**ANEXO 01**

**REQUERIMENTO SOLICITANDO VISTORIA DO TERRENO**

Ilmo Sr. Chefe do Serviço de inspeção Municipal – SIM

---------------------------------------------------------------------, abaixo assinado, desejando construir um(a)-----------------------------------------------------------,---------------------------------------------------,

(especificação da indústria) (cidade, município)

vem mui respeitosamente requerer a V. Sa. se digne vistoriar o terreno e autorizar a preparação dos documentos necessários para a construção do referido estabelecimento industrial.

Nestes termos

Pede Deferimento

Local e data

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Assinatura do requerente

**ANEXO 02**

**LAUDO DE INSPEÇÃO DE TERRENO**

1. Nome do proprietário do terreno

2. Localização do terreno: Endereço

3. Área total disponível

4. Área a ser utilizada na construção

5. Perfil do terreno, assinalado os acidentes e sua natureza

6. Detalhes sobre facilidades de escoamento das águas pluviais

7. Existência de prédios limítrofes, especificando sua natureza

8. Localização urbana, suburbana ou rural e distância de vias públicas

9. Existência nas proximidades, de estabelecimentos que produzam mau cheiro, indicando natureza e distância do local

10. Distância entre o futuro estabelecimento e rios perenes para escoamento das águas residuais

11. Existência de fonte produtora de água para abastecimento (nascente, rio, poços, rede da cidade); especificando abundância provável e detalhes sobre possibilidade de poluição

12. Outros detalhes de importância que forem observados

13. Conclusões

Data:\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ass. Méd. Veterinário

**ANEXO 03**

**REQUERIMENTO SOLICITANDO APROVAÇÃO PRÉVIA DO PROJETO DE CONSTRUÇÃO**

Ilmo Sr. Chefe do Serviço de inspeção Municipal – SIM

\_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_\_, representando o estabelecimento denominado\_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_, que se localizará à \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_\_(endereço), vem mui respeitosamente requerer de V. Sa. aprovação das plantas e memoriais descritivos de construção e econômico-sanitário em anexo, visando o registro do mesmo nesse Órgão.

Para tanto, anexa plantas e demais documentos necessários.

Nestes termos

Pede deferimento

Local e data

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Assinatura do requerente

**ANEXO 04**

**MEMORIAL DESCRITIVO DE CONSTRUÇÃO**

1. Nome do proprietário interessado e ou razão social do estabelecimento;
2. Endereço completo;
3. Duração provável da obra (meses);
4. Classificação do estabelecimento pretendido/construído/em construção;
5. Responsável pelo projeto (CREA), número de ART;
6. Área do terreno;
7. Área a ser construída ou já construída;
8. Área útil destinada ao estabelecimento (área de circulação);
9. Tipo de delimitação utilizada no terreno da indústria para impedir o acesso de animais e pessoas estranhas ao estabelecimento;
10. Possibilidades de ampliações (se possuir, identificar e mensurar a área de ampliação);
11. Afastamento das vias públicas (informar a distância das construções da empresa em relação as vias públicas);
12. Constituição das paredes, teto e piso em todas as dependências, informando as diferenças dos materiais utilizados nas diversas áreas. Junção entre as paredes e o piso da área de produção com ângulo arredondado;
13. Revestimento em geral, incluindo as paredes externa;
14. Portas e esquadrias (dimensões e material) áreas de manipulação devem possuir portas de fechamento automático, com perfeita vedação quando fechadas. Informar o sistema de proteção contra insetos nas aberturas para a área externa, informar a inclinação dos parapeitos chanfrados;
15. Descrever a altura do pé direito de cada uma das áreas construídas;
16. Informar a área de cada dependência do estabelecimento (salas, câmaras, depósitos, estruturas anexas, etc...).
17. Informar as dimensões e material de construção das câmaras de refrigeração;
18. Descrever sistema de geração de energia, quando existir;
19. Plataformas de recepção de matéria prima e expedição de produtos acabados (cobertura e piso);
20. Descrever o sistema de trilhagem aérea (informar a distância entre trilhos e o teto, paredes e piso, descrever a localização dos locais com a presença de trilhos);
21. Informar o tipo de iluminação de cada área, intensidade de cada área (Lux), tipo de proteção contra estilhaços em caso de quebra e quedas, posição das luminárias;
22. Descrever as instalações de água (tipo de tubulação; tipo, localização e capacidade dos reservatórios);
23. Informar a declividade do piso e modelo de escoamento das águas residuais;
24. Sistema de esgoto (tipo de canaletas e ralos utilizados, sistema de tratamento de efluentes);
25. Pavimentação externa (de toda área destinada à circulação de pessoas e veículos);
26. Área dos vestiários e dos sanitários (dimensionar de acordo com a capacidade máxima de contratação de funcionários, informar a capacidade de contratação de funcionários, relacionados por sexo), informar a distância da área de produção, número de chuveiros. Sanitários separados dos vestiários.
27. Observações gerais da construção.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_\_\_

­­­­­­­­­­­­­­­

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Assinatura proprietário

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Assinatura do Engenheiro responsável

CREA no \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ANEXO 05**

**MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **PREFEITURA MUNICIPAL SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E MEIO AMBIENTE SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**  **Sistema de Cadastramento de Estabelecimento e Produto**  **MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO**  **SIM/POA - fls. (01)** |

**A. IDENTIFICAÇÃO**

|  |  |
| --- | --- |
| SIM do Estabelecimento: | Número do processo: |
| **1. NATUREZA DA SOLICITAÇÃO** | |
| Solicitação do SIM: | Reserva do SIM: |
| Aprovação Prévia do SIM: | Registro definitivo: |

**2. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO**

|  |  |
| --- | --- |
| Razão Social: | |
| CGC/CNPJ: | Propriedade (própria/arrendada): |
| Denominação Comercial: | |

**3. LOCALIZAÇÃO DO ESTABELECIMENTO**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Endereço: | | | |
| Bairro: | | CEP: | |
| Município: | | | UF: |
| Caixa Postal: | Telefone/Fax: | | |
| E-mail: | | | |

**4. CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO**

|  |
| --- |
| Denominação: |

**5. GERENTE:**

|  |
| --- |
| Nome: (Representante legal da Empresa) |
| CPF: |

**6. RESPONSÁVEL TÉCNICO:**

|  |  |
| --- | --- |
| Nome: | |
| CPF: | |
| Formação: | N° Conselho Regional: |

**B. AUTENTICAÇÃO:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Data: | Carimbo e Ass. do Representante Legal do Estab: | Carimbo e Ass. do Resp. Técnico: |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **PREFEITURA MUNICIPAL SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E MEIO AMBIENTE**  **SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**  **Sistema de Cadastramento de Estabelecimento e Produto**  **MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO**  **SIM/POA - fls. (02)** |

**A. IDENTIFICÃO**

|  |  |
| --- | --- |
| Razão Social: | N° SIM: |

**7. CAPACIDADE APROXIMADA DO ESTABELECIMENTO**

|  |  |
| --- | --- |
| Recebimento (kg/L/Un/dia): | Estocagem estática (kg/L/Un/dia): |

**8. MERCADO DE CONSUMO**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Municipal |  | Estadual |  | Interestadual |

**9. N° ESTIMADO DE EMPREGADOS**

|  |  |
| --- | --- |
| Masculino: | Femenino: |

**10. INSPEÇÃO MUNICIPAL**

|  |
| --- |
| Possui instalações destinadas a Inspeção Municipal: ( ) SIM ( ) NÃO |
| Descrição das Instalações: (dependências, área, piso, sanitário, vestiário, etc....): |

**11. PRODUTOS QUE PRETENDE FABRICAR / FRACIONAR:**

|  |  |
| --- | --- |
| Denominação do produto: | Unid. de Medida |
| 1. |  |
| 2. |  |
| 3. |  |
| 4. |  |
| 5. |  |
| 6. |  |
| 7. |  |
| 8. |  |
| 9. |  |
| 10. |  |
| 11. |  |
| 12. |  |

**B. AUTENTICAÇÃO**

|  |  |
| --- | --- |
| Data: | Carimbo e assinatura do responsável técnico: |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **PREFEITURA MUNICIPAL SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E MEIO AMBIENTE**  **SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**  **Sistema de Cadastramento de Estabelecimento e Produto**  **MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO**  **SIM/POA - fls. (03)** |

**A. IDENTIFICACÃO**

|  |  |
| --- | --- |
| Razão Social: | N° SIM |

**12. MEIOS DE TRANSPORTE (Matéria prima e produtos):**

|  |
| --- |
| Descrição: |

**13. PROCEDENCIA DA MATÉRIA PRIMA**

|  |
| --- |
| Descrição: |

**14. MAQUINAS E EQUIPAMENTOS**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Denominação (Ordem Alfabética) | Quantidade | Capacidade de operação (hora) |
| 1. |  |  |
| 2. |  |  |
| 3. |  |  |
| 4. |  |  |
| 5. |  |  |
| 6. |  |  |
| 7. |  |  |
| 8. |  |  |
| 9. |  |  |
| 10. |  |  |
| 11. |  |  |
| 12. |  |  |
| 13. |  |  |
| 14. |  |  |
| 15. |  |  |
| 16. |  |  |
| 17. |  |  |
| 18. |  |  |
| 19. |  |  |
| 20. |  |  |
| 21. |  |  |
| 22. |  |  |
| 23. |  |  |

**B. AUTENFICAÇÃO:**

|  |  |
| --- | --- |
| Data: | Carimbo e Ass. do Resp. Técnico: |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **PREFEITURA MUNICIPAL SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E MEIO AMBIENTE**  **SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**  **Sistema de Cadastramento de Estabelecimento e Produto**  **MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO**  **SIM/POA - fls. (04)** |

**A. IDENTIFICAÇÃO**

|  |  |
| --- | --- |
| Razão Social: | SIM: |

**15. NATUREZA DO PISO E MATERIAL DE IMPERMEABILIZAÇÃO DAS PAREDES**

|  |
| --- |
| Descrição: |

**16. TETO DA SALA DE ELABORAÇÃO DOS PRODUTOS**

|  |
| --- |
| Descrição: |

**17. NATUREZA E REVESTIMENTO DAS MESAS PARA MANIPULAÇÃO**

|  |
| --- |
| Descrição: |

**18. INFORMAÇÕES SOBRE BANHEIROS E INSTALAÇÕES SANITÁRIAS**

|  |
| --- |
| Descrição: |

**B. AUTENTICAÇÃO**

|  |  |
| --- | --- |
| Data: | Carimbo e assinatura do responsável técnico: |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **PREFEITURA MUNICIPAL SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E MEIO AMBIENTE**  **SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**  **Sistema de Cadastramento de Estabelecimento e Produto**  **MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO**  **SIM/POA - fls. (05)** |

**A. IDENTIFICAÇÃO**

|  |  |
| --- | --- |
| Razão Social: | SIM: |

**19. ÁGUA DO ESTABELECIMENTO**

|  |
| --- |
| Descrição: |

**20. DESTINO DADO AS ÁGUAS SERVIDAS**

|  |
| --- |
| Descrição: |

**21. TELAS A PROVA DE INSETOS E BARREIRAS SANITÁRIAS**

|  |
| --- |
| Descrição: |

**22. HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS PARA MANIPULAÇÃO**

|  |
| --- |
| Descrição: |

**B. AUTENTICAÇÃO**

|  |  |
| --- | --- |
| Data: | Carimbo e assinatura do responsável técnico |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **PREFEITURA MUNICIPAL SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E MEIO AMBIENTE**  **SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**  **Sistema de Cadastramento de Estabelecimento e Produto**  **MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO**  **SIM/POA - fls. (06)** |

**IDENTIFICAÇÃO**

|  |  |
| --- | --- |
| Razão Social: | SIM: |

**23. ESPÉCIES QUE PRETENDE SACRIFICAR *(QUANDO APLICAVEL)***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Espécie** | **Capacidade Dia** | **Velocidade de abate Cabeça/Hora** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**24. PROCESSO DE PRODUÇÃO**

|  |
| --- |
| Descrição: |

**25. CURRAIS E ANEXOS (PAVIMENTAÇÃO, DECLIVE, BEBEDOURO, PLATAFORMA DE INSPEÇÃO) *(QUANDO APLICAVEL)***

|  |
| --- |
| Descrição: |

**AUTENTICAÇÃO**

|  |  |
| --- | --- |
| Data: | Carimbo e assinatura do responsável técnico |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **PREFEITURA MUNICIPAL SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E MEIO AMBIENTE**  **SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**  **Sistema de Cadastramento de Estabelecimento e Produto**  **MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO**  **SIM/POA - fls. (07)** |

**IDENTIFICAÇÃO**

|  |  |
| --- | --- |
| Razão Social: | SIM: |

**26. FOTOS EXTERNAS DA INDÚSTRIA (quatro lados)**

|  |
| --- |
|  |

**AUTENTICAÇÃO**

|  |  |
| --- | --- |
| Data: | Carimbo e assinatura do responsável técnico: |

**ANEXO 06**

**CHECK LIST DOS CROQUIS DAS PLANTAS**

Nome do proprietário ou Razão Social:

Classificação do estabelecimento pretendido:

Endereço/município:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CHECK LIST INDÚSTRIAS DE OVOS** |  | | |
| **C** | **NC** | **NA** |
| Escritório/administração |  |  |  |
| Sala da Inspeção |  |  |  |
| Vestiários Feminino/Masculino |  |  |  |
| Sanitários Feminino/Masculino |  |  |  |
| Bloqueio Sanitário (lavatórios de botas, lavatórios de mãos equipados, pedilúvio quando aplicável) |  |  |  |
| Área de recepção da matéria-prima coberta |  |  |  |
| Área de depósito da matéria-prima |  |  |  |
| Área e equipamento para ovoscopia (galinha) |  |  |  |
| Área para limpeza e classificação dos ovos |  |  |  |
| Sala específica para cozimento de produtos e descasque dos ovos (quando aplicável) |  |  |  |
| Lavatórios de mãos nas áreas de manipulação (devidamente equipados) |  |  |  |
| Depósito para ingredientes (quando aplicável) |  |  |  |
| Sala para embalagem primária (ou envasamento) dos produtos |  |  |  |
| Depósito para embalagens primárias e rotulagens |  |  |  |
| Área para embalagem secundária |  |  |  |
| Depósito de embalagem secundária |  |  |  |
| Depósito para produtos prontos |  |  |  |
| Área para expedição coberta |  |  |  |
| Sala de higienização de equipamentos e utensílios |  |  |  |
| Sala de guarda de equipamentos e utensílios higienizados |  |  |  |
| Depósito de produtos de limpeza |  |  |  |
| Lavagem de uniformes (quando o serviço não for realizado por lavanderias) |  |  |  |
| Refeitório (quando aplicável) |  |  |  |

Nome do proprietário ou Razão Social:

Classificação do estabelecimento pretendido:

Endereço/município:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CHECK LIST INDÚSTRIAS DE PESCADOS** |  | | |
| **C** | **NC** | **NA** |
| Escritório/administração |  |  |  |
| Sala da Inspeção |  |  |  |
| Vestiários Feminino/Masculino |  |  |  |
| Sanitários Feminino/Masculino |  |  |  |
| Bloqueio Sanitário (lavatórios de botas, lavatórios de mãos equipados, pedilúvio quando aplicável) |  |  |  |
| Área de recepção da matéria-prima coberta  - câmara de espera (quando aplicável)  - tanque de depuração (quando aplicável)  - equipamento de lavagem (cilindro, esteira) (quando aplicável) |  |  |  |
| Tanque de insensibilização (quando aplicável) |  |  |  |
| Área para lavagem de caixas da área externa e local para armazenamento das caixas limpas |  |  |  |
| Fábrica e silo de gelo |  |  |  |
| Sala de evisceração/filetamento |  |  |  |
| Área para depósito de resíduos |  |  |  |
| Sala específica para manipulação de moluscos, (quando aplicável) |  |  |  |
| Túnel de congelamento (para produção de congelados) |  |  |  |
| Depósito para ingredientes (quando aplicável) |  |  |  |
| Sala específica para cozimento de produtos (quando aplicável) |  |  |  |
| Sala para embalagem primária (ou envasamento) dos produtos |  |  |  |
| Depósito para embalagens primárias e rotulagens |  |  |  |
| Área para embalagem secundária |  |  |  |
| Depósito de embalagem secundária |  |  |  |
| Câmara de estocagem de produto pronto (possibilidade de também haver ante-câmara) |  |  |  |
| Área para expedição coberta |  |  |  |
| Sala de higienização de equipamentos e utensílios |  |  |  |
| Sala de guarda de equipamentos e utensílios higienizados |  |  |  |
| Depósito de produtos de limpeza |  |  |  |
| Lavagem de uniformes (quando o serviço não for realizado por lavanderias) |  |  |  |
| Refeitório (quando aplicável) |  |  |  |

Nome do proprietário ou Razão Social:

Classificação do estabelecimento pretendido:

Endereço/município:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CHECK LIST INDÚSTRIAS - ENTREPOSTOS DE LATICÍNIOS** |  | | |
| **C** | **NC** | **NA** |
| Escritório/administração |  |  |  |
| Sala da Inspeção |  |  |  |
| Vestiários Feminino/Masculino |  |  |  |
| Sanitários Feminino/Masculino |  |  |  |
| Bloqueio Sanitário (lavatórios de botas, lavatórios de mãos equipados, pedilúvio quando aplicável) |  |  |  |
| Área de recepção da matéria-prima coberta |  |  |  |
| Antecâmara ou tanque de recebimento |  |  |  |
| Câmara de matéria prima (quando aplicável) |  |  |  |
| Sala de fatiamento climatizada (Mesas e equipamentos para fatiar) quando aplicável |  |  |  |
| Sala para ralagem de queijos (quando aplicável) |  |  |  |
| Sala para embalagem primária (ou envasamento) dos produtos |  |  |  |
| Depósito para embalagens primárias e rotulagens |  |  |  |
| Área para embalagem secundária |  |  |  |
| Depósito de embalagem secundária |  |  |  |
| Câmara de depósito para produtos prontos embalados e identificados |  |  |  |
| Antecâmara de expedição |  |  |  |
| Área de expedição com projeção da cobertura para abrigar veículos |  |  |  |
| Sala de higienização de equipamentos e utensílios |  |  |  |
| Sala de guarda de equipamentos e utensílios higienizados |  |  |  |
| Depósito de produtos de limpeza |  |  |  |
| Lavanderia (quando o serviço não for realizado por lavanderias) |  |  |  |
| Refeitório (quando aplicável) |  |  |  |
| Caldeira (quando aplicável) |  |  |  |
| Sala de máquinas (quando aplicável) |  |  |  |
| Local de lavação e higiene de veículos transportadores de matéria-prima |  |  |  |
| Depósito de resíduos comum |  |  |  |

Nome do proprietário ou Razão Social

Classificação do estabelecimento pretendido:

Endereço/município:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CHECK LIST INDÚSTRIAS - FÁBRICA DE LATICÍNIOS** |  | | |
| **C** | **NC** | **NA** |
| Barreira sanitária (em todos os acessos ao interior da indústria; preferencialmente uma única entrada), com instalações de água quente e fria |  |  |  |
| Área de recebimento do Leite com projeção da cobertura para abrigar os veículos |  |  |  |
| Laboratório Físico-químico (com ligação para laboratório microbiológico - quando aplicável) |  |  |  |
| Tanque de recepção ou silo de resfriamento do leite |  |  |  |
| Dependência para lavação dos vasilhames/latões e sala de guarda dos vasilhames/latões higienizados (quando aplicável) |  |  |  |
| Espaço reservado para o Conjunto de pasteurização |  |  |  |
| Sala para higienização de caixas plásticas |  |  |  |
| Sala para guarda de caixas plásticas limpas |  |  |  |
| Sala de industrialização (Mesas adequadas para manuseio, tanques para coagulação de queijos, dreno-prensa, conjunto de prensas, conjunto de formas para queijo, maquina para moldagem da mussarela, etc.) |  |  |  |
| Depósito para insumos (com óculo de abastecimento) quando aplicável |  |  |  |
| Câmara de salga do queijo (quando aplicável) |  |  |  |
| Câmara de secagem do queijo (quando aplicável) |  |  |  |
| Câmara(s) de maturação dos queijos (quando aplicável) |  |  |  |
| Sala em conjunto para iogurte e bebida láctea |  |  |  |
| Sala para manteiga |  |  |  |
| Sala para doce de leite, requeijão e queijo fundido |  |  |  |
| Sala em conjunto para ricota e queijo minas |  |  |  |
| Sala para queijo ralado |  |  |  |
| Sala de fatiamento dos queijos climatizada (quando aplicável) |  |  |  |
| Balança para produto acabado |  |  |  |
| Sala para embalagem do produto (embalagens primárias) |  |  |  |
| Depósito para embalagens primária e rotulagens |  |  |  |
| Sala para embalagem secundária |  |  |  |
| Depósito para embalagem secundária |  |  |  |
| Câmara (s) de estocagem de produto (s) pronto (s) (possibilidade de também haver antecâmara) |  |  |  |
| Área de expedição com projeção da cobertura para abrigar veículos |  |  |  |
| Depósito de soro de leite (quando aplicável) |  |  |  |
| Setor de aquecimento de água (Caldeira ou outro aprovado) |  |  |  |
| Sala de máquinas (quando aplicável) |  |  |  |
| Área de lavação e higiene de veículos transportadores de matéria-prima |  |  |  |
| Água fria e quente abundante em todas as dependências de manipulações e preparo de produtos comestíveis e não comestíveis. |  |  |  |
| Sanitários Feminino/Masculino |  |  |  |
| Vestiários Feminino/Masculino |  |  |  |
| Escritório/ administração |  |  |  |
| Sede do SIM |  |  |  |
| Depósito de produtos de químicos |  |  |  |
| Deposito de ingredientes |  |  |  |
| Refeitório (quando aplicável) |  |  |  |
| Lavanderia (quando o serviço não for realizado por lavanderias) |  |  |  |
| Fluxo de produção (há contra fluxo?) |  |  |  |

Nome do proprietário ou Razão Social:

Classificação do estabelecimento pretendido:

Endereço/município:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CHECK LIST INDÚSTRIAS - USINA DE BENEFICIAMENTO DE LEITE** |  | | |
| **C** | **NC** | **NA** |
| Barreira sanitária (em todos os acessos ao interior da indústria; preferencialmente uma única entrada) com água quente |  |  |  |
| Área de recebimento do leite com projeção da cobertura para abrigar os veículos |  |  |  |
| Laboratório Físico-químico (com ligação para laboratório microbiológico) |  |  |  |
| Área para o tanque de recepção ou silo de resfriamento do leite |  |  |  |
| Dependência de lavação dos vasilhames/latões e caixas plásticas de uso externo |  |  |  |
| Sala de guarda dos vasilhames/latões higienizados (quando aplicável) |  |  |  |
| Espaço reservado para o Conjunto de pasteurização a placas (Pasteurizador, Tanque de estocagem do leite pasteurizado, Máquina de empacotamento do leite em circuito fechado) |  |  |  |
| Sala para higienização de caixas plásticas internas e utensílios |  |  |  |
| Sala para guarda de caixas plásticas limpas e utensílios |  |  |  |
| Sala de industrialização (Mesas adequadas para manuseio, tanques para coagulação de queijos, dreno-prensa, conjunto de prensas, conjunto de formas para queijo, maquina para moldagem da mussarela, etc.) (quando aplicável) |  |  |  |
| Depósito para insumos (com óculo de abastecimento) quando aplicável |  |  |  |
| Câmara de salga do queijo (quando aplicável) |  |  |  |
| Câmara de secagem do queijo (quando aplicável) |  |  |  |
| Câmara(s) de maturação dos queijos (quando aplicável) |  |  |  |
| Sala em conjunto para iogurte e bebida Láctea (quando aplicável) |  |  |  |
| Sala para manteiga (quando aplicável) |  |  |  |
| Sala para doce de leite, requeijão e queijo fundido (quando aplicável) |  |  |  |
| Sala em conjunto para ricota e queijo minas (quando aplicável) |  |  |  |
| Sala para queijo ralado (quando aplicável) |  |  |  |
| Sala de fatiamento dos queijos climatizada (quando aplicável) |  |  |  |
| Balança para produto acabado |  |  |  |
| Sala para embalagem do produto (embalagens primárias) |  |  |  |
| Depósito para embalagens primária e rotulagens |  |  |  |
| Sala para embalagem secundária |  |  |  |
| Depósito para embalagem secundária |  |  |  |

Nome do proprietário ou Razão Social:

Classificação do estabelecimento pretendido:

Endereço/município:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CHECK LIST - APIÁRIO** |  | | |
| **C** | **NC** | **NA** |
| Estrados limpos para colocar as melgueiras (só os quadros das melgueiras podem ter acesso à área de manipulação) |  |  |  |
| Laboratório para análises de rotina (matéria-prima) |  |  |  |
| Barreira sanitária (em todos os acessos ao interior da indústria; preferencialmente uma única entrada) |  |  |  |
| Instalações de água quente e fria |  |  |  |
| Processo manual: tanque/mesa desoperculadora, garfo desoperculador e faca desoperculadora – para os favos de mel ou aparelho automático de desoperculação (grandes produções) |  |  |  |
| Dependência para equipamentos [Centrífuga, Decantador, Filtro – peneira ou Filtro sob pressão, Mesa coletora, Homogeneizador do mel (manual/mecânico), Envasador] |  |  |  |
| Setor de lavação dos vasilhames e utensílios e Setor de guarda de materiais higienizados |  |  |  |
| Depósito para embalagens e rotulagens de uso diário |  |  |  |
| Sala para Armazenamento do produto pronto |  |  |  |
| Área de expedição com projeção da cobertura para abrigar veículos |  |  |  |
| Depósitos de Embalagem primária |  |  |  |
| Depósitos de Embalagem Secundária |  |  |  |
| Água fria e quente em todas as dependências de manipulações e preparo de produtos comestíveis |  |  |  |
| Sanitários Feminino/Masculino |  |  |  |
| Vestiários Feminino/Masculino |  |  |  |
| Escritório/ administração |  |  |  |
| Sala do SIM |  |  |  |
| Depósito de produtos de limpeza |  |  |  |
| Refeitório (quando aplicável) |  |  |  |
| Lavagem de uniformes (quando o serviço não for realizado por lavanderias) |  |  |  |

Nome do proprietário ou Razão Social:

Classificação do estabelecimento pretendido:

Endereço/município:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CHECK LIST - ENTREPOSTOS DE MEL E CERA DE ABELHAS** |  | | |
| **C** | **NC** | **NA** |
| Plataforma de recebimento |  |  |  |
| Sala de Recepção e seleção |  |  |  |
| Laboratório para análises de rotina (matéria-prima) |  |  |  |
| Depósito de matéria-prima (com estrados) |  |  |  |
| Setor de lavação dos vasilhames e utensílios e Setor de guarda de materiais higienizados |  |  |  |
| Barreira sanitária (em todos os acessos ao interior da indústria; preferencialmente uma única entrada): |  |  |  |
| Área de Produção [Tanque para banho-maria, Tanque para pré-aquecimento com dupla camisa (quando aplicável), Tanque de decantação e de depósito, Pasteurizador (quando aplicável), Desumidificador (quando aplicável), Envasador, Filtros de malha ou sob pressão Misturadeira, batedeira (mel com geléia real ou pólen), etc.] |  |  |  |
| Sala para bebidas fermentadas e vinagres – separada da área de produção do mel (quando aplicável) |  |  |  |
| Sala para produção de geléia real e pólen (quando aplicável) |  |  |  |
| Estocagem de pólen sob refrigeração (quando aplicável) |  |  |  |
| Área de produção de cera de abelhas e própolis (área isolada das áreas de industrialização dos outros produtos comestíveis) (quando aplicável) |  |  |  |
| Depósito para embalagens e rotulagens de uso diário |  |  |  |
| Sala para armazenamento do produto pronto |  |  |  |
| Plataforma de expedição com projeção da cobertura para abrigar veículos |  |  |  |
| Depósitos de embalagem |  |  |  |
| Caldeira (quando aplicável) |  |  |  |
| Sala de máquinas (quando aplicável) |  |  |  |
| Área de lavação e higiene de veículos transportadores de matéria-prima |  |  |  |
| Água fria e quente abundante em todas as dependências de manipulações e preparo de produtos comestíveis |  |  |  |
| Local de estocagem de geléia real ao abrigo da luz e em temperatura até 16oC |  |  |  |
| Sanitários Feminino/Masculino |  |  |  |
| Vestiários Feminino/Masculino |  |  |  |
| Escritório/ administração |  |  |  |
| Sala do SIM |  |  |  |
| Depósito de produtos de limpeza |  |  |  |
| Refeitório (quando aplicável) |  |  |  |
| Lavanderia (quando o serviço não for realizado por lavanderias) |  |  |  |
| Cerca de delimitação do estabelecimento |  |  |  |
| Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos |  |  |  |

Nome do proprietário ou Razão Social:

Classificação do estabelecimento pretendido:

Endereço/município:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CHECK LIST – FÁBRICA DE CONSERVAS E FÁBRICA DE PRODUTOS SUÍNOS** |  | | |
| **C** | **NC** | **NA** |
| Barreira Sanitária (lava botas, lava mãos) |  |  |  |
| Plataforma de recebimento |  |  |  |
| Câmara de matéria prima resfriada (quando aplicável) |  |  |  |
| Câmara de matéria-prima congelada (quando aplicável) |  |  |  |
| Câmara de produtos prontos Resfriados (quando aplicável) |  |  |  |
| Câmara de produtos prontos Congelados (quando aplicável) |  |  |  |
| Câmara de maturação/conservação massas |  |  |  |
| Sala de Desossa (quando aplicável) |  |  |  |
| Depósito de envoltórios (quando aplicável) |  |  |  |
| Depósito de Ossos (quando aplicável) |  |  |  |
| Sala de Industrialização |  |  |  |
| Sala de Carne Moída (quando aplicável) |  |  |  |
| Sala para manipulação de carne de aves (quando aplicável) |  |  |  |
| Fumeiros (defumadores ou estufas) (quando aplicável) |  |  |  |
| Ante Sala p/ Fumeiros (quando aplicável) |  |  |  |
| Depósito para lenha |  |  |  |
| Sala para depósito de produtos defumados/maturados (quando aplicável) |  |  |  |
| Sala de Maturação (Dessecação) (quando aplicável) |  |  |  |
| Sala de Cozimento (quando aplicável) |  |  |  |
| Banharia (quando aplicável) |  |  |  |
| Charqueada (quando aplicável) |  |  |  |
| Depósito de Temperos/Condimentos |  |  |  |
| Depósito de Embalagens primárias e etiquetas |  |  |  |
| Área de embalagem primárias |  |  |  |
| Depósito de Embalagens secundárias |  |  |  |
| Área de embalagem secundárias |  |  |  |
| Plataforma de expedição |  |  |  |
| Sala de higienização de Caixas e Utensílios |  |  |  |
| Depósito de Caixas e Utensílios limpos |  |  |  |
| Lavatório de mãos nas áreas de manipulação/produção |  |  |  |
| Água quente e fria para limpeza dos setores |  |  |  |
| Vestiários Feminino/Masculino |  |  |  |
| Sanitários Feminino/Masculino |  |  |  |
| Escritório empresa |  |  |  |
| Escritório Inspeção |  |  |  |
| Depósito de Produtos de Limpeza |  |  |  |
| Área para higienização de veículos |  |  |  |
| Lavanderia (quando aplicável) |  |  |  |
| Refeitório |  |  |  |
| Cerca de delimitação do estabelecimento |  |  |  |
| Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos |  |  |  |

Nome do proprietário ou Razão Social:

Classificação do estabelecimento pretendido:

Endereço/município:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CHECK LIST – MATADOURO FRIGORÍFICO DE AVES** |  | | |
| **C** | **NC** | **NA** |
| Barreira Sanitária |  |  |  |
| Área de higienização de caixas de transporte de aves e local para armazenamento de caixas limpas |  |  |  |
| Área para higienização de veículos |  |  |  |
| Fábrica e silo de gelo |  |  |  |
| Caldeira (água quente e fria no interior da indústria) |  |  |  |
| Plataforma de recepção das aves |  |  |  |
| Área de insensibilização |  |  |  |
| Túnel de sangria (3 minutos) |  |  |  |
| Área de escaldagem e depenagem |  |  |  |
| Área de evisceração (linhas de inspeção) |  |  |  |
| Departamento de Inspeção Final - DIF |  |  |  |
| Resfriamento de carcaça (pré- chiller e chiller) |  |  |  |
| Sistema de gotejamento |  |  |  |
| Sala de cortes (espostejamento)-climatizada |  |  |  |
| Sala para embalagem de produtos |  |  |  |
| Túnel de congelamento |  |  |  |
| Câmara de resfriamento |  |  |  |
| Câmara de estocagem de congelados |  |  |  |
| Câmara de estocagem de resfriados |  |  |  |
| Câmara de maturação/conservação massas (quando aplicável) |  |  |  |
| Esterilizadores de faca |  |  |  |
| Mesas adequadas à atividade |  |  |  |
| Depósito de resíduos (vísceras, condenações, penas) |  |  |  |
| Sala cozimento de produtos (quando aplicável) |  |  |  |
| Sala para lavagem de equipamentos |  |  |  |
| Depósito para embalagens primárias e rotulagens |  |  |  |
| Depósito para embalagens secundárias |  |  |  |
| Depósito para condimentos (quando aplicável) |  |  |  |
| Área para expedição |  |  |  |
| Área de industrialização climatizada (quando aplicável) |  |  |  |
| Sanitários Feminino/Masculino área limpa |  |  |  |
| Vestiários Feminino/Masculino área limpa |  |  |  |
| Sanitários Feminino/Masculino área suja |  |  |  |
| Vestiários Feminino/Masculino área suja |  |  |  |
| Área de acesso de funcionários da área limpa com barreira sanitária |  |  |  |
| Área de acesso de funcionários da área suja com barreira sanitaria |  |  |  |
| Escritório/ administração |  |  |  |
| Sala da Inspeção |  |  |  |
| Depósito de produtos de limpeza |  |  |  |
| Sala para higienização de caixas e utensílios de uso interno |  |  |  |
| Sala para depósito de caixas e utensílios de uso interno |  |  |  |
| Refeitório (quando aplicável) |  |  |  |
| Lavanderia (quando o serviço não for realizado por lavanderias) |  |  |  |
| Cerca de delimitação do estabelecimento |  |  |  |
| Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos |  |  |  |

Nome do proprietário ou Razão Social:

Classificação do estabelecimento pretendido:

Endereço/município:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CHECK LIST – MATADOURO FRIGORÍFICO DE BOVINOS** |  | | |
| **C** | **NC** | **NA** |
| Barreira sanitária para área limpa |  |  |  |
| Barreira sanitária para área suja |  |  |  |
| Área para higienização de veículos |  |  |  |
| Plataforma de recebimento de matéria prima (quando aplicável) |  |  |  |
| Caldeira (água quente e fria no interior da indústria) |  |  |  |
| Currais (disponibilidade de água) |  |  |  |
| Área de banho de higienização (corredor de abate) |  |  |  |
| Box de Insensibilização |  |  |  |
| Canaletas de Sangria/vômito: local para depósito do sangue |  |  |  |
| Depósito de couro e depósito de sal |  |  |  |
| Sala de chifre e cascos |  |  |  |
| Sala de triparia (área suja e área limpa, quando houver beneficiamento de tripas) |  |  |  |
| Sala de bucharia com área limpa |  |  |  |
| Área de evisceração (início da nórea) |  |  |  |
| Mesa de inspeção das vísceras |  |  |  |
| Departamento de Inspeção Final - DIF |  |  |  |
| Câmara de sequestro do DIF |  |  |  |
| Mesas adequadas às atividades |  |  |  |
| Esterilizadores de faca |  |  |  |
| Lavatórios de mãos nas áreas de manipulação |  |  |  |
| Sala dos miúdos |  |  |  |
| Câmara de resfriamento de carcaças (0-7°C) |  |  |  |
| Sala de cortes/desossa climatizada |  |  |  |
| Câmaras frigoríficas para estocagem de produtos congelados |  |  |  |
| Câmaras frigoríficas para estocagem de produtos resfriados |  |  |  |
| Câmara de maturação/conservação massas (quando aplicável) |  |  |  |
| Sala de higienização de caixas e utensílios |  |  |  |
| Sala de depósito de caixas e utensílios higienizados |  |  |  |
| Sala de Salga e Área de Varais - Charqueada (quando aplicável) |  |  |  |
| Depósito para embalagens primárias e rotulagens |  |  |  |
| Área para embalagem primária |  |  |  |
| Depósito para embalagens secundárias |  |  |  |
| Área para embalagem secundária |  |  |  |
| Depósito para condimentos (quando aplicável) |  |  |  |
| Plataforma para expedição |  |  |  |
| Sanitários Feminino/Masculino área limpa |  |  |  |
| Vestiários Feminino/Masculino área limpa |  |  |  |
| Sanitários Feminino/Masculino área suja |  |  |  |
| Vestiários Feminino/Masculino área suja |  |  |  |
| Escritório/administração |  |  |  |
| Sala da Inspeção |  |  |  |
| Depósito de produtos de limpeza |  |  |  |
| Refeitório (quando aplicável) |  |  |  |
| Lavanderia (quando o serviço não for realizado por lavanderias) |  |  |  |
| Cerca de delimitação do estabelecimento |  |  |  |
| Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos |  |  |  |

Nome do proprietário ou Razão Social:

Classificação do estabelecimento pretendido:

Endereço/município:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CHECK LIST – MATADOURO FRIGORÍFICO DE SUÍNOS** |  |  | |
| **C** | **NC** | **NA** |
| Barreira sanitária para entrada da área limpa |  |  |  |
| Barreira sanitária para entrada da área suja |  |  |  |
| Plataforma de recebimento de matéria prima |  |  |  |
| Área para higienização de veículos |  |  |  |
| Caldeira (água quente no interior da indústria) |  |  |  |
| Pocilgas (cobertura e disponibilidade de água) |  |  |  |
| Corredor de abate com área de banho de aspersão |  |  |  |
| Box de insensibilização |  |  |  |
| Área de sangria – 3 minutos (local para depósito do sangue) |  |  |  |
| Área de escaldagem (necessário tanque de escaldagem) |  |  |  |
| Área de Depilagem (depilagem sobre a mesa não é permitida, somente toalete final) |  |  |  |
| Área de chamuscamento |  |  |  |
| Área de evisceração (linhas de inspeção) |  |  |  |
| Mesa de inspeção das vísceras |  |  |  |
| Departamento de Inspeção Final - DIF |  |  |  |
| Câmara para depósito dos produtos condenados |  |  |  |
| Depósitos de resíduos do abate |  |  |  |
| Mesas adequadas às atividades |  |  |  |
| Esterilizadores de faca |  |  |  |
| Lavatórios de mãos nas áreas de manipulação |  |  |  |
| Água quente e água fria no interior da indústria |  |  |  |
| Sala de vísceras vermelhas |  |  |  |
| Triparia – zona suja e zona limpa (quando houver beneficiamento de tripas) |  |  |  |
| Câmara de resfriamento de carcaças |  |  |  |
| Câmaras frigoríficas para estocagem de produtos congelados |  |  |  |
| Câmaras frigoríficas para estocagem de produtos resfriados |  |  |  |
| Câmara de maturação/conservação massas (quando aplicável) |  |  |  |
| Câmara para estocagem de matéria prima congelada |  |  |  |
| Câmara para estocagem de matéria prima resfriada |  |  |  |
| Sala de cortes/desossa (climatização) |  |  |  |
| Sala específica para cozimento de produtos (quando aplicável) |  |  |  |
| Sala de defumação com ante-sala (fumeiros ou estufas) (quando aplicável) |  |  |  |
| Sala de maturação/secagem (quando aplicável) |  |  |  |
| Sala de depósito de produtos defumados/maturados |  |  |  |
| Banharia |  |  |  |
| Sala para higienização de caixas e utensílios |  |  |  |
| Sala de depósito de caixas e utensílios |  |  |  |
| Sala de Salga e Área de Varais - Charqueada (quando aplicável) |  |  |  |
| Depósito para embalagens primárias e rotulagens |  |  |  |
| Área para a embalagem primária |  |  |  |
| Depósito para embalagens secundárias |  |  |  |
| Área para a embalagem secundária |  |  |  |
| Depósito para condimentos (quando aplicável) |  |  |  |
| Depósito dos envoltórios |  |  |  |
| Área para expedição |  |  |  |
| Sanitários Feminino/Masculino área limpa |  |  |  |
| Vestiários Feminino/Masculino área limpa |  |  |  |
| Sanitários Feminino/Masculino área suja |  |  |  |
| Vestiários Feminino/Masculino área suja |  |  |  |
| Escritório/administração |  |  |  |
| Sala da Inspeção |  |  |  |
| Depósito de produtos de limpeza |  |  |  |
| Refeitório (quando aplicável) |  |  |  |
| Lavanderia (quando o serviço não for realizado por lavanderias) |  |  |  |
| Cerca de delimitação do estabelecimento |  |  |  |
| Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos |  |  |  |

Nome do proprietário ou Razão Social:

Classificação do estabelecimento pretendido:

Endereço/município:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CHECK LIST - ENTREPOSTO EM SUPERMERCADO** | | | |
|  | **C** | **NC** | **NA** |
| Plataforma de recebimento |  |  |  |
| Câmara de matéria prima resfriada |  |  |  |
| Câmara de matéria prima congelada |  |  |  |
| Câmara para produtos prontos congelados |  |  |  |
| Câmara para produtos prontos resfriados |  |  |  |
| Bloqueio Sanitário (lava botas, pia e cabides) |  |  |  |
| Sala Climatizada de Manipulação de Carnes e Derivados |  |  |  |
| Sala para produção de Carne moída |  |  |  |
| Atendimento de carnes / fatiamento fechado e climatizado |  |  |  |
| Sala de Fatiamento climatizada, com mesas e equipamentos separados para derivados cárneos e lácteos. |  |  |  |
| Sala de Manipulação de Produtos Salgados e Defumados |  |  |  |
| Sala de Manipulação de Carnes Cruas Temperadas |  |  |  |
| Mesa e balança para carnes de aves |  |  |  |
| Depósito para Temperos e condimentos |  |  |  |
| Depósito de Embalagens |  |  |  |
| Depósito de produtos Impróprios para o Consumo/ Ossos e sebos |  |  |  |
| Depósito de Lixo comum |  |  |  |
| Sala de higienização de Caixas e equipamentos |  |  |  |
| Depósitos de produtos de limpeza |  |  |  |
| Vestiários/Sanitario |  |  |  |
| Escritório / Administração |  |  |  |
| Água quente e fria para limpeza dos setores |  |  |  |

Nome do proprietário ou Razão Social:

Classificação do estabelecimento pretendido:

Endereço/município:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CHECK LIST - ENTREPOSTO DE CARNES E DERIVADOS** | | | |
|  | **C** | **NC** | **NA** |
| Plataforma de recebimento / expedição |  |  |  |
| Câmara de matéria prima resfriada |  |  |  |
| Câmara de matéria prima congelada |  |  |  |
| Câmara resfriada de produtos prontos |  |  |  |
| Câmara congelada de produtos prontos |  |  |  |
| Bloqueio Sanitário (lava botas, pia e cabides) |  |  |  |
| Sala de Manipulação de Carnes e Derivados |  |  |  |
| Sala para produção de Carne moída |  |  |  |
| Sala de Manipulação de Produtos Salgados e Defumados |  |  |  |
| Sala de Manipulação de Carnes Cruas Temperadas |  |  |  |
| Mesa e balança para carnes de aves |  |  |  |
| Depósito para Temperos e condimentos |  |  |  |
| Depósito de Embalagens Primárias |  |  |  |
| Depósito de Embalagens Secundárias |  |  |  |
| Depósito de produtos Impróprios para o Consumo/ Ossos e sebos |  |  |  |
| Depósito de Lixo comum |  |  |  |
| Sala de higienização de Caixas e equipamentos |  |  |  |
| Depósito de Produtos de Limpeza |  |  |  |
| Vestiários Feminino/Masculino |  |  |  |
| Sanitários Feminino/Masculino |  |  |  |
| Escritório / Administração |  |  |  |
| Sala da Inspeção |  |  |  |
| Água quente e fria para limpeza dos setores |  |  |  |
| Cerca de delimitação do estabelecimento |  |  |  |
| Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos |  |  |  |

**ANEXO 07**

**LAUDO TÉCNICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO**

Endereço:

1. IDENTIFICAÇÃO

- Estabelecimento/denominação:

- Endereço completo:

- N° SIM:

- Classificação do Estabelecimento:

- Registrado? sim ( ) não ( )

- Data do registro:

- Localização: Zona urbana ( ) suburbana ( ) rural ( )

- Com estradas laterais sim ( ) não ( )

- Circulação de veículos internos sim ( ) não ( )

- Afastado das vias públicas sim ( ) não ( )

- Pavimentação das áreas circundantes? sim ( ) não ( )

- Condição do Responsável pela Exploração: Proprietário ( ) Arrendatário ( ) Prestação de Serviço ( )

- Inspeção Permanente ( ) Inspeção Periódica ( )

- Detalhes de Construção

- Ano de construção: \_\_\_\_\_\_/\_\_\_ \_\_\_ /\_\_\_ \_\_\_

- Ano última reforma: \_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_

- Estilo da Construção: Vertical ( ) Horizontal ( )

- Apreciação geral da construção:

- Boa ( ) Regular ( ) Precária ( )

- Tem técnico especializado, à frente da direção dos trabalhos industriais:

sim ( ) não ( )

2. CAPACIDADE DO ESTABELECIMENTO

- Capacidade de recebimento:

-Produção horária:

-Produção mensal:

- Funciona sábado, domingos e feriados? sim ( ) não ( )

- Média de recebimento em \_\_\_ \_\_\_ \_ (\_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_\_\_\_)

- Produção em \_\_\_ \_\_\_ \_ (\_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_)

- Número de operários \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ homens \_\_\_ \_\_\_ \_\_ mulheres \_\_\_ \_\_\_

- Procedência da matéria-prima (relacionar os 05 principais municípios fornecedores):

- Meio de transporte da matéria-prima:

Rodoviário ( ) Ferroviário ( ) Tração Animal ( ) Outros ( )

3. DEPENDÊNCIAS:

- Plataforma de recepção de matéria-prima: sim ( ) não ( )

- Independente da expedição? sim ( ) não ( )

- Natureza do piso: Paralelepípedo ( ) Ferro ( ) Concreto ( ) Gressit ou similar ( ) Lajotas ( ) Liga de "epoxi" ( ) Outros ( )

- Dimensão suficiente? sim ( ) não ( )

- Pé-direito: satisfaz? sim ( ) não ( )

- Altura da plataforma: satisfaz? sim ( ) não ( )

- Impermeabilização das paredes: "Gressit" ou similar ( ) Azulejo ( ) Cimento liso ( ) Outros ( )

- Natureza da cobertura: Estrutura: metálica ( ) Estoque ( ) Telhas a vista ( ) alumínio ( ) Amianto ( ) Lage ( )

- Lavagem de utensílios? sim ( ) não ( ) manual ( ) mecânico ( )

- Instalações d’água para limpeza? sim ( ) não ( )

- Instalações de vapor para limpeza? sim ( ) não ( )

- Escoamento das águas de limpeza? Suficiente ( ) Insuficiente ( ) Precário ( )

- Iluminação artificial: satisfaz? sim ( ) não ( )

- Iluminação natural suficiente? sim ( ) não ( )

- Laboratório de Recepção:

- Características físicas satisfatórias? sim ( ) não ( )

- Equipamentos para análises de rotina: Completo ( ) Incompleto ( ) Ausente ( )

- Número de analistas:

4. EXPEDIÇÃO:

- Dimensões suficientes? sim ( ) não ( )

- Características físicas regulamentares? sim ( ) não ( )

- Estado geral de conservação e higiene: satisfaz? sim ( ) não ( )

5. SISTEMA DE FRIO:

- Estado geral de conservação, manutenção, higiene do local e equipamentos, satisfaz? sim ( ) não ( )

6. PRODUÇÃO DE VAPOR:

- Caldeira? sim ( ) não ( ) Baixa pressão ( ) Alta pressão ( )

- No corpo do edifício? sim ( ) não ( )

- Alimentação: óleo ( ) lenha ( )

- Pressão de vapor: suficiente? sim ( ) não ( )

7. DEPENDÊNCIAS AUXILIARES:

- Sede para Inspeção? sim ( ) não ( )

- Vestiários e sanitários com dimensões suficientes? sim ( ) não ( ) quantos ( ))

- Separados do corpo industrial? sim ( ) não ( )

- Almoxarifado? sim ( ) não ( )

- Escritório? sim ( ) não ( )

- Local para refeições? sim ( ) não ( )

8. ÁGUA DE ABASTECIMENTO:

- Procedência: Rede pública ( ) Poço raso ( ) Poço profundo ( ) Superfície ( )

- Tratamento: sim ( ) não ( )

- Volume disponível suficiente? sim ( ) não ( )

-Qualidade:

- Dentro dos padrões físico-químicos regulamentares? sim ( ) não ( )

- Dentro dos padrões microbiológicos regulamentares? sim ( ) não ( )

- Data de remessa da última amostra de água para exame laboratorial:

9. REDE DE ESGOTOS:

- Tratamento prévio? sim ( ) não ( )

- Vazão suficiente? sim ( ) não ( )

- Tanque de sedimentação? sim ( ) não ( )

10. FORÇA E LUZ:

- Constância: Permanente ( ) Lapsos ocasionais ( ) Falta ( )

- Carga: suficiente ( ) Insuficiente ( )

- Gerador próprio? sim ( ) não ( )

11. PRODUTOS FABRICADOS:

(Nomenclatura e número de registro)

1)\_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_\_\_

2)\_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_\_\_

3)\_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_\_\_

4)\_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_\_\_

5)\_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_\_\_

12. DESTINO DOS PRODUTOS

- Principais mercados consumidores:

01)\_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_\_\_

02)\_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_\_\_

13. MEIO DE TRANSPORTE DE MATÉRIA-PRIMA:

- Caminhão: isométrico ( ) comum ( ) unidade frigorífica ( ) CO2( )

- Local para lavagem de veículos? sim ( ) não ( ) Satisfaz? sim ( ) não ( )

14. MEIO DE TRANSPORTE DE PRODUTOS:

15.1 Caminhão: isotérmico ( ) comum ( )

15. DELIMITAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:

- Cerca ( ) Muro ( ) Outras ( )

16. CONCLUSÃO: \_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_

DATA:

­­­­­­­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ass.Méd. Veterinário