



Agência Pernambucana
de Vigilância Sanitária



LAUDO TÉCNICO PREVISTO NO DECRETO Nº 6.795, de 16/03/2009 LAUDO DE CONDIÇÕES SANITÁRIAS E DE HIGIENE

1 - IDENTIFICAÇÃO DO ESTÁDIO

- 1.1. Nome do Estádio: ARENA MULTIUSO PERNAMBUCO
- 1.2. Apelido do Estádio: ITAIPAVA ARENA PERNAMBUCO
- 1.3. Endereço Completo: RUA DEUS É FIEL Nº.: 01
- Bairro: JARDIM PENEDO 1.4. Cidade: SÃO LOURENÇO DA MATA 1.5. UF: PE 1.6. CEP: _____
- 1.7. Fone: (081) 3319.7900 1.8. Fax: _____ 1.9. E-mail: fangeiras@odebrecht.com
- 1.10. Proprietário: GOVERDO DO ESTADO DE PERNAMBUCO
- 1.11. Responsável pela manutenção: MARILIA BECHARA
- 1.12. Nome: MARILIA BECHARA
- 1.13. Qualificação Profissional: ENGENHEIRA
- 1.14. Fone: (081) 3319.7900 1.15. Fax: _____
- 1.16. E-mail: mariliabechara@odebrecht.com
- 1.17. Clubes responsáveis pelo uso (se houverem): _____
- 1.18. Fone: _____ 1.19. Fax: _____
- 1.20. E-mail: _____

2 - IDENTIFICAÇÃO DO SOLICITANTE

- 2.1. Nome: ARENA PERNAMBUCO NEGÓCIOS E INVESTIMENTOS S.A.
- 2.2. Fone: (081) 3319.7900 2.3. Fax: _____
- 2.4. E-mail: _____

I - QUESTIONÁRIO				
		Sim	Não	NA
01	As dependências do estádio, incluindo os assentos, estão efetivamente limpas? O estádio possui um plano de limpeza e conservação implementado? Em caso positivo, anexá-lo.	X		
Observações :				
<ul style="list-style-type: none"> ▪ O Plano de Limpeza foi elaborado pela própria operadora do estádio, SPE Arena Pernambuco Negócios e Investimentos, e contempla POPs, Rotinas de Serviços, Procedimentos de Acompanhamento Diário de Serviços e check list para cada ambiente. 				
02	Existe quantidade suficiente de sanitários masculinos e femininos em todos os setores do estádio? Qual a proporção masculino/feminino?	X		
Observações :				
Existe 1 (um) banheiro masculino para cada 1 (um) feminino.				
03	Há compatibilidade entre o número de sanitários e a capacidade de público do estádio? Qual o número de vasos (femininos e masculinos) e mictórios? O nº recomendado de vasos e mictórios é de 500/1 (uma peça para 500 espectadores)	X		
Observações :				
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vasos femininos : 352 ▪ Vasos masculinos : 276 ▪ Mictórios : 504 ▪ O nº de vasos femininos está na proporção : 73/1 ▪ O nº de vasos masculinos está na proporção : 73/1 ▪ O nº de mictórios está na proporção : 73/1 				
04	As condições de higiene dos sanitários são satisfatórias?	X		
Observações :				
05	Existem quantos sanitários para portadores de necessidades especiais? O numero é suficiente, em função da capacidade do estádio?	X		
Observações :				
Existem 83 sanitários para PNE				
06	Os sanitários estão dotados de instalações e equipamentos para que sejam adequadamente providos todos os materiais de higiene (papel higiênico, papel toalha, sabonete líquido)?	X		
Observações :				
07	As lixeiras dos banheiros são providas de tampa e pedal e comportam a utilização de sacos plásticos?			X
Observações :				
A implantação de lixeiras com tampa e pedal em banheiros durante eventos de massa, com grande quantidade de pessoas em determinados períodos, torna-se inviável, devido à pressa das pessoas em descartar o papel após o uso. Em função disso, foi apresentado, dentro do Plano de Limpeza da Arena, um Procedimento Operacional Padronizado (POP) que prevê a retirada dos sacos ao atingir 2/3 da sua capacidade. Com isso, afasta o risco sanitário de problemas relacionados com esse setor.				
08	As instalações sanitárias estão interligadas à rede pública de esgotos? Caso não estejam, qual o sistema de esgotamento sanitário adotado e quais as suas condições de funcionamento?	X		
Observações :				
A coleta de efluentes líquidos é realizada através de rede coletora de esgotos que são destinados a uma Estação de Tratamento de Esgotos (ETE) operada pela Compesa.				
09	As caixas de passagem e de gordura possuem tampas removíveis para inspeção? Atende a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, ANVISA?	X		
Observações :				
10	Há fonte de suprimento de água potável para o estádio? Qual?	X		
Observações :				
O abastecimento d'água do estádio é realizado através de duas fontes: Sistema Público da Compesa (ETA Tapacurá) e poço artesiano perfurado no terreno do próprio estádio.				
11	Há reservatórios de água potável? Qual o volume dos reservatórios?	X		
O sistema de reservação de água do estádio potável é composto por 2 (dois) reservatórios metálicos, apoiados, com capacidade de 600m³ cada				

5 2

		Sim	Não	NA
12	Há registro dos serviços periódicos de limpeza e higiene dos reservatórios? A limpeza cumpre a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, ANVISA?	X		
Observações :				
Apresentou Certificado emitido pela empresa Keyppy Consultoria Ambiental, datado de 19/02/2015, que atestou a realização de lavagem e desinfecção dos reservatórios de água potável.				
13	Os reservatórios possuem tampa? As tampas possuem tranca de segurança?	X		
Observações :				
14	Existe laudo oficial de potabilidade da água do estádio em plena validade? Atende a Portaria nº 518, de 25 de março de 2004, do Ministério da Saúde?	X		
Observações :				
A empresa realiza mensalmente controle de qualidade da água no interior da Arena. No ato da vistoria, apresentou os Laudos nºs 12860/2015-0 e 12879/2015-0, emitidos em 20/01/2015, pelo laboratório Bioagri, e nºs AG 2015/1-26.1820 (de 03/03/2015), AG 2015/1-26.1822 (de 03/03/2015) e AG 2015/1-26.1653 (de 05/02/2015), emitidos pela Ambientalís Análises de Ambientes, com resultados de análises físico-química e bacteriológica, cuja conclusão foi satisfatória, tomando como base a Portaria nº MS nº 2914/2011.				
15	Existem bebedouros no estádio? Quantos são e como são distribuídos?	X		
Observações :				
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Para o público em geral, a água de consumo humano é disponibilizada de forma envasada e comercializada em bares e lanchonetes; ▪ No caso dos trabalhadores, são disponibilizados bebedouros, tipo geláqua, em vários pontos do estádio. 				
16	Há preparo de alimentos no interior do estádio? Qual o número de lanchonetes e restaurantes?		X	
Observações :				
Todos os alimentos chegam prontos às centrais de distribuição de alimentos, sendo, então, regenerados e servidos ao público. Não haverá cocção de alimentos no interior do estádio. Com relação aos serviços de alimentação, estão implantados os seguintes:				
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 01 cozinha central localizada no 1º subsolo, responsável pela distribuição de todos os alimentos consumidos nos demais locais; ▪ 01 central de distribuição de alimentos, na área VIP localizada no 1º pavimento. Recebem os alimentos prontos da cozinha central e procede a regeneração e a distribuição ao consumo; ▪ 41 bares (concessões) que atendem com alimentos bebidas ao público em geral; ▪ 10 bares na área VIP 				
17	Existem equipamentos para conservação adequada dos alimentos, mantendo-os em condições ideais de temperatura? Atende a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, ANVISA?	X		
Observações :				
Existem 05 (cinco) câmaras frias para acondicionamento e conservação dos alimentos, localizadas nas centrais de distribuição e cozinha central.				
18	A armazenagem de alimentos é efetuada em conformidade ao disposto na RDC/ANVISA nº. 216 de 2004?	X		
Observações :				
19	Há ventilação e circulação de ar no ambiente da cozinha? Atende ao que dispõe o Subitem 5.3.18, da Portaria SVS/MS 326 de 1997?	X		
Observações :				
20	Há iluminação e climatização adequada para as atividades de cozinha? Atende a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, ANVISA?	X		
Observações :				
21	As paredes, pisos e tetos estão em bom estado de conservação? Atende a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, ANVISA?	X		
Observações :				

		Sim	Não	NA
22	Há telas milimétricas em janelas e outras aberturas para proteger alimentos de insetos e roedores? Atende a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, ANVISA?			X
Observações :				
Não existem janelas nem aberturas				
23	Todos os ralos têm tampas? As tampas são escamoteáveis? Atende a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, ANVISA?	X		
Observações :				
24	O lixo é acondicionado em sacos plásticos, dentro de lixeiras tampadas, limpas e constantemente higienizadas? Atende a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, ANVISA?	X		
Observações :				
25	As portas de acesso à cozinha e áreas de estocagem de alimentos são providas de proteção inferior contra o acesso de insetos? As portas possuem fechamento automático? Atende a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, ANVISA?	X		
Observações :				
26	Há autorização para venda de alimentos por ambulantes?		X	
Observações :				
27	Existe exigência de credenciamento dos ambulantes na Vigilância Sanitária do município? Se existe: Eles estão habilitados?			X
Observações :				
Não existe a presença de ambulantes no interior do estádio				
28	Há treinamento para manipulação de alimentos inclusive para os ambulantes? A higiene pessoal é observada? Atende a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 e a Resolução RDC nº 218, de 29 de julho de 2005 da ANVISA?			X
Observações :				
Não existe a presença de ambulantes no interior do estádio				
29	Há evidências de infiltrações e/ou vazamentos em paredes, pisos e teto? Se existentes, causam problemas de higiene? Atende a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, ANVISA?		X	
Observações :				
Não foram verificados vazamentos e/ou infiltrações em qualquer área do estádio, estando, portanto, de acordo com o que preconiza a legislação sanitária vigente				
30	Existe local adequado para guarda provisória de resíduos proveniente do atendimento da saúde?	X		
Observações :				
31	Há evidências de focos de contaminação nas áreas internas ou externas próximas ao estádio, principalmente nos fossos?		X	
Observações :				
32	São realizadas ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou proliferação de vetores e pragas urbanas? Atende o que dispõe a Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 da ANVISA? No caso de controle químico possui comprovante em plena validade?	X		
Observações :				
A empresa realiza mensalmente controle de qualidade da água no interior da Arena. No ato da vistoria, apresentou os Laudos nºs 12860/2015-0 e 12879/2015-0, emitidos em 20/01/2015, pelo laboratório Bioagri, e nºs AG 2015/1-26.1820 (de 03/03/2015), AG 2015/1-26.1822 (de 03/03/2015) e AG 2015/1-26.1653 (de 05/02/2015), emitidos pela Ambientalís Análises de Ambientes, com resultados de análises físico-química e bacteriológica, cuja conclusão foi satisfatória, tomando como base a Portaria nº MS nº 2914/2011				
33	Como funcionam os sistemas de coleta de lixo no estádio? Há coleta seletiva dos resíduos?	X		
Observações :				
O Plano de Gestão de Resíduos foi elaborado pela própria operadora do estádio, SPE Arena Pernambuco Negócios e Investimentos, e contempla rotinas de trabalho, procedimentos de acompanhamento diário dos serviços, prevendo, inclusive, o sistema de coleta seletiva, segregação e destino final, sendo todas essas etapas realizadas por empresas devidamente licenciadas pelo órgão ambiental.				

S

		Sim	Não	NA
34	O estádio possui Plano de Operação, Manutenção e Controle (PMOC) para condicionadores de ar em conformidade ao disposto na Portaria nº. 3.523/MS, de 28 de agosto de 1998?	X		
Observações :				
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Foi apresentado o PMOC para todo o sistema de climatização da Arena Pernambuco, datado de 31/01/2015, elaborado pela empresa Artemp Engenharia Ltda, sendo a mesma também responsável pela operação e manutenção do sistema. ▪ Foram apresentados, também, laudos de qualidade do ar interior em ambientes climatizados artificialmente, cujas coletas e análises foram realizadas pela empresa Ambientalís Análises de Ambientes, em 22/10/2014, cujos resultados estão de acordo com a RE ANVISA nº 09/2003. 				
35	Nos vestiários e banheiros dos atletas, árbitros e forças de serviço, os pisos, tetos e paredes são de material liso, resistente, impermeável e de fácil limpeza? Estão em bom estado de conservação (livres de defeitos, rachaduras, trincas ou buracos), apresentando condições de higiene satisfatórias?	X		
Observações :				
36	Os equipamentos são dotados de superfície lisa de fácil limpeza e desinfecção? Estão em bom estado de conservação, funcionamento e limpeza? Atende a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, ANVISA?	X		
Observações :				
37	Os móveis, bancas e vitrines estão em número suficiente e feitos de material resistente, liso e impermeável, com superfícies íntegras (sem rugosidade e frestas)? Estão em bom estado de conservação e limpeza? Atende a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, ANVISA?	X		
Observações :				
38	O estádio tem posto médico? As instalações prediais estão em conformidade ao disposto na RDC/ANVISA nº. 50, de 21 de fevereiro de 2002?	X		
Observações :				
39	A empresa prestadora de serviço de saúde para atendimento de urgência e emergência possui registro conforme determina a Portaria n.º 2048/GM/Ministério da Saúde de 5/11/02?	X		
Observações :				
A empresa, Safety Med, contratada pela operadora da Arena está regularizada (licenciada) pela Apevisa para operar no estádio durante o ano de 2015.				
40	Quantas ambulâncias o estádio possui de plantão em dias de jogo? Em que locais?			
Observações :				
Nos dias de jogos, são disponibilizadas ambulâncias de suporte avançado em número compatível com o que estabelece o Estatuto do Torcedor (01 para cada 10.000 torcedores presentes no estádio) e ficam localizadas em pontos estratégicos para atendimento das emergências.				
41	Há informações complementares anexadas?		X	
(em caso positivo, identifique os títulos dos documentos) :				

II – CONCLUSÕES

Observação :

Todos os itens deste questionário deverão ser respondidos. A ausência de informações conclusivas implicará dedução de resposta negativa, na análise do item.

a) Estádio Aprovado

Observações :

S

b) Estádio Não Aprovado

Observação :

No caso de aprovação com restrições, as mesmas deverão ser indicadas e estabelecidos prazos para correção (observar que o não atendimento dos prazos representará a suspensão da autorização de uso do estádio).

c) Estádio Aprovado com Restrições

Observação :

Sobre a Legislação citada, entenda-se também as suas atualizações

O presente laudo não se sobrepõe, substitui ou restringe, em qualquer tempo, a fiscalização usual por parte dos órgãos responsáveis envolvidos.

PRAZO DE VALIDADE DO LAUDO

1 (UM) ANO

III – RESPONSÁVEIS PELA INSPEÇÃO

(Registrar nome e cargo dos responsáveis pela inspeção e pelo relatório e identificar as instituições a que pertencem)

Recife, 06 de abril de 2015

Local e data


Jaime Brito de Azevedo

Fiscal Sanitário – mat. 197.276-6 – APEVISA
Gerente Geral


Susiane de Pontes Bandeira Lopes

Agente Sanitário – mat. 232.821-6 – APEVISA
Chefe Unid. de Toxicologia e Vig. Ambiental