

**PORTARIA 290/2015
MINISTÉRIO DO ESPORTE
ANEXO IV**

**LAUDO DE CONDIÇÕES SANITÁRIAS
E DE HIGIENE
2022**

IDENTIFICAÇÃO DO ESTÁDIO

Nome do Estádio: Arena Joinville	
Apelido do estádio: Arena	
Endereço completo do estádio: Rua Inácio Bastos, 1084 – Bucarein	
Cidade: Joinville	
Estado: SC	CEP: 89.202-406
Site: www.joinville.sc.gov.br	Telefone: 47 3433-1160
Proprietário: Prefeitura de Joinville	
Responsável: André Mendonça Furtado Mattos	
E-mail: andre.reyes@joinville.sc.gov.br	Telefone: 47 3433-1160
Qualificação profissional do Responsável: Secretário de Esportes do Município	
Clube responsável pelo uso: Joinville Esporte Clube	
Responsável: Osni Fontan	
E-mail: fontan@jec.com.br / financeiro@jec.com.br	Telefone: 47 3433-1160
Site: www.jec.com.br	

IDENTIFICAÇÃO DO SOLICITANTE

Nome: Secretaria de Esportes	Telefone: 47 3433-1160
E-mail: andre.reyes@joinville.sc.gov.br	

DATA E HORA DA VISTORIA

Data: 05/08/2021	Hora: Matutino
------------------	----------------

CARACTERÍSTICAS GERAIS DO ESTÁDIO

O estádio conta atualmente com uma capacidade oficial de 17.545 pessoas, possuindo área de arquibancada coberta e descoberta.

Na arquibancada descoberta há um setor destinado especificamente para a torcida visitante, com separação por grades duplas, que garantem distância segura entre as torcidas. Conta também com sanitários masculinos e femininos e bar independentes e isolados do restante do estádio. O acesso da torcida visitante é exclusivo, realizado por uma rua diferente das demais entradas do estádio.

As arquibancadas têm acesso a 17 lanchonetes, dentre elas uma exclusiva para atendimento aos camarotes e outra exclusiva para a torcida visitante. As lanchonetes não estão em uso e a Secretaria de Esportes (Sesporte) está em trâmite de licitação para novo prestador de serviço.

Há um posto de atendimento médico, a ser licenciado pelo Serviço de Vigilância Sanitária para a atividade de ambulatório médico, Alvará Sanitário nº 2597.

Há um vestiário para a arbitragem, com área mista e salas e sanitários masculino e feminino.

Há dois vestiários para atletas (clube mandante e visitante), dotados de área de aquecimento, vestiário, sanitário, chuveiro e piscina.

Estão instalados 6 (seis) bebedouros no estádio, todos funcionando.

Há distribuídos pelo estádio 63 (sessenta e três) sanitários masculinos, femininos e para portadores de necessidades especiais.

O estádio conta ainda com instalações administrativas de sua mantenedora, a Secretaria de Esportes do Município de Joinville e do usuário do estádio, o Joinville Esporte Clube. As áreas utilizadas são independentes.

Análise Documental:

DOCUMENTO	APRESENTADO		DENTRO DA VALIDADE		CARÁTER DA DOCUMENTAÇÃO
Plano de Limpeza e Conservação (Questão 2.2)	X	SIM	X	SIM	Restritiva
		NÃO		NÃO	
Certificado de Empresa contratada para controle de Pragas Urbanas (Questão 3.2)	X	SIM	X	SIM	Restritiva
		NÃO		NÃO	
Evidência de treinamento ou capacitação dos manipuladores de alimentos (Questão 4.2)		SIM		SIM	Restritiva
	X	NÃO	X	NÃO	
Conta de água e esgoto (Questão 5.1)	X	SIM	X	SIM	Restritiva
		NÃO		NÃO	
Certificado de limpeza do reservatório de água potável (Questão 5.3)	X	SIM	X	SIM	Restritiva
		NÃO		NÃO	
Outorga e laudo de potabilidade (Questão 5.4)	X	SIM	X	SIM	Restritiva
		NÃO		NÃO	
Alvará do Posto Médico emitido pela VISA (Questão 6.1)		SIM		SIM	Restritiva
	X	NÃO	X	NÃO	
CRM do médico responsável pelo posto médico (Questão 6.2)	X	SIM	X	SIM	Restritiva
		NÃO		NÃO	
Contrato e licença da empresa de resíduos infectantes (Questão 6.14)		SIM		SIM	Restritiva
	X	NÃO	X	NÃO	
Contrato com empresa prestadora de serviços de saúde (Questão 6.15)	X	SIM	X	SIM	Restritiva
		NÃO		NÃO	
Contrato com empresa de ambulâncias ou ofício com Serviço de Atendimento Médico de Urgência Municipal (Questão 6.16)	X	SIM	X	SIM	Restritiva
		NÃO		NÃO	

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

Foi apresentado o Plano de Limpeza e Conservação da área do estádio, contemplando as áreas gerais e administrativas. Empresa feita por empresa contratada, sendo esta Orbenk Administração e Serviços Ltda., CNPJ 79.283.065/0001-41.

O controle de pragas é realizado por empresa contratada, sendo esta: empresa Imunizadora Belli Ltda., CNPJ 11.490.790/0001-57. Esta empresa é responsável pelas atividades de desinsetização e desratização das áreas.

O serviço de bar está em fase de licitação organizada pela Secretaria de Esportes, não havendo ainda a definição de qual empresa atuará no local.

Foi apresentada fatura, emitida pela Companhia Águas de Joinville, contemplando a cobrança pelo fornecimento de água e coleta de esgoto. Sendo a água fornecida por empresa pública de água e esgoto, há o devido acompanhamento da potabilidade durante todo o ano em diversos pontos da cidade pela Vigilância Sanitária Municipal.

Foi apresentado o controle de limpeza das caixas d'água, realizada por funcionários da Prefeitura de Joinville.

O posto médico possui alvará sanitário próprio nº 2597, em nome do Joinville Esporte Clube, CNPJ 83.180.299/0001-30, para a atividade de ambulatório médico sem vacinação, contemplando médico responsável técnico.

O responsável pela utilização do estádio, Joinville Esporte Clube, mantém profissionais de saúde para cada evento realizado sob sua responsabilidade. Desta forma, conforme declarado, mantém médico responsável e contrato com prestador de serviço de saúde, que também se responsabiliza pelo recolhimento de resíduos infectantes.

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
		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: Alguns vasos sanitários estão com problemas de uso (válvula de descarga) e foram interditados pela administração do estádio.		
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).</i> <i>Mínimo de lavatórios: 0,7 x (N/200).</i> <i>Mulheres: mínimo de vasos: 0,3 x (N/150);</i> <i>Mínimo de lavatórios: 0,3 x (N/150).</i>		
		Sim, a quantidade de sanitários atende a capacidade máxima de público do estádio.	AT	1
		Não, a quantidade de sanitários atende apenas parcialmente a capacidade máxima de público do estádio.	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.	AT	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:		
1.4	1	Os banheiros estão dotados de instalações e equipamentos para que sejam adequadamente providos todos os materiais de higiene (papel higiênico, dispositivo de secagem de mãos ou papel toalha não reciclado e sabonete líquido)? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010).		
		Sim, os banheiros estão dotados de instalações e equipamentos com os materiais de higiene.	AT	1
		Sim, os sanitários possuem instalações e equipamentos e material de higiene, mas em quantidade insuficiente para o atendimento ao público.	AP	2
		Não possuem instalações, equipamentos e material de higiene.	NAT	3

		Não possuem sanitários.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário:		
1.5	1	As lixeiras dos banheiros comportam a utilização de sacos plásticos, além de serem providas de tampa e dispositivo para abertura sem acionamento manual (eletrônico, sensor ou pedal)?(Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010).		
		Sim, as lixeiras atendem ao especificado.	AT	1
		Não. As lixeiras são de outro tipo.	AP	2
		Não possuem lixeiras.	NAT	3
		Não aplicável. Não possuem sanitários.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário: As lixeiras são desprovidas de 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
		Possui soluções alternativas de tratamento de efluentes (fossa séptica/sumidouro) que obedecem às normas editadas pela entidade reguladora e pelos órgãos responsáveis pelas políticas ambientais, de saúde e de recursos hídricos.	AT	1
		Possui soluções alternativas de tratamento de efluentes (fossa séptica/sumidouro) que NÃO obedecem às normas editadas pela entidade reguladora e pelos órgãos responsáveis pelas políticas ambientais, de saúde e de recursos hídricos.	NAT	3
		Não possui tratamento de efluentes.	NAT	3
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário: Os esgotos são lançados na rede pública de coleta. O estádio possui o Habite-se 3650/2005, liberado por este serviço de vigilância sanitária.		
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
		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.	AT	1
		Não, os sanitários não possuem ventilação ou exaustão adequada.	NAT	3
		Não aplicável. Não há sanitários.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário:		

RESULTADO – 1. Instalações Sanitárias e Efluentes**Diagnóstico Quantitativo**

Número de questões da subárea	8	Atendimento em relação ao total (ART) 9,45%
Número de questões qualitativas	0	
Total de questões atendidas	6	
Total de questões não atendidas	0	Atendimento da Subárea (AS) 87,5%
Total de questões não aplicáveis	0	
Total de questões atendidas com restrição	2	

2. Condições das Instalações Prediais e Circulações e Gerenciamento de Resíduos Sólidos Urbanos				
Item	Relevância	Descrição	Resultado	
			X	Impacto
2.1	2	As dependências do estádio, como arquibancadas e acessos estão em boas condições de limpeza e conservação? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol – FGV/2010).		
		Sim. Todas estão limpas e conservadas.	AT	1
		Em parte. Algumas áreas necessitam intervenções. (Especificar no comentário)	AP	2
		Não. Todas as dependências apresentam problemas de limpeza e conservação.	NAT	3
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário:				
2.2	2	O Estádio possui plano de limpeza e conservação por escrito e está implementado?		
		Sim, o estádio possui plano de limpeza implementado (Consultar o plano).	AT	1
		Sim, mas o estádio não está atendendo ao plano de limpeza (Consultar o plano).	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: a limpeza do estádio ocorre normalmente através de empresa contratada pela Secretaria de Esportes da Prefeitura de Joinville, que tem estabelecido um cronograma de ação. Nos dias de jogos o Joinville Esporte Clube responsabiliza-se pela limpeza do estádio.				
2.3	0	Qual o agente responsável pela limpeza do estádio?		
		Funcionários do estádio.		A
		Empresa terceirizada.		B
		Diaristas.		C
		Outros. (Especificar nos comentários).		D
Comentário: Empresa responsável pela limpeza: Orbenk Administração e Serviços Ltda., CNPJ 79.283.065/0001-41.				
2.4	0	Qual a frequência em que a limpeza do estádio é realizada?		
		Antes e/ou depois dos dias de jogos (especificar no comentário).		A
		Diariamente.		B
		Semanalmente.		C
		Mensalmente.		D
		Outro. Especificar no comentário.		E
Comentário: Em dias de eventos, o responsável pela utilização do estádio, Joinville Esporte Clube, responsabiliza-se pela limpeza prévia e pós-evento.				
2.5	2	O estádio realiza a coleta dos resíduos sólidos gerados nas suas dependências? (Doc. Ref.: Política Nacional dos Resíduos Sólidos – Lei 12.305/2010).		
		Sim. É realizada a coleta dos resíduos sólidos com periodicidade.	AT	1
		Sim. Mas a coleta dos resíduos sólidos não possui periodicidade.	AP	2
		Não, o estádio não realiza a coleta dos resíduos sólidos.	NAT	3
Comentário: Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)				
Comentário: Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)				

		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)	B
		A coleta dos resíduos sólidos é realizada por Empresa Privada e/ou Cooperativa.	C
		Outro. Especificar no comentário.	D
		Comentário:	
2.7	2	Há coleta seletiva dos resíduos? (Doc. Ref.: Política Nacional dos Resíduos Sólidos – Lei 12.305/2010).	
		Sim, o estádio realiza a coleta seletiva dos resíduos e o encaminha para cooperativas ou para o sistema de coleta seletiva da Prefeitura do Município.	AT 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). <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
		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:			
2.9	1	O estádio possui Plano de Operação, Manutenção e Controle (PMOC) para condicionadores de ar em conformidade ao disposto na Portaria do Ministério da Saúde nº. 3.523 de 28 de agosto de 1998?	
		Sim, o estádio possui um PMOC implementado.	AT 1
		Sim, há PMOC mas este não é seguido corretamente. (Especificar no comentário a periodicidade da limpeza).	AP 2
		Não. Não existe um PMOC. (Especificar no comentário a periodicidade da limpeza).	NAT 3
		Não se aplica. Não há condicionadores de ar no estádio.	NAP 0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO 0
Comentário: O estádio não possui sistema de ar-condicionado central. Nas áreas utilizadas pela Secretaria de Esportes da Prefeitura, setores de Administração, Recepção e Sala do secretário há condicionadores de ar do tipo split, cuja manutenção é realizada periodicamente.			

RESULTADO – 2. Condições das Instalações Prediais e Circulações e Gerenciamento de Resíduos Sólidos Urbanos		
Diagnóstico Quantitativo		
Número de questões da subárea	9	Atendimento em relação ao total (ART) 8,45%
Número de questões qualitativas	3	
Total de questões atendidas	6	
Total de questões não atendidas	0	
Total de questões não aplicáveis	0	Atendimento da Subárea (AS) 100,0%
Total de questões atendidas com restrição	0	

3. Instalações e Higiene das Áreas de Venda e Manipulação de Alimentos				
Item	Relevância	Descrição	Resultado	
			X	Impacto
3.1	2	Os estabelecimentos de venda e/ou manipulação de alimentos do estádio estão em boas condições de limpeza e conservação? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol – FGV/2010).		
		Sim. Todos estão limpos e conservados.	AT	1
		Em parte. Algumas áreas necessitam intervenções. (Especificar no comentário)	AP	2
		Não. A maioria dos estabelecimentos apresentam problemas de limpeza e conservação	NAT	3
		Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário: O serviço de alimentação é terceirizado e está em fase de licitação pela Secretaria de Esportes, não havendo nenhuma empresa apta a prestar o serviço no momento desta vistoria.		
3.2	3	O estabelecimento é submetido ao Controle Integrado de Pragas Urbanas (ações que impeçam a atração, o abrigo, o acesso e a proliferação de vetores e pragas urbanas)? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.	AT	1
		Sim, mas não há periodicidade.	AP	2
		Não.	NAT	3
		Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário: O controle de pragas é realizado por empresa terceirizada, Imunizadora Belli Ltda., CNPJ 11.490.790/0001-57. Esta empresa é responsável pelas atividades de desinsetização e desratização das áreas.				
3.3	3	As caixas de gordura e de esgoto estão localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.	AT	1
		Não.	NAT	3
		Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário: O serviço de alimentação é terceirizado e está em fase de licitação pela Secretaria de Esportes, não havendo nenhuma empresa apta a prestar o serviço no momento desta vistoria.				
3.4	2	As superfícies do local de manipulação de alimentos como piso, parede e teto são revestidas de material liso, impermeável, lavável e de fácil higienização? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim, estão em bom estado.	AT	1
		Sim, mas apresentam rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, bolores e/ou descascamentos.	AP	2
		Não. O material empregado é inadequado.	NAT	3
		Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	NAP	0
Comentário: O serviço de alimentação é terceirizado e está em fase de licitação pela Secretaria de Esportes, não havendo nenhuma empresa apta a prestar o serviço no momento desta vistoria.				
Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)		NO	0	

		Comentário: O serviço de alimentação é terceirizado e está em fase de licitação pela Secretaria de Esportes, não havendo nenhuma empresa apta a prestar o serviço no momento desta vistoria.		
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
		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: O serviço de alimentação é terceirizado e está em fase de licitação pela Secretaria de Esportes, não havendo nenhuma empresa apta a prestar o serviço no momento desta vistoria.				
3.6	2	A área de preparação de alimentos possui iluminação adequada com luminárias protegidas contra explosão e quedas acidentais? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.	AT	1
		Não.	NAT	3
		Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário: O serviço de alimentação é terceirizado e está em fase de licitação pela Secretaria de Esportes, não havendo nenhuma empresa apta a prestar o serviço no momento desta vistoria.				
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
		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: O serviço de alimentação é terceirizado e está em fase de licitação pela Secretaria de Esportes, não havendo nenhuma empresa apta a prestar o serviço no momento desta vistoria.				
3.8	3	Existem lavatórios exclusivos para a higienização das mãos na área de manipulação dos alimentos e que contenham sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro dispositivo de secagem das mãos e coletor de papel acionados sem contato manual? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.	AT	1
		Não.	NAT	3
		Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário: O serviço de alimentação é terceirizado e está em fase de licitação pela Secretaria de Esportes, não havendo nenhuma empresa apta a prestar o serviço no momento desta vistoria.				
3.9	3	As áreas de recebimento de dinheiro, cartões e outros são reservados para este fim de maneira que o funcionário que manipula o alimento (embalado ou não) não seja o mesmo que recebe o pagamento pelo produto? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		

		Sim.	AT	1
		Não.	NAT	3
		Não se aplica. Não há venda e manipulação de alimentos no estádio.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário: O serviço de alimentação é terceirizado e está em fase de licitação pela Secretaria de Esportes, não havendo nenhuma empresa apta a prestar o serviço no momento desta vistoria.		
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
		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: O serviço de alimentação é terceirizado e está em fase de licitação pela Secretaria de Esportes, não havendo nenhuma empresa apta a prestar o serviço no momento desta vistoria.				
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.	AT	1
		Não. Há problemas como rachaduras, trincas, vazamentos, bolores ou outros problemas nos equipamentos e/ ou utensílios que comprometam a qualidade dos alimentos.	NAT	3
		Não se aplica. Não há móveis e utensílios nas áreas de venda e manipulação de alimentos.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário: O serviço de alimentação é terceirizado e está em fase de licitação pela Secretaria de Esportes, não havendo nenhuma empresa apta a prestar o serviço no momento desta vistoria.				
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
		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: O serviço de alimentação é terceirizado e está em fase de licitação pela Secretaria de Esportes, não havendo nenhuma empresa apta a prestar o serviço no momento desta vistoria.				
		As superfícies dos móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e/ou exposição à venda de alimentos são de material liso, impermeável, lavável e isentas de rugosidade, frestas e imperfeições que comprometam a higienização? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		

3.13	3	Sim.	AT	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: O serviço de alimentação é terceirizado e está em fase de licitação pela Secretaria de Esportes, não havendo nenhuma empresa apta a prestar o serviço no momento desta vistoria.		
3.14	2	As embalagens, ingredientes e/ou matérias primas armazenados encontram-se sobre bases ou prateleiras de material liso, resistente, impermeável e lavável? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.	AT	1
		Não.	NAT	3
		Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário: O serviço de alimentação é terceirizado e está em fase de licitação pela Secretaria de Esportes, não havendo nenhuma empresa apta a prestar o serviço no momento desta vistoria.				
3.15	1	Os equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, câmaras frigoríficas e congeladores) e os de processamento térmico dos alimentos possuem termômetro (analógico, digital ou a laser) em local visível e em bom funcionamento? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.	AT	1
		Não.	NAT	3
		Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário: O serviço de alimentação é terceirizado e está em fase de licitação pela Secretaria de Esportes, não havendo nenhuma empresa apta a prestar o serviço no momento desta vistoria.				
3.16	3	Os equipamentos de exposição do alimento preparado possuem barreiras que evitem a contaminação dos alimentos pela proximidade e ação do consumidor? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.	AT	1
		Não.	NAT	3
		Não há alimentos perecíveis no estabelecimento.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário: O serviço de alimentação é terceirizado e está em fase de licitação pela Secretaria de Esportes, não havendo nenhuma empresa apta a prestar o serviço no momento desta vistoria.				
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.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário: Não há cozinha no estádio.				

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

RESULTADO – 3. Instalações e Higiene das Áreas de Venda e Manipulação de Alimentos		
Diagnóstico Quantitativo		
Número de questões da subárea	19	Atendimento em relação ao total (ART) 23,1%
Número de questões qualitativas	0	
Total de questões atendidas	13	
Total de questões não atendidas	1	
Total de questões não aplicáveis	4	Atendimento da Subárea (AS) 90%
Total de questões atendidas com restrição	1	

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.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário: O serviço de alimentação é terceirizado e possui Alvará Sanitário. A vistoria realizada pelo Serviço de Vigilância Sanitária para emissão do Alvará contempla este item.				
4.2	3	Os manipuladores de alimentos (agentes envolvidos nas etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, recepção, distribuição e venda) são treinados e capacitados de acordo com as normas de Boas Práticas? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.	AT	1
		Não.	NAT	3
		Não se aplica. Não há manipulação de alimentos no estúdio.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário: O serviço de alimentação é terceirizado e possui Alvará Sanitário. A vistoria realizada pelo Serviço de Vigilância Sanitária para emissão do Alvará contempla este item.				
4.3	3	Os alimentos previamente preparados mantidos na área de armazenamento, ou aguardando o transporte estão protegidos contra contaminantes e identificados com a designação do produto (fabricante, a data de fabricação, ingredientes e o prazo de validade? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.	AT	1
		Não.	NAT	3
		Não se aplica. Não são manipulados alimentos no local.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário: O serviço de alimentação é terceirizado e possui Alvará Sanitário. A vistoria realizada pelo Serviço de Vigilância Sanitária para emissão do Alvará contempla este item.				
4.4	2	O estabelecimento possui documento referente aos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), datado e assinado pelo responsável técnico do estabelecimento contendo as instruções sequenciais das operações, o nome, o cargo e função dos responsáveis pelas atividades? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim e está disponível aos funcionários.	AT	1
		Sim, mas o POP não está disponível aos funcionários.	AP	2
		Não.	NAT	2
		Não se aplica. Não são preparados alimentos no local.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário: O serviço de alimentação é terceirizado e possui Alvará Sanitário. A vistoria realizada pelo Serviço de Vigilância Sanitária para emissão do Alvará contempla este item.				
		Existe no estabelecimento, à disposição dos funcionários do serviço de alimentação, o		

