



1 – IDENTIFICAÇÃO

01 RAZÃO SOCIAL	02 CNPJ/CPF
03 ENDEREÇO	
04 NOME FANTASIA	05 CATEGORIA ESTABELECIMENTO (de acordo com a atividade: Mel e derivados, Leite e derivados, Carnes e derivados, Pescado e derivados, Ovos e derivados)

06 RECEBIMENTO	07 ESTOCAGEM	08 CAPAC. PRODUÇÃO
<div> <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> </div> L/DIA	<div> <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> </div> L/DIA	<div> <div></div> </div> KG / DIA

09 – DESCRIÇÃO

Listar os setores da indústria (ex: sala de fabricação, sala de embalagem, etc) descrevendo sua localização (ex: sala de fabricação com comunicação com a sala de embalagem, separada por paredes inteiras), bem como a que se destina. Deve ser descrito também o fluxo de produção , ou seja, local de recepção da matéria prima e o caminho percorrido até a expedição do produto final.

10 – DESCRIÇÃO
Descrever material e cor

11 – DESCRIÇÃO

Descrever tipo de material e forma de apresentação (janela basculante; porta do tipo vai-vem, etc).

Descrever o sistema de bloqueio sanitário. (EX: A entrada de funcionários para a parte interna da indústria se dá pela ante sala. Na entrada da ante sala, o qual a mesma dá acesso a sala de fabricação, está localizado um sistema de lava botas, dotado de escova para limpeza das botas, ponto de água e sabão. A pia para limpeza das mãos, dotada de sabão, sanizante e papel toalha, está localizada na ante sala, onde o funcionário antes de entrar na sala de fabricação higieniza suas mãos.....

6 – DESCRIÇÃO DE MAQUINÁRIOS

12 – DENOMINAÇÃO E MATERIAL	13 – QUANT.	14 – CAPAC. TOTAL

7 – DESCRIÇÃO DE EQUIPAMENTOS, MESAS, UTENSÍLIOS

15 – DENOMINAÇÃO E MATERIAL	16 – QUANT.	17 – CAPAC. TOTAL

8 – NÚMERO ESTIMADO DE EMPREGADOS

18 – PESSOAL LOTADO
<div></div> <div>MASCULINO</div> <div></div> <div>FEMININO</div>



9 – BANHEIROS/VESTUÁRIOS/INSTALAÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS

19 – DESCRIÇÃO

**Descrever localização, tipo de piso, tetos e paredes, bem como sua cor. Listar nº de vasos sanitários e pias, chuveiros, armários.
Descrever tipo de iluminação**

**10 – DEPÓSITO DE EMBALAGEM, MATÉRIAS PRIMAS, CONDIMENTOS E UTENSÍLIOS,
ADMINISTRAÇÃO**

20 – DESCRIÇÃO

Descrever localização, tipo de piso, tetos e paredes, bem como sua cor.

**11 – SISTEMA DE ABASTECIMENTO DE ÁGUA (PROCEDÊNCIA, VOLUME DE VAZÃO,
PROCESSO DE CAPTAÇÃO, SISTEMA DE DEPÓSITO E SUA CAPACIDADE, E FORMA DE
DISTRIBUIÇÃO)**

21 – DESCRIÇÃO



Estado do Rio de Janeiro
Prefeitura Municipal de Valença
Secretaria Municipal de Agricultura, Pesca e Pecuária
Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal – S.I.M.P.O.A

12 – DESTINO DADO ÀS ÁGUAS SERVIDAS

22 – DESCRIÇÃO

Descrever o destino dado as águas servidas (EX: A água residual será destinada aos ralos coletores, dispostos ao longo das áreas de produção, onde se comunicarão com fossa séptica. Portanto, as águas residuais serão destinadas as fossas sépticas através dos ralos coletores)

13 – PROCESSO DE LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO

23 – DESCRIÇÃO

Descrever as etapas de limpeza e higienização detalhadamente

14 – MEIOS DE TRANSPORTE DO PRODUTO

24 – DESCRIÇÃO

Descrever processo de transporte do produto (caixas isotérmicas ou carroