1

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).		
		Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	NAP	0
		Comentário: A cozinha existente não está em uso. São instalados Food Trucks (com a devida licença sanitária) somente nos dias de jogos		

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).		
		Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	NAP	0
		Comentário: A cozinha existente não está em uso. São instalados Food Trucks (com a devida licença sanitária) somente nos dias de jogos		

		Os equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, câmaras frigoríficas e congeladores) e os de processamento térmico dos alimentos possuem termômetro (analógico, digital ou a laser) em local visível e em bom funcionamento? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
--	--	---	--	--

3.15	1	Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	NAP	0
		Comentário: A cozinha existente não está em uso. São instalados Food Trucks (com a devida licença sanitária) somente nos dias de jogos		
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).		
		Não há alimentos perecíveis no estabelecimento.	NAP	0
		Comentário: A cozinha existente não está em uso. São instalados Food Trucks (com a devida licença sanitária) somente nos dias de jogos		
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: A cozinha existente não está em uso. São instalados Food Trucks (com a devida licença sanitária) somente nos dias de jogos		
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: A cozinha existente não está em uso. São instalados Food Trucks (com a devida licença sanitária) somente nos dias de jogos		
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 higiênicas-sanitárias? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.	AT	1
RESULTADO				

DIAGNÓSTICO QUANTITATIVO

Máximo possível

Número de questões da subárea:	19	Atendimento em relação ao total (ART): 26,43%	27,9%
Número de questões qualitativas:	0	Atendimento subárea (AS): 94,73%	
Total de questões atendidas:	3		
Total de questões não atendidas:	1		
Total de questões não aplicáveis:	15		
Total de questões atendidos com restrição:	0		

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: A cozinha existente não está em uso. São instalados Food Trucks (com a devida licença sanitária) somente nos dias de jogos		
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: Os proprietários e/ou funcionários de Food Trucks possuem treinamento.		
4.3	3	Os alimentos previamente preparados mantidos na área de armazenamento, ou aguardando 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 se aplica. Não são manipulados alimentos no local.	NAP	0
		Comentário: A cozinha existente não está em uso. São instalados Food Trucks (com a devida licença sanitária) somente nos dias de jogos		
		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

Assinado por 2 pessoas: VANESSA GABRIELLI BEIMS e ADRIANE FERREIRA DOS SANTOS KRONBAUER
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://patobranco.1doc.com.br/verificacao/FE5F-EA55-B3DA-8554 e informe o código FE5F-EA55-B3DA-8554



4.4	2			
-----	---	--	--	--

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
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
RESULTADO				

DIAGNÓSTICO QUANTITATIVO				
				Máximo possível
Número de questões da subárea:	6	Atendimento em relação ao total (ART):	8,10% de	8,10%
Número de questões qualitativas:	0	Atendimento subárea (AS):	100%	
Total de questões atendidas:	0			
Total de questões não atendidas:	2			
Total de questões não aplicáveis:	0			
Total de questões atendidos com restrição:	4			
	Quantidade			

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.		A

Assinado por 2 pessoas: VANESSA GABRIELLI BEIWS e ADALANE FERREIRA DOS SANTOS KRONBAUER
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://patobranco.1doc.com.br/verificacao/FE5F-EA55-B3DA-8554> e informe o código FE5F-EA55-B3DA-8554



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).	AT	1
		Sim. Estão em boas condições.		
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).	NAT	1
		Não, segue justificativa em anexo.		
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)?	NAT	1
		Não, segue justificativa em anexo.		

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 2.914 / 2011).	NAP	0
		A água utilizada no estádio é advinda apenas do sistema público de abastecimento.		
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: 12.000 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).	NAT	3
		Não existem bebedouros e / ou os existentes não atendem a todas as especificações acima.		

RESULTADO



DIAGNÓSTICO QUANTITATIVO		
Número de questões da subárea:	7	Máximo possível: 8,8%
Número de questões qualitativas:	2	Atendimento em relação ao total (ART): 5,02%
Total de questões atendidas:	1	Atendimento da subárea (AS):
72,91% Total de questões não atendidas:	3	
Total de questões não aplicáveis:	1	
Total de questões atendidos com restrição:	0	
	Quantidade	

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).		
		Não se aplica. Não possui SMU.	NAP	0
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)		
		Não se aplica. Não possui SMU.	NAP	0
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).		
		Não se aplica. Não possui SMU.	NAP	0
		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)		
		Não se aplica. Não possui SMU.	NAP	0

Assinado por 2 pessoas em 27/08/2015 às 14:55:55. Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://patobranco.com.br/verificacao/> ESE-EA55-B3DA-8554 e informe o código ESE-EA55-B3DA-8554



