



COORDENAÇÃO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL VIA CONSÓRCIO DO
COMPLEXO NASCENTES DO PANTANAL-MT

FI 01

MEMORIAL TÉCNICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO - MTSE

I-DADOS GERAIS

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

| | | | |
|---|--|---|--|
| 1. 1 Nome ou Razão Social: | | | |
| 1.2. Nome Fantasia: | | | |
| 1.3. CNPJ ou CPF: | | 1.4. N° de SIM: | |
| 1.5 Tipo de vínculo com o imóvel: | | | |
| 1.6 Estabelecimento agroindustrial de pequeno porte? | | 1.7 DATA DO INÍCIO DAS ATIVIDADES (dia/mês/ano) | |
| 1.8. CONTATO (telefone e endereço para correspondência): | | | |
| 1.9 E-MAIL (para a comunicação com o interessado é fundamental a declaração de e-mail válido e atualizado): | | | |

2. LOCALIZAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

| | | | | |
|----------------------------------|-----------------|-----|------------------|-------|
| 2.1. Georeferenciamento (G/M/S): | 2.1.1 Latitude: | | 2.1.2 Longitude: | |
| | | Sul | | Oeste |
| 2.2. Logradouro: | | | | |
| 2.3 Bairro: | | | 2.4 CEP: | |
| 2.5 Município: | | | 2.6. UF: | |

3. CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

| | |
|---|--|
| 3.1 Área(s): (Carne, Pescado, Ovos, Leite, Produtos de Abelhas, Armazenagem) | 3.2. Classificação(ões) do estabelecimento: (Opções de acordo com os artigos n° 20 a 24 do Decreto n° 9.013/2017(RIISPOA)) |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

ASSINATURAS E IDENTIFICAÇÃO DOS RESPONSÁVEIS

| | |
|--|---|
| Responsável Legal da empresa/estabelecimento | Responsável Técnico do estabelecimento |
| (Assinatura e identificação - CPF) | (Assinatura e identificação - Registro Conselho) |
| Data e Local: | Data e Local: |



COORDENAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL VIA
CONSÓRCIO DO COMPLEXO NASCENTES DO PANTANAL-MT

FI 02

MEMORIAL TÉCNICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO - MTSE

I-DADOS GERAIS

4. LISTA DE ATIVIDADES DO ESTABELECIMENTO:

4.1 Classificação do estabelecimento

4.2 LISTA DE ATIVIDADES

(CONSULTAR TABELA DISPONÍVEL SITE CONSÓRCIO)

ASSINATURAS E IDENTIFICAÇÃO DOS RESPONSÁVEIS

Responsável Legal da empresa/estabelecimento

Responsável Técnico do estabelecimento

(Assinatura e identificação - CPF)

(Assinatura e identificação - Registro Conselho)

Data e Local:

Data e Local:

SITE CONSÓRCIO: www.nascentesdopantanal.org.br



COORDENAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL VIA
CONSÓRCIO DO COMPLEXO NASCENTES DO PANTANAL-MT

FI 03

MEMORIAL TÉCNICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO - MTSE

I-DADOS GERAIS

5. CAPACIDADE DE PRODUÇÃO

5.1 ABATE

| | | | |
|--|-----------------------------------|---|--|
| 5.1.1 Número de horas por dia e número de turnos de produção por dia | | 5.1.2 Número de dias da semana com produção | |
| 5.1.3 Grupo de espécie que pretende abater | 5.1.4 Capacidade MÁXIMA de abate: | 5.1.5 Unidade de medida | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

5.2 PROCESSAMENTO (LEITE, OVOS, PRODUTOS DE ABELHAS)

| | | | |
|--|-------------------------------------|---|--|
| 5.2.1 Número de horas por dia e número de turnos de produção por dia | | 5.2.2 Número de dias da semana com produção | |
| 5.2.3 Matéria-prima que pretende processar (conforme manual): | 5.2.4 Capacidade (conforme manual): | 5.2.5 Unidade de medida | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

5.3 PROCESSAMENTO (CARNE, PESCADO)

| | | | |
|--|-------------------|---|--|
| 5.3.1 Número de horas por dia e número de turnos de produção por dia | | 5.3.2 Número de dias da semana com produção | |
| 5.3.3 Produto que pretende processar: | 5.3.4 Capacidade: | 5.3.5 Unidade de medida | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

5.4 ARMAZENAGEM

| | | |
|--|--|-------------------------|
| 5.4.1 Forma de conservação de produtos de origem animal: | 5.4.2 Capacidade MÁXIMA de Armazenagem | 5.4.3 Unidade de medida |
| | | |
| | | |
| | | |