4.5	1	Manual de Boas Práticas? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA):		
		Sim.	AT	1
		Existe, mas o manual de boas práticas não está disponível aos funcionários.	AP	2
		Não.	NAT	2
		Não se aplica. Não são preparados alimentos no local.	NAP	0
		Não observado: (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário: O serviço de alimentação é terceirizado e possui Alvará Sanitário. A vistoria realizada pelo Serviço de Vigilância Sanitária para emissão do Alvará contempla este item.				
4.6	2	Existe informações da quantidade e cadastramento dos ambulantes em dias de jogos? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol – FGV/2010).		
		Sim.	AT	1
		Não.	NAT	2
		Não há ambulantes no interior do estádio.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário: O serviço de alimentação é terceirizado e possui Alvará Sanitário. A vistoria realizada pelo Serviço de Vigilância Sanitária para emissão do Alvará contempla este item.				

RESULTADO – 4. Produção e Manipulação de Alimentos		
Diagnóstico Quantitativo		
Número de questões da subárea	6	Atendimento em relação ao total (ART) 0%
Número de questões qualitativas	0	
Total de questões atendidas	0	
Total de questões não atendidas	0	Atendimento da Subárea (AS) 0%
Total de questões não aplicáveis	6	
Total de questões atendidas com restrição	0	

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 nº 2.914 / 2011).		
		Sim. Anexar comprovante da companhia fornecedora		A
		Sim. Além do sistema público de abastecimento possui outro sistema de fornecimento de água. (Especificar).		B
		Não. É proveniente de abastecimento alternativo: caminhão-pipa; poço artesiano, etc.). Anexar o laudo de potabilidade da água e outorga do órgão ambiental.		C
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)		D
Comentário:				
5.2	3	Os reservatórios de água potável como caixas d'água, torres d'água e cisterna 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	AT	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.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA; ABNT/NBR 5626/1998; Portaria do Ministério da Saúde nº 2.914 / 2011).		
		Sim. E foi apresentado o laudo na validade e os comprovantes de entrega.	AT	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 responsabilidade da água disponibilizada no estádio? (Doc. Ref.: Portaria nº 2.914 / 2011).		
		Sim e o laudo foi emitido por empresa certificada	AT	1
		Sim, mas o laudo não foi emitido por empresa certificada.	AP	2
		Não, o laudo não existe e/ou não foi apresentado.	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.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário:		
5.6	0	Qual a capacidade nominal em litros dos reservatórios (caixas d'água, e cisternas) do estádio? (Doc. Ref.: ABNT NBR 5626/1998).		
		Comentário: 70.000 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).		
		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
		Sim, os bebedouros possuem plano de limpeza atendida, 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: A instalação de bebedouros está prevista		

RESULTADO - 5. Água Potável		
Diagnóstico Quantitativo		
Número de questões da subárea	7	Atendimento em relação ao total (ART) 6,25%
Número de questões qualitativas	2	
Total de questões atendidas	4	
Total de questões não atendidas	0	
Total de questões não aplicáveis	0	Atendimento da Subárea (AS) 90%
Total de questões atendidas com restrição	1	

6. Saúde				
Item	Relevância	Descrição	Resultado	
			X	Impacto
6.1	3	O estádio possui instalações de Serviço Médico de Urgência (SMU) e este possui autorização para funcionamento pelo órgão competente? (Doc. Ref.: Resolução – RDC ANVISA nº 189/2003; Guide to Safety at Sports Grounds, 2008; Portaria CVS 02/2010).		
		Sim, o SMU está devidamente autorizado pelo órgão competente.	AT	1
		Sim, mas o SMU não possui autorização de funcionamento.	NAT	2
		Não se aplica. Não possui SMU.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário: O SMU está licenciado pela VISA de Joinville com Alvará Sanitário nº 2597.		
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.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação).	NO	0
		Comentário: O licenciamento sanitário contempla o SMU. No entanto, a utilização deste é de responsabilidade do Joinville Esporte Clube (JEC), que deve manter médico (Responsável Técnico) em dias de jogos. Responsável Técnico atual Dr. Cristiano Grimm Menegazzo, CRM/SC nº 8329.		
6.3	2	As instalações do Serviço Médico de Urgência estão em boas condições de limpeza e conservação? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol – FGV/2010).		
		Sim. Todos estão limpos e conservados.	AT	1
		Em parte. Alguns locais necessitam intervenções. (Especificar no comentário)	AP	2
		Não. Todos os locais apresentam problemas de limpeza e conservação.	NAT	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 m ² para até 15.000 torcedores e 25 m ² para capacidade superior a 15.000 torcedores, ou tamanho compatível com o documento de avaliação de risco em eventos emitido pelo Corpo de Bombeiros do estado? (Doc. Ref.: Guide to Safety at Sports Grounds, 2008).		
		Sim, a instalação está em conformidade.	AT	1
		Não está em conformidade.	AP	2
		Não se aplica. Não possui SMU.	NAP	0
		Comentário:		
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.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	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
		Não, possuem apenas alguns itens citados (especificar nos comentários quais faltam).	NAT	3
		Não se aplica. Não possui SMU.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário:		
6.7	3	As instalações de Serviço Médico de Urgência possuem sinalização visível e são acessíveis aos torcedores e jogadores? (Doc. Ref.: Portaria CVS nº 02/2010; Guide to Safety at Sports Grounds, 2008).		
		Sim. Todos tem acesso e o local de atendimento possui sinalização visível.	AT	1
		Não. O 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.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário: Não há armazenamento de medicamento no local.		
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
		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: O acesso é coberto para as ambulâncias, no entanto as portas, apesar de propiciarem passagem de macas, não estão dentro das especificações.		
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.	AT	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: O SMU é utilizado exclusivamente pelo Joinville Esporte Clube (JEC),		

		cabendo ao clube manter o PGRSS. Em razão dos atendimentos médicos serem realizados atualmente apenas nas ambulâncias, disponíveis nos dias de eventos, estas coletam e dão o destino adequado aos resíduos de serviços de saúde gerados. Há contrato de prestação de serviço de Ambulância (UTI), cuja empresa responsável é a Unimed Joinville Cooperativa de trabalho Médico, CNPJ 82.602.327/0001-06.		
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.	AT	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: Os resíduos gerados são coletados pela equipe das ambulâncias, a qual é capacitada para este tipo de procedimento. A equipe possui 1 médico e 2 enfermeiros.		
6.12	3	Existem e estão identificados os coletores específicos para o resíduo biológico com saco plástico branco leitoso e os coletores rígidos para o perfurante (de acordo com ABNT NBR 9190)? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 306/2004 da ANVISA; Resolução CONAMA nº 358/2005).		
		Sim, o SMU possui os coletores específicos.	AT	1
		Sim, os coletores existem, mas não estão devidamente identificados.	AP	2
		Não possui coletores.	NAT	3
		Não se aplica. Não há geração de resíduos biológicos e/ou perfurocortantes.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário: Os resíduos gerados são coletados pela equipe das ambulâncias, a qual é capacidade para este procedimento. As ambulâncias possuem coletores apropriados.		
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.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário: A geração, armazenamento, coleta e transporte para destinação final de resíduos é de responsabilidade do Joinville Esporte Clube (JEC) e é realizada apenas em dias de evento. Os resíduos gerados são coletados pela empresa contratado pelo JEC (equipe das ambulâncias), a qual é capacidade para esta atividade. As ambulâncias coletam e transportam os resíduos para posterior destino adequado.		
6.14	3	A retirada dos resíduos de serviços de saúde está sendo realizada por empresa devidamente licenciada ou credenciada no órgão competente? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 306/2004 da ANVISA; Resolução CONAMA nº 358/2005).		
		Sim, e a licença foi apresentada.	AT	1
		Sim, mas não há comprovante da licença.	AP	2

		Não há contrato com empresa terceirizada e/ou a empresa não possui licença.	NAT	3
		Não se aplica. Não há geração de resíduos de serviços de saúde.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário: Em razão dos atendimentos médicos serem realizados atualmente nas ambulâncias, disponíveis nos dias de eventos, estas coletam e dão o destino adequado aos resíduos de serviços de saúde gerados. A empresa responsável é a Unimed Joinville Cooperativa de trabalho Médico, CNPJ 82.602.327/0001-06. Os profissionais das ambulâncias são capacitados para a coleta. A equipe é composta de 1 médico e 2 enfermeiros.		
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)	NO	0
		Comentário:		
6.16	3	Existe o mínimo de duas ambulâncias UTI de suporte avançado (tipo D) para público de até 20.000, e acima disto, uma para cada 10.000 torcedores, estando estas contempladas em contrato ou ofício do fornecedor de serviço médico de urgência ou quantidade que satisfaça a avaliação de risco em eventos emitido pelo Corpo de Bombeiros do estado? (Doc. Ref.: ABNT/ NBR 14.561/2000; Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol – FGV/2010).		
		Sim.	AT	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: Empresa prestadora do serviço de ambulância: Unimed Joinville Cooperativa de Trabalho Médico, CNPJ 82.602.327/0001-06 através da Medilar Emergências Médicas Uberlândia Ltda., CNPJ 14.029.584/0002-13.		

RESULTADO - 6. Saúde			
Diagnóstico Quantitativo			
Número de questões da subárea	16	Atendimento em relação ao total (ART)	26,33%
Número de questões qualitativas	0		
Total de questões atendidas	11		
Total de questões não atendidas	2	Atendimento da Subárea (AS)	82,1%
Total de questões não aplicáveis	2		
Total de questões atendidas com restrição	1		

7. Vestiários				
Item	Relevância	Descrição	Resultado	
			X	26
7.1	2	Há, pelo menos, dois vestiários exclusivos para atletas?		
		Sim.	AT	1
		Não. Há apenas um vestiário.	NAT	2
		Não há vestiários para atletas.	NAT	3
		Não observado. (Especificar no comentário ²³ o motivo da não observação)	NO	0
Comentário:				
7.2	2	Os vestiários exclusivos para atletas têm, pelo menos, 10 chuveiros, 5 lavatórios e 3 vasos sanitários que permitam atender atletas do gênero masculino e feminino? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol – FGV/2010).		
		Sim.	AT	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.	AT	1
		Sim, mas necessitam de algumas intervenções.	AP	2
		Não. Estão em condições precárias de higiene.	NAT	3
		Não se aplica, pois não há vestiários para atletas.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário:				
7.4	1	Existem vestiários exclusivos para a equipe técnica? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol – FGV/2010).		
		Sim. Apresentam, pelo menos, 2 vestiários para a equipe técnica (1 para o time visitante e 1 para o time residente).	AT	1
		Não. Não possui vestiário exclusivo para equipe técnica.	NAT	2
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário:				
7.5	2	Os vestiários exclusivos para equipe técnica estão em boas condições de higiene? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol – FGV/2010).		
		Sim, estão em boas condições de higiene.	AT	1
		Não. Estão em condições precárias.	NAT	3
		Não há vestiários exclusivos para equipe técnica.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário:				
7.6	2	Os vestiários para árbitros são divididos por gênero (feminino e masculino)? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol – FGV/2010).		

		Sim.	AT	1
		Não. Há vestiário apenas para um gênero.	AP	2
		Não há vestiários exclusivos 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.	AT	1
		Em parte. Alguns apresentam condições insatisfatórias de higiene. (Especificar no comentário quantos e quais apresentam-se em condições insatisfatórias).	AP	1
		Não. Estão todos em condições precárias.	NAT	3
		Não se aplica. Não há vestiários exclusivos para os 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.	AT	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.	AT	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 – 7. Vestiários		
Diagnóstico Quantitativo		
Número de questões da subárea	9	Atendimento em relação ao total (ART)
Número de questões qualitativas	0	
Total de questões atendidas	6	
Total de questões não atendidas	2	
Total de questões não aplicáveis	1	Atendimento da Subárea (AS)
Total de questões atendidas com restrição	0	

DIAGNÓSTICO E PARECER

Quadro Síntese das não conformidades encontradas

Restrição: constarão em auto de intimação emitido pela VISA de Joinville / SC.
Providências: conforme auto de intimação
Prazo: Conforme auto de intimação
Fotos
Restrição:
Providências:
Prazo:
Fotos

Parecer:

A análise de cada subárea do instrumento gerou um percentual de atendimento às conformidades legais e normativas avaliadas nos quesitos.

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

Conforme preconizado na Resolução RDC nº 275 de 21/10/2002, conforme demonstrativo abaixo:

Critério Quantitativo de Avaliação:

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

Os valores obtidos no instrumento alcançou o seguinte índice: **84,22%**

Aprovado	X
Aprovado com Restrições	
Reprovado	

Observações e considerações finais:

Fica o estádio **APROVADO**, devendo cumprir o auto de intimação a ser entregue posteriormente a este laudo, que conterà todos os itens nos quais não constou a opção ATENDIDO.

Data de emissão do laudo	05/08/2022
Prazo de validade do laudo	1 (hum) ano

Responsável:

Sistema(s) Inspeccionado(s): Arena Joinville

Nome do Profissional: Gean Carlos Kühlkamp
Especialidade: Fiscal Sanitarista
Órgão: Prefeitura Municipal de Joinville

 Gean Carlos Kühlkamp Fiscal Sanitarista Matricula 17886	 Silvio Graciano Fiscal Sanitarista 16425
--	--

Protocolo de recebimento:

Confirmação de recebimento de e-mail deste Laudo em formato .pdf a ser anexado na pasta.
--