6.4	2			
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, estádio menor que 40.000 pessoas.	NAP	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).		
		Não se aplica. Não possui SMU.	NAP	0
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)		
		Não se aplica. Não possui SMU.	NAP	0
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)		
		Não se aplica. Não possui SMU e/ou medicamentos no local.	NAP	0
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).		
		Não se aplica. Não possui SMU.	NAP	0
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).		
		Não se aplica. Não possui SMU.	NAP	0
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.		
		Não se aplica. Não há geração de resíduos de saúde.	NAP	0

Assinado por 2 pessoas: VANILIA BEIMS e ADALAN FERREIRA DOS SANTOS KRONBAUER
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://patobranco.tdoc.com.br/verificacao/FESF-EA55-B3DA-6554> e informe o código FESF-EA55-B3DA-6554



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)		
		Não se aplica. Não há geração de resíduos biológicos e/ou perfurocortantes.	NAP	0

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).		
		Não se aplica. Não há geração de resíduos de serviços de saúde.	NAP	0

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).		
		Não se aplica. Não há geração de resíduos de serviços de saúde.	NAP	0

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
		Comentário: Apresentado o contrato		

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 de fornecedor de serviço médico de urgência ou quantidade que satisfaça a avaliação de risco em eventos emitido pelo Corpo de Bombeiros do estado? (Doc. Ref.: ABNT/ NBR 14.561/2000; ; Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010).		
		Sim.	AT	1
		Comentário: Apresentado no contrato		

RESULTADO			
------------------	--	--	--

Assinado por 2 pessoas: VANESSA GABRIELI BEIMS e ADRIANE FERREIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://patoibramco.totoc.com.br/verificador/FESF-EA55-BSDA-8554> e informe o código FESF-EA55-BSDA-8554



DIAGNÓSTICO QUANTITATIVO

Número de questões da subárea:	16	Atendimento em relação ao total (ART):	21,6%	de	Máximo possível 23,5%
Número de questões qualitativas:	0	Atendimento da subárea (AS):	100%		
Total de questões atendidas:	0				
Total de questões não atendidas:	2				
Total de questões não aplicáveis:	0				
Total de questões atendidos com restrição:	14				

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

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

7. Vestiários

Item	Relevância	Descrição	Resultado	
			X	Impacto
7.1	2	Há pelo menos dois vestiários exclusivos para atletas?		
		Sim.	AT	1
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
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
		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).	AT	1

7.4	1			
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.	AT	1
7.6	2	Os vestiários para árbitros são divididos por gênero (feminino e masculino)? (Doc. Ref.: (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010).		
		Sim.	AT	1

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
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
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

RESULTADO**DIAGNÓSTICO QUANTITATIVO**

Máximo possível

Número de questões da subárea:	9	Atendimento em relação ao total	de	13,2%
Número de questões qualitativas:	0	13,2% (ART):		
Total de questões atendidas:	9	Atendimento subárea (AS): 100%		
Total de questões não atendidas:	0			
Total de questões não aplicáveis:	0			
Total de questões atendidos com restrição:	0			

Quantidade

DIAGNÓSTICO E PARECER

Quadro Síntese das não conformidades encontradas

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

Parecer

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

A partir da análise conjunta dos diagnósticos quantitativo e qualitativo é possível obter a conclusão final de avaliação do estádio para a emissão do laudo de Condições Sanitárias e de Higiene.

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

Critério Quantitativo de Avaliação:

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

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

Percentual de atendimento total: **85,7% APROVADO**

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

Aprovado
Aprovado com restrições
Reprovado

OBS.: Se Aprovado com Restrição, proceder as correções nos prazos determinados no quadro de síntese.

Data de emissão do laudo: 07/04/2026

Responsáveis técnicos

<i>Sistema(s) inspecionado(s):</i>
<i>Nome do Profissional: Adaiane F S Kronbauer e Vanessa Gabrieli Beims</i>
<i>Especialidade: Assistente em Saúde e Médica Veterinária</i>
<i>Órgão de classe:</i>
<i>Nº de inscrição no órgão competente:</i>

Assinaturas:





VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: FE5F-EA55-B3DA-8554

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ VANESSA GABRIELI BEIMS (CPF 091.XXX.XXX-24) em 07/04/2026 15:51:49 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

- ✓ ADAIANE FERREIRA DOS SANTOS KRONBAUER (CPF 048.XXX.XXX-93) em 07/04/2026 16:06:56
GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://patobranco.1doc.com.br/verificacao/FE5F-EA55-B3DA-8554>