ASSINATURAS E IDENTIFICAÇÃO DOS RESPONSÁVEIS

| | |
|--|--|
| Responsável Legal da empresa/estabelecimento | Responsável Técnico do estabelecimento |
| (Assinatura e identificação - CPF) | (Assinatura e identificação - Registro Conselho) |
| Data e Local: | Data e Local: |

| | | | |
|--|--|--|--|
|  <p>Consórcio Complexo Nascentes do Pantanal www.nascentesdopantanal.org.br</p> | <p>COORDENAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL VIA CONSÓRCIO DO COMPLEXO NASCENTES DO PANTANAL-MT</p> | | <p>FI 04</p> |
| <p>II-DETALHES DO TERRENO, PROJETO E ÁGUA DE ABASTECIMENTO</p> | | | |
| <p>6. DETALHES DO TERRENO</p> | | | |
| <p>6.1. Área total do terreno:</p> | | <p>m²</p> | <p>6.2. Área construída:</p> |
| <p>6.3. Área útil:</p> | | <p>m²</p> | <p>6.4 O estabelecimento já está construído?</p> |
| <p>6.5. Delimitação do perímetro industrial:</p> | | | |
| <p>6.6. Fontes de mau cheiro:</p> | | | |
| <p>7. TIPO DE PAVIMENTAÇÃO (área de trânsito de veículos e de pessoas)</p> | | | |
| | | | |
| <p>8. ÁGUA DE ABASTECIMENTO</p> | | | |
| <p>8.1 SISTEMA DE TRATAMENTO (quando aplicável)</p> | | | |
| <p>8.2 Fonte produtora: (poço/rede pública/água de superfície)</p> | <p>8.3 Vazão (m³/hora)</p> | <p>8.4 Capacidade do reservatório (m³)</p> | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| <p>ASSINATURAS E IDENTIFICAÇÃO DOS RESPONSÁVEIS</p> | | | |
| <p>Responsável Legal da empresa/estabelecimento</p> | | <p>Responsável Técnico do estabelecimento</p> | |
| <p>(Assinatura e identificação - CPF)</p> | | <p>(Assinatura e identificação - Registro Conselho)</p> | |
| <p>Data e Local:</p> | | <p>Data e Local:</p> | |



| | |
|---|---|
| Responsável Legal da empresa/estabelecimento | Responsável Técnico do estabelecimento |
| (Assinatura e identificação - CPF) | (Assinatura e identificação - Registro Conselho) |
| Data e Local: | Data e Local: |



COORDENAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL VIA CONSÓRCIO DO
COMPLEXO NASCENTES DO PANTANAL-MT

FI 08

VI- OUTRAS INFORMAÇÕES

14. PROCESSO DE PRODUÇÃO

15. PROCESSO DE ARMAZENAGEM / ENTREPOSTAGEM

16. DESCRIÇÃO DA SEDE DA INSPEÇÃO MUNICIPAL

17. BARREIRAS FÍSICAS CONTRA PRAGAS E VETORES

18. LABORATÓRIO

18.1 Laboratório próprio ou
terceirizado

18.2 Realiza as análises obrigatórias
previstas na legislação vigente?

19. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES: (ex: Informações sobre lavanderia- própria ou terceirizada).

ASSINATURAS E IDENTIFICAÇÃO DOS RESPONSÁVEIS

Responsável Legal da empresa/estabelecimento

Responsável Técnico do estabelecimento

(Assinatura e identificação - CPF)

(Assinatura e identificação - Registro Conselho)

Data e Local:

Data e Local:

| ÁREA | CARNE | | PESCADO | | | | OVOS | | LEITE | | | | PRODUTOS DE ABELHAS | | ARMAZENAGEM | |
|---|--|---|--|---|--|--|-----------------------|---|--|-------------------------------------|---|--|--|--|--|--|
| CLASSIFICAÇÃO | Abatedouro frigorífico | Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos | Barco-fábrica | Abatedouro frigorífico de pescado | Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado | Estação depuradora de moluscos bivalves | Granja avícola | Unidade de beneficiamento de ovos e derivados | Granja leiteira | Posto de refrigeração | Queijaria | Unidade de beneficiamento de leite e derivados | Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas | Entrepósito de produtos de origem animal | Casa atacadista (ER) | |
| LISTA DE ATIVIDADES | Abate de Bovinos | Desossa | Fatiamento de pescado e produtos de pescados | Abate de Anfíbios | Recepção de pescado vivo | Depuração Moluscos | Lavagem de ovos | Lavagem de ovos | Expedição de leite fluido a granel de uso industrial | Recepção de Leite Cru de Latões | Recepção de Leite Cru de Latões | Recepção de Leite de Latões | Recepção de Mel centrifugado | Armazenagem de POA Resfriados | Reinspeção de produtos importados RESFRIADOS | |
| | Abate de Bubalinos | Fatiamento de produtos cárneos | Fracionamento de pescado e produtos de pescado | Abate de répteis | Recepção, lavagem e venda de pescado fresco | | Classificação de ovos | Classificação de ovos | Produção de Produtos Lácteos Crus | Recepção de Leite Cru Refrigeração | Recepção de Leite Cru Refrigeração | Recepção de Leite Cru Refrigeração | Recepção de Mel em favos | Armazenagem de POA congelados | Reinspeção de produtos importados CONGELADOS | |
| | Abate de Ovinos | Fracionamento de produtos cárneos | Produção de pescado em natureza | Recepção de pescado vivo | Fatiamento de pescado e produtos de pescados | | Quebra de ovos | Quebra de ovos | Pasteurização do leite | Expedição de Leite Cru Refrigeração | Produção de queijos maturados | Recepção de produtos lácteos | Produção de Mel | Armazenagem de POA Temperatura ambiente | Reinspeção de produtos importados TEMPERATURA AMBIENTE | |
| | Abate de Caprinos | Salga de produtos carnes | Produção de CMS de pescado | Recepção, lavagem e venda de pescado fresco | Fracionamento de pescado e produtos de pescado | | | Recebimento de ovos de terceiros | Ultrapasteurização de Leite (UHT) | | Produção de queijos não maturados | Expedição de leite fluido a granel de uso industrial | Produção de produtos de abelhas em sachê | Reinspeção de produtos importados RESFRIADOS | | |
| | Abate de Suídeos | Defumação de produtos carnes | Produção de pescado e produtos de pescados temperados | Fatiamento de pescado e produtos de pescados | Produção de pescado em natureza | | | Produção de conserva de ovos | Produção de Leite em pó | | | | Produção de produtos lácteos UHT | Produção de própolis e derivados | Reinspeção de produtos importados CONGELADOS | |
| | Abate de Equídeos | Dessecação/Desidratação de produtos carnes | Produção de embutidos de pescado e produtos de pescado | Fracionamento de pescado e produtos de pescado | Produção de CMS de pescado | | | Produção de semiconserva de ovos | Produção de produtos lácteos UHT | | | Pasteurização do leite | Produção de pólen apícola | Reinspeção de produtos importados TEMPERATURA AMBIENTE | | |
| | Abate de Aves domésticas | Cozimento de produtos cárneos | Produção de moldados/empanados de pescado e produtos de pescado | Produção de pescado em natureza | Produção de pescado e produtos de pescados temperados | | | Desidratação de ovos | Produção de produtos lácteos parcialmente desidratados | | | Ultrapasteurização de Leite (UHT) | Produção de geleia real | | | |
| | Abate de Lagomorfos | Produção de Colágeno e gelatina | Esterilização de pescado e produtos de pescado | Produção de CMS de pescado | Produção de embutidos de pescado e produtos de pescado | | | Pasteurização de ovos | Produção de produtos lácteos em pó | | | Produção de Leite em pó | Produção de aplaina | | | |
| | Abate de animais exóticos | Esterilização de produtos cárneos | Cozimento de pescado e produtos de pescado | Produção de pescado e produtos de pescados temperados | Produção de moldados/empanados de pescado e produtos de pescado | | | Entrepastagem de ovos | Produção de leite e produtos lácteos esterilizados | | | Produção de produtos lácteos UHT | Produção de compostos apícolas adicionados ou não de ingredientes apícolas | | | |
| | Abate de animais silvestres | Produção de embutidos cárneos | Salga de pescado e produtos de pescado | Produção de embutidos de pescado e produtos de pescado | Esterilização de pescado e produtos de pescado | | | Reembalagem de ovos já classificados | Produção de produtos lácteos fundidos | | | Produção de produtos lácteos parcialmente desidratados | Produção de produtos de abelhas sem ferrão | | | |
| | Abate de avestruz | Produção de moldados/empanados de produtos cárneos | Defumação de pescado e produtos de pescado | Produção de moldados/empanados de pescado e produtos de pescado | Cozimento de pescado e produtos de pescado | | | | Produção de produtos lácteos defumados | | | Produção de produtos lácteos em pó | Produção de cera de abelhas | | | |
| | Desossa | Produção de produtos cárneos temperados/marinados | Produção de Colágeno e gelatina de pescado | Esterilização de pescado e produtos de pescado | Salga de pescado e produtos de pescado | | | | Produção de produtos lácteos fermentados | | | Produção de leite e produtos lácteos esterilizados | Entrepastagem de produtos de abelhas | | | |
| | Fatiamento de produtos cárneos | Produção de banha | Dessecação/Desidratação de pescado e produtos de pescado | Cozimento de pescado e produtos de pescado | Defumação de pescado e produtos de pescado | | | | Produção de queijos maturados | | | Produção de produtos lácteos fundidos | | | | |
| | Fracionamento de produtos cárneos | Produção de CMS ou CMR | Entrepastagem de pescado e produtos de pescado resfriados | Salga de pescado e produtos de pescado | Produção de Colágeno e gelatina de pescado | | | | Produção de queijos não maturados | | | Produção de produtos lácteos defumados | | | | |
| | Salga de produtos carnes | Entrepastagem de produtos cárneos resfriados | Entrepastagem de pescado e produtos de pescado congelados | Defumação de pescado e produtos de pescado | Dessecação/Desidratação de pescado e produtos de pescado | | | | Produção de queijos mofoados | | | Produção de produtos lácteos fermentados | | | | |
| | Defumação de produtos carnes | Entrepastagem de produtos cárneos congelados | Entrepastagem de pescado e produtos de pescado em temperatura ambiente | Produção de Colágeno e gelatina de pescado | Entrepastagem de pescado e produtos de pescado resfriados | | | | Produção de produtos lácteos ralados | | | Produção de queijos maturados | | | | |
| | Dessecação/Desidratação de produtos carnes | Entrepastagem de produtos cárneos em temperatura e ambiente | | Dessecação/Desidratação de pescado e produtos de pescado | Entrepastagem de pescado e produtos de pescado congelados | | | | Produção de Ricota | | | Produção de queijos não maturados | | | | |
| | Cozimento de produtos cárneos | | | | Entrepastagem de pescado e produtos de pescado resfriados | Entrepastagem de pescado e produtos de pescado em temperatura ambiente | | | Produção de manteiga | | | Produção de queijos mofoados | | | | |
| | Produção de Colágeno e gelatina | | | | Entrepastagem de pescado e produtos de pescado congelados | | | | Fatiamento de produtos lácteos | | | Produção de produtos lácteos ralados | | | | |
| | Esterilização de produtos cárneos | | | | Entrepastagem de pescado e produtos de pescado em temperatura ambiente | | | | Fracionamento de produtos lácteos | | | Produção de Ricota | | | | |
| Produção de embutidos cárneos | | | | | | | | | | | Produção de manteiga | | | | | |
| Produção de moldados/empanados de produtos cárneos | | | | | | | | Produção de Produtos Lácteos concentrados | | | | | | | | |
| Produção de produtos cárneos temperados/marinados | | | | | | | | Produção de OUTROS produtos lácteos | | | Fatiamento de produtos lácteos | | | | | |
| Produção de banha | | | | | | | | | | | Fracionamento de produtos lácteos | | | | | |
| Produção de CMS ou CMR | | | | | | | | | | | Produção de Produtos Lácteos concentrados | | | | | |
| Entrepastagem de produtos cárneos resfriados | | | | | | | | | | | Produção de OUTROS produtos lácteos | | | | | |
| Entrepastagem de produtos cárneos congelados | | | | | | | | | | | Entrepastagem de leite/produtos lácteos resfriados | | | | | |
| Entrepastagem de produtos cárneos em temperatura e ambiente | | | | | | | | | | | Entrepastagem de leite/produtos lácteos congelados | | | | | |
| | | | | | | | | | | | Entrepastagem de leite/produtos lácteos em temperatura ambiente | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |

| ÁREA | INSTALAÇÃO |
|-------------|--|
| Armazenagem | Câmara de produtos resfriados (kg ou toneladas) |
| Armazenagem | Câmara de produtos congelados (kg ou toneladas) |
| Armazenagem | Câmara de produtos em temperatura (kg ou toneladas) |
| Armazenagem | Antecâmara (m ²) |
| Armazenagem | Barreira sanitária (m ²) |
| Carne | Pocilga de seqüestro (m ²) |
| Carne | Sala de necropsia (m ²) |
| Carne | Matadouro sanitário (m ²) |
| Carne | Pocilga (m ²) |
| Carne | lavanderia (m2) |
| Carne | Seção de miúdos (m ²) |
| Carne | Tripária (m ²) |
| Carne | Seção de cabeça (m ²) |
| Carne | Câmara de resfriamento de carcaças (metragem de trilho) (m) |
| Carne | Seção de pés, rabos e orelhas (m ²) |
| Carne | Seção de subprodutos (m ²) |
| Carne | Sala de desossa (m ²) |
| Carne | Sala para higienização de carros e bandejas (m ²) |
| Carne | Ante câmara (m ²) |
| Carne | Câmara de pré resfriamento de carcaças (metragem de trilho) (m) |
| Carne | Câmara de resfriamento de carcaças (metragem de trilho) (m) |
| Carne | Túnel de congelamento (ton) |
| Carne | Câmara de resfriamento de carcaças (seqüestro) (metragem de trilho) (m) |
| Carne | Câmara de salga (m ²) |
| Carne | Túnel de congelamento (ton) |
| Carne | Câmara de estocagem de congelados (ton) |
| Carne | Câmara de estocagem de resfriados (ton) |
| Carne | Câmara de espera de carcaças (desossa) (metragem de trilho) (m) |
| Carne | Sala de embalagem primária (m ²) |
| Carne | Sala de embalagem secundária (m ²) |
| Carne | Câmara de expedição de carcaças (metragem de trilho) (m) |
| Carne | Câmara para descongelamento de carnes (ton) |
| Carne | Câmara de estocagem de congelados (seqüestro) (ton) |
| Carne | Câmara de estocagem de resfriados (seqüestro) (ton) |
| Carne | Sala de banha (m ²) |
| Carne | Varais de secagem (Charque) (m ²) |
| Carne | Sala de salga (Charque) (m ²) |
| Carne | Descanso/espera das aves(m ²) |
| Carne | Recepção das aves(m ²) |
| Carne | Sala de necropsia(m ²) |
| Carne | Insensibilização e Sangria(m ²) |
| Carne | Escaldagem e Depenagem(m ²) |
| Carne | Evisceração(m ²) |
| Carne | Sala de miúdos (moela, coração e fígado) e embalagem primária(m ²) |
| Carne | Sala de pés e embalagem primária(m ²) |
| Carne | Sala de Pré-resfriamento(m ²) |
| Carne | Nórea de gotejamento (m) |
| Carne | Classificação e embalagem primária de carcaças(m ²) |
| Carne | Seção de cortes e embalagem primária(m ²) |
| Carne | Sala de temperados(m ²) |
| Carne | Sala de CMS(m ²) |
| Carne | Sala de carimbagem de embalagem primária (m ²) |
| Carne | Depósito de embalagem primária(m ²) |

| ÁREA | INSTALAÇÃO |
|-------|---|
| Carne | Depósito de embalagem secundária(m ²) |
| Carne | Antecâmaras(m ²) |
| Carne | Área de embalagem secundária(m ²) |
| Carne | Câmaras de resfriamento (ton) |
| Carne | Câmaras de congelamento(ton) |
| Carne | Túneis de congelamento(ton) |
| Carne | Seção de expedição(m ²) |
| Carne | Sala/câmara de produção de gelo(ton) |
| Carne | Sala do SIF(m ²) |
| Carne | Casa da caldeira(m ²) |
| Carne | Seção de subprodutos não comestíveis(m ²) |
| Carne | Forno Crematório(m ²) |
| Carne | Sala de higienização de gaiolas(m ²) |
| Carne | Sala de depósito de gaiolas limpas(m ²) |
| Carne | Sala de lavagem de utensílios (facas, bandeijas, etc) (m ²) |
| Carne | Sala de esterilização de utensílios(m ²) |
| Carne | Sala de guarda de utensílios limpos(m ²) |
| Carne | Sala de “dripping test” (m ²) |
| Carne | Salsicharia (m ²) |
| Carne | Presuntaria (m ²) |
| Carne | Fatiados (m ²) |
| Carne | Sala de produção (conservas) (m ²) |
| Carne | Sala de incubação (conservas) (m ²) |
| Carne | Câmara de cura (ton) |
| Carne | Câmara para matéria prima resfriada (ton) |
| Carne | Sala para rebeneficiamento de tripas (m ²) |
| Carne | Sala de incubação (conservas) (m ²) |
| Carne | Fumeiro (m ²) |
| Carne | Sala para condimentos (m ²) |
| Carne | Câmara de massas (ton) |
| Carne | Salsicharia (m ²) |
| Carne | Presuntaria (m ²) |
| Carne | Vestiários (m ²) |
| Carne | Depósito de Venenos (m ²) |
| Carne | Lavanderia (m ²) |
| Carne | Depósito de Produtos químicos (m ²) |
| Carne | Sanitários (m ²) |
| Leite | Currais de espera e manejo(m ²) |
| Leite | Dependências de abrigo e arraçãoamento(m ²) |
| Leite | Dependência guarda de material de ordenha (m ²) |
| Leite | Dependência guarda produtos de limpeza de ordenha (m ²) |
| Leite | Ordenha (m ²) |
| Leite | Dependência para Refrigeração pós ordenha (m ²) |
| Leite | Dependências Caldeira e anexos (m ²) |
| Leite | Área para Recepção de Leite(m ²) |
| Leite | Área de Refrigeração (m2) |
| Leite | Área de Estocagem (m ²) |
| Leite | Área de Expedição (m ²) |
| Leite | Barreira sanitária (nº pessoas simultaneamente) |
| Leite | Laboratório de análises Físico Químicas(m2) |
| Leite | Laboratório de análises Físico Microbiológicas(m2) |
| Leite | Depósito de insumos e aditivos (m2) |

| ÁREA | INSTALAÇÃO |
|-------|---|
| Leite | Depósito de utensílios e materiais de limpeza (m ²) |
| Leite | Depósito de sal (m ²) |
| Leite | Depósito de embalagem Primária (m2) |
| Leite | Depósito de embalagem Secundária (m2) |
| Leite | Depósito de ingredientes (m ²) |
| Leite | Depósito de Produtos Químicos(m ²) |
| Leite | Área de Limpeza de caminhões (m ²) |
| Leite | Central CIP (m ²) |
| Leite | Área de Recepção de insumos e aditivos (m2) |
| Leite | Área de Recepção de matéria-prima (m2) |
| Leite | Área de Recepção de ingredientes (m2) |
| Leite | Área de padronização/desnate leite cru (m2) |
| Leite | Área de pasteurização de leite (m2) |
| Leite | Área de pasteurização/padronização/desnate de leite (m2) |
| Leite | Área de pasteurização/padronização/clarificação de leite para consumo direto (m2) |
| Leite | Área de pasteurização/padronização/ clarificação e envase de leite para consumo direto (m2) |
| Leite | Área de padronização/desnate soro de leite(m2) |
| Leite | Área de padronização/clarificação de leite para consumo direto (m2) |
| Leite | Área de envase de leite pasteurizado para consumo direto (m ²) |
| Leite | Dependências de recepção e sanitização de caixas plásticas (m ²) |
| Leite | Dependências de recepção e sanitização de latões (m2) |
| Leite | Estocagem de leite em pó (Kg ou Ton) |
| Leite | Estocagem de derivados de leite em pó (Kg ou Ton) |
| Leite | Área de silos/balões de estocagem de ingredientes/aditivos/insumos (m2) |
| Leite | Área de silos/balões de estocagem de leite e derivados (m2) |
| Leite | Dependência de elaboração e envase de leite UHT para consumo direto(m ²) |
| Leite | Dependência de elaboração de leite UHT para consumo direto(m ²) |
| Leite | Dependência de envase de leite UHT para consumo direto(m ²) |
| Leite | Sala de Incubação para Leite UHT (kg ou ton) |
| Leite | Shelf-life (kg ou ton) |
| Leite | Dependência para Fabricação de Farinha Láctea (m2) |
| Leite | Dependência para Fabricação de Ghee (m2) |
| Leite | Dependência para Fabricação de Queijos (m2) |
| Leite | Câmara de salga(kg ou ton) |
| Leite | Câmara de Secagem(kg ou ton) |
| Leite | Câmara de Salga e Secagem(kg ou ton) |
| Leite | Dependência para tanques de água gelada (m3) |
| Leite | Dependência para geração de fumaça (m2) |
| Leite | Dependência para defumação(m ³) |
| Leite | Área de embalagem primária de queijos (m ²) |
| Leite | Área de embalagem secundária de queijos (m ²) |
| Leite | Depósito de caixas plásticas (m2) |
| Leite | Câmara fria de estocagem (kg ou ton) |
| Leite | Câmara de Maturação(Kg ou ton) |
| Leite | Dependência para fatiamento e fracionamento de queijo(m ²) |
| Leite | Dependência para obtenção de queijo ralado(m ²) |
| Leite | Dependência para fabricação de ricota(m ²) |
| Leite | Área de embalagem de ricota(m ²) |
| Leite | Área de pasteurização de creme de leite (m ²) |
| Leite | Área de pasteurização/padronização de creme de leite (m ²) |
| Leite | Área de envase de creme de leite (m ²) |
| Leite | Dependência para elaboração de bebida láctea não-fermentada(m ²) |
| Leite | Área de pasteurização e envase de bebida láctea não-fermentada(m ²) |
| Leite | Área de pasteurização de bebida láctea não-fermentada(m ²) |

| ÁREA | INSTALAÇÃO |
|-------|---|
| Leite | Área de envase de bebida láctea não-fermentada(m ²) |
| Leite | Dependência para elaboração de produtos fermentados(líquidos) (m ²) |
| Leite | Estufa para elaboração de iogurte de consistência firme(m ²) |
| Leite | Área de envase de produtos fermentados(líquidos)(m ²) |
| Leite | Área de envase de bebida láctea fermentada(m ²) |
| Leite | Área para produção de concentrados de leite, soro de leite ou derivados(m2) |
| Leite | Área para evaporação de leite ou soro de leite(m2) |
| Leite | Área para secagem de leite ou soro de leite(m2) |
| Leite | Área para ensaque (leite em pó ou derivados) (m2) |
| Leite | Área de soldagem de sacos de papel (leite em pó) (m ²) |
| Leite | Barreira sanitária seca (nº pessoas simultaneamente) |
| Leite | Área de fracionamento de leite em pó(m ²) |
| Leite | Dependência de elaboração de leite condensado (m ²) |
| Leite | Área de envase de leite condensado (m ²) |
| Leite | Dependência para elaboração de doce de leite (m ²) |
| Leite | Área de envase de doce de leite (m ²) |
| Leite | Área de envase e embalagem de doce de leite (m ²) |
| Leite | Área de embalagem de doce de leite(m ²) |
| Leite | Dependência para elaboração de Manteiga (m ²) |
| Leite | Área de envase de Manteiga (m ²) |
| Leite | Área de envase e embalagem de Manteiga (m ²) |
| Leite | Área de embalagem de Manteiga (m ²) |
| Leite | Dependência para elaboração de Produtos Fundidos (m2) |
| Leite | Área de envase de Produtos Fundidos (m2) |
| Leite | Área de envase e embalagem de Produtos Fundidos (m2) |
| Leite | Área de embalagem de Produtos Fundidos (m2) |
| Leite | Dependência para elaboração de produtos lácteos diversos(m ²) |
| Leite | Área de envase e embalagem de produtos lácteos diversos(m ²) |
| Leite | Área de Misturas lácteas – em pó (m2) |
| Leite | Sala de Comando UHT (m2) |
| Leite | Dependência para elaboração e envase de produtos UHT(m ²) |
| Leite | Área de envase e embalagem de produtos UHT(m ²) |
| Leite | Área de Depósito de Insumos Interna (m2) |
| Leite | Shelf-life(m ²) |
| Leite | Dependência para toalete(m ²) |
| Leite | Depósito de produto acabado (m ²) |
| Leite | Área de expedição (m ²) |
| Leite | Secção de embalagem secundária (m ²) |
| Leite | Secção de embalagem secundária e rotulagem(m ²) |
| Leite | Depósito de embalagens primárias (m ²) |
| Leite | Depósito de embalagens secundárias (m ²) |
| Leite | Depósito de embalagens secundárias e rotulagem (m ²) |
| Leite | Depósito de rotulagem (m ²) |
| Leite | Almoxarifado (m ²) |
| Leite | Lavanderia (m ²) |
| Leite | Refeitório (m ²) |
| Leite | Sala do SIF(m ²) |
| Leite | Barreira sanitária (nº pessoas simultaneamente) |
| Leite | Laboratório Físico-Químico(m ²) |
| Leite | Laboratório Microbiológico(m ²) |
| Leite | Vestiários (m ²) |
| Leite | Sanitários (m ²) |

| ÁREA | INSTALAÇÃO |
|---------|---|
| Leite | Depósito de utensílios e materiais de limpeza (m ²) |
| Ovo | Área de recepção(m ³) |
| Ovo | Área de seleção e lavagem de ovos (m ²) |
| Ovo | Área de classificação (m ²) |
| Ovo | Área de ovoscopia(m ²) |
| Ovo | Área de embalagem primária do produto(m ²) |
| Ovo | Área de embalagem secundária do produto(m ²) |
| Ovo | Área de armazenagem do produto (m ²) |
| Ovo | Lavagem e esterilização de utensílios(m ²) |
| Ovo | Depósito de utensílios higienizados(m ²) |
| Ovo | Câmaras de resfriamento(ton) |
| Ovo | Câmaras de congelamento(ton) |
| Ovo | Túneis de congelamento(ton) |
| Ovo | Sala de quebra de ovos (m ²) |
| Ovo | Sala de pasteurização (m ²) |
| Ovo | Área de depósito de embalagens primárias(m ²) |
| Ovo | Área de depósito de embalagens secundárias(m ²) |
| Ovo | Expedição(m ²) |
| Ovo | Área de subprodutos não comestíveis (cascas) (m ²) |
| Ovo | Área de desidratação(m ²) |
| Ovo | Antecâmara(m ²) |
| Ovo | Laboratório(m ²) |
| Ovo | Vestiários (m ²) |
| Ovo | Lavanderia (m ²) |
| Ovo | Refeitório (m ²) |
| Ovo | Depósito de Produtos químicos (m ²) |
| Ovo | Sala do SIF(m ²) |
| Ovo | Casa da caldeira(m ²) |
| Pescado | Cais (m ²) |
| Pescado | Frota pesqueira |
| Pescado | Área de recepção (m ²) |
| Pescado | Seção para lavagem e guarda de caixas plásticas (m ²) |
| Pescado | Silo de gelo (kg; t) |
| Pescado | Sala para descarte de embalagem (m ²) |
| Pescado | Câmara para armazenamento de matéria-prima fresca (m ²) |
| Pescado | Câmara para armazenamento de matéria-prima congelada (m ²) |
| Pescado | Câmara reversível para armazenamento de matéria-prima fresca ou congelada (m ²) |
| Pescado | Tanque para depuração (m ³) |
| Pescado | Tanque para insensibilização (m ³) |
| Pescado | Sala para descamação (m ²) |
| Pescado | Sala para processamento de miúdos (moela, coração e fígado) (m ²) |
| Pescado | Sala para preparo de CMS (m ²) |
| Pescado | Salão de processamento (m ²) |
| Pescado | Sala para cocção (m ²) |
| Pescado | Sala para preparo de produtos de valor agregado (m ²) |
| Pescado | Sala para preparo de produtos salgados e de semi-conservas (m ²) |
| Pescado | Depósito de sal (m ²) (sal utilizado no preparo de curados e na operacionalidade do salmourador congelador) |
| Pescado | Depósito para ingredientes de uso diário (m ²) |
| Pescado | Área para secagem (m ²) |
| Pescado | Local para defumação (m ²) |

| ÁREA | INSTALAÇÃO |
|---------------------|--|
| Pescado | Depósito de madeiras não resinosas (m ²) |
| Pescado | Sala para lavagem e guarda de carrinhos e utensílios (m ²) |
| Pescado | Local para guarda de material de limpeza (m ²) |
| Pescado | Sala de embalagem climatizada (m ²) |
| Pescado | Câmara Frigorífica para Estocagem de Produto Congelado (m ²) |
| Pescado | Câmara Frigorífica para Estocagem de Produto Salgado (m ²) |
| Pescado | Câmara Frigorífica para Estocagem de Produto Fresco (m ²) |
| Pescado | Sala para guarda de embalagens de uso diário (m ²) |
| Pescado | Antecâmara de expedição para produtos congelados (m ²) |
| Pescado | Óculo para expedição de produto congelado (m ²) |
| Pescado | Óculo para expedição de produto fresco (m ²) |
| Pescado | Plataforma de expedição de produto final (m ²) |
| Pescado | Sala para armazenamento das conchas de moluscos bivalves (m ²) |
| Pescado | Local para guarda de roupas de frio (m ²) |
| Pescado | Local para guarda de agentes tóxicos (m ²) |
| Pescado | Almoxarifado (m ²) |
| Pescado | Sala de máquinas (m ²) |
| Pescado | Bloqueio sanitário (m ²) |
| Pescado | Sanitários e vestiários para os tripulantes das embarcações pesqueiras (m ²) |
| Pescado | Local para higienização de veículos (m ²) |
| Pescado | Área de subprodutos não comestíveis (m ²) |
| Pescado | Câmara para estocagem de iscas (m ²) |
| Pescado | Separação física entre áreas de pré e pós-secagem da farinha de peixe – descrever |
| Pescado | Casa da caldeira (m ²) |
| Pescado | Laboratório para análises de rotina (m ²) |
| Pescado | Vestiários (m ²) |
| Pescado | Sanitários (m ²) |
| Pescado | Sala do SIF(m ²) |
| Pescado | Lavanderia (m2) |
| Produtos de Abelhas | Área de Recepção(m ²) |
| Produtos de Abelhas | Área de Recepção de melgueiras(m ²) |
| Produtos de Abelhas | Depósito de melgueiras (m ²) |
| Produtos de Abelhas | Sala de extração (m ²) |
| Produtos de Abelhas | Sala de extração e envase (m ²) |
| Produtos de Abelhas | Sala de envase (m ²) |
| Produtos de Abelhas | Sala de limpeza e classificação(m ²) |
| Produtos de Abelhas | Depósito de embalagens e rotulagem (m ²) |
| Produtos de Abelhas | Depósito de produtos (m ²) |
| Produtos de Abelhas | Expedição(m ²) |
| Produtos de Abelhas | Barreira sanitária (m ²) |
| Produtos de Abelhas | Vestiários (m ²) |
| Produtos de Abelhas | Sanitários (m ²) |
| Produtos de Abelhas | Depósito de utensílios e materiais de limpeza(m ²) |
| Produtos de Abelhas | Recepção de melgueiras (m ²) |
| Produtos de Abelhas | Recepção de matéria-prima (mel) (m ²) |
| Produtos de Abelhas | Recepção de matéria-prima (pólen) (m ²) |
| Produtos de Abelhas | Recepção de matéria-prima (própolis) (m ²) |
| Produtos de Abelhas | Recepção de matéria-prima (geléia real) (m ²) |
| Produtos de Abelhas | Recepção de matéria-prima (cera de abelhas)(m ²) |
| Produtos de Abelhas | Recepção de matéria-prima (Apitoxina) (m ²) |
| Produtos de Abelhas | Recepção de produtos das abelhas(m ²) |

| ÁREA | INSTALAÇÃO |
|---------------------|--|
| Produtos de Abelhas | Depósito de melgueiras (m ²) |
| Produtos de Abelhas | Depósito de matéria-prima (mel) (m ²) |
| Produtos de Abelhas | Depósito de matéria-prima (pólen) (m ²) |
| Produtos de Abelhas | Depósito de matéria-prima (própolis) (m ²) |
| Produtos de Abelhas | Depósito de matéria-prima (geléia real) (m ²) |
| Produtos de Abelhas | Depósito de matéria-prima (cera de abelhas) (m ²) |
| Produtos de Abelhas | Depósito de matéria-prima (apitoxina) (m ²) |
| Produtos de Abelhas | Depósito climatizado (matéria-prima) (m ²) |
| Produtos de Abelhas | Sala de descristalização(m ²) |
| Produtos de Abelhas | Estufa(m ²) |
| Produtos de Abelhas | Câmara fria de estocagem(m ²) |
| Produtos de Abelhas | Sala de limpeza e seleção(m ²) |
| Produtos de Abelhas | Sala de beneficiamento de melgueiras (m ²) |
| Produtos de Abelhas | Sala de beneficiamento (mel) (m ²) |
| Produtos de Abelhas | Sala de beneficiamento (pólen) (m ²) |
| Produtos de Abelhas | Sala de beneficiamento (própolis) (m ²) |
| Produtos de Abelhas | Sala de beneficiamento (geléia real) (m ²) |
| Produtos de Abelhas | Sala de beneficiamento (cera de abelhas) (m ²) |
| Produtos de Abelhas | Sala de beneficiamento (apitoxina) (m ²) |
| Produtos de Abelhas | Sala de elaboração de derivados de produtos das abelhas(m ²) |
| Produtos de Abelhas | Sala de produção de sache(m ²) |
| Produtos de Abelhas | Sala de lavagem e secagem de sache(m ²) |
| Produtos de Abelhas | Sala de envase(m ²) |
| Produtos de Abelhas | Seção de rotulagem e embalagem secundária(m ²) |
| Produtos de Abelhas | Área de embalagem secundária(m ²) |
| Produtos de Abelhas | Depósito de embalagem primária(m ²) |
| Produtos de Abelhas | Depósito de embalagem secundária(m ²) |
| Produtos de Abelhas | Depósito de produtos acabados (m ²) |
| Produtos de Abelhas | Depósito de produto acabado climatizado (m ²) |
| Produtos de Abelhas | Área de lavagem de tambores e baldes(m ²) |
| Produtos de Abelhas | Seção de higienização de embalagens primárias(m ²) |
| Produtos de Abelhas | Seção de expedição(m ²) |
| Produtos de Abelhas | Vestiários (m ²) |
| Produtos de Abelhas | Sala de lavagem de utensílios(m ²) |
| Produtos de Abelhas | Sanitários (m ²) |
| Produtos de Abelhas | Depósito de utensílios e materiais de limpeza(m ²) |
| Produtos de Abelhas | Almoxarifado(m ²) |
| Produtos de Abelhas | Depósito de ingredientes(m ²) |
| Produtos de Abelhas | Lavanderia (m ²) |
| Produtos de Abelhas | Sala do SIF(m ²) |
| Produtos de Abelhas | Sala do compressor (m ²) |