**1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| RAZÃO SOCIAL (OU NOME SE REGISTRO EM NOME DE PESSOA FÍSICA) | | | | | CNPJ/CPF |
|  | | | | |  |
| REPRESENTANTE LEGAL | | | | | CPF |
|  | | | | |  |
| ENDEREÇO COMPLETO | | | | | CEP |
|  | | | | |  |
| TELEFONE | | | E-MAIL | | |
|  | | |  | | |
| TIPO DE EMPREENDIMENTO: | | | | | |
|  | Carne e derivados |  | | Pescado e derivados | |
|  | Leite e derivados |  | | Produtos de abelhas e derivados | |
|  | Ovos e derivados |  | | | |

**2. CARACTERIZAÇÃO DA PRODUÇÃO**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 2.1. DIAS E HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO | | | | | |
|  | | | | | |
| 2.2. NÚMERO APROXIMADO DE FUNCIONÁRIOS | | 2.3. POSSUEM ATESTADO DE SAÚDE OCUPACIONAL (ASO) | | | |
| MASCULINO: | FEMINIMO: |  | SIM |  | NÃO |

|  |
| --- |
| 2.3. CAPACIDADE DE PROCESSAMENTO |
| Informar quantidade processado periodicamente: litros de leite por dia, kg de mel por mês, kg de carne por dia ou semana, ovos por dia, etc.. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 2.4. PRODUTOS QUE PRETENDE FABRICAR | | | |
| ITEM | PRODUTO | QUANTIDADE (KG/l) | FREQUÊNCIA(SEMANAL) |
| 1 |  |  |  |
| 2 |  |  |  |
| 3 |  |  |  |
|  |  |  |  |
| Exemplo: | Iogurte sabor morango | 100 kg | 3 x por semana |

|  |
| --- |
| 2.5 TRANSPORTE E PROCEDÊNCIA DE MATÉRIA-PRIMA |
| Informar a procedência/origem da matéria-prima, o tipo de veículo e o modo de acondicionamento e conservação da matéria-prima durante o transporte. |

|  |
| --- |
| 2.6. FLUXOS DE PRODUÇÃO |
| Apresentar o fluxograma/etapas de fabricação dos produtos e descrever detalhadamente todo o processo para cada linha de produção. |

|  |
| --- |
| 2.6 TRANSPORTE DE PRODUTOS |
| Informar o tipo de veículo e o modo de acondicionamento e conservação dos produtos elaborados, bem como a quantidade de veículos e suas capacidades individuais. Fazer a diferenciação entre os produtos resfriados, congelados e em temperatura ambiente. |

**3. CARACTERIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES E FUNCIONAMENTO**

|  |
| --- |
| 3.1. OBTENÇÃO DA ÁGUA DE ABASTECIMENTO |
| Descrever se a água é da rede de abastecimento pública, proveniente de poço, nascente ou outro, qual o sistema de tratamento utilizado. Informar o material utilizado na confecção dos reservatórios e o método de cloração utilizado. |

|  |
| --- |
| 3.2. DESTINO DAS ÁGUAS RESIDUAIS |
| Descrever sobre a destinação das águas residuais do estabelecimento, se a rede municipal de esgoto, sistema de tratamento (fossa séptica, sumidouro, etc.). |

|  |
| --- |
| 3.3. DESTINO DOS SUBPRODUTOS E RESÍDUOS SÓLIDOS |
| Descrever sobre o armazenamento e a destinação dos subprodutos (Ex.: soro de queijo, gorduras, ossos), e resíduos provenientes das atividades industriais, e lixo inorgânico (plástico, papeis, papelão etc.) |

|  |
| --- |
| 3.4. NATUREZA DO SISTEMA DE PROTEÇÃO UTILIZADO PARA PRAGAS E VETORES |
| Informar os métodos físicos (janelas, básculas e exaustores telados, portas com sistema de fechamento automático, ralos sifonados com tampa abre-fecha, cortina de ar etc.) para impedir o acesso de pragas e odores indesejáveis para às instalações. |

|  |
| --- |
| 3.5. MEDIDAS DE CONTROLE DE QUALIDADE |
| Descrever as medidas adotadas, como as Boas Práticas e análises laboratoriais que serão feitas e com quais frequências da água e produtos. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 3.7. EQUIPAMENTOS | | | | |
| ITEM | EQUIPAMENTO | QUANT. | NATUREZA DO MATERIAL | LOCALIZAÇÃO NA INDÚSTRIA |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| EXEMPLO | MESA PARA MANIPULAÇÃO INOX – 170 X 70 CM | 02 | AÇO INOX | ÁREA DE PRODUÇÃO |
| EXEMPLO | TANQUE DE FABRICAÇÃO DE DUPLA CAMISA – 500L | 01 | AÇO INOX | ÁREA DE PRODUÇÃO |

|  |
| --- |
| 3.7. INSTALAÇÕES FRIGORÍFICAS (quando aplicável). |
| Informar todas as instalações frigoríficas (freezer, câmaras frias e ambientes climatizados), informando suas capacidades individuais, os seus sistemas de refrigeração e a faixa de temperatura dessas instalações. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Local e data** |  | **Assinatura do representante legal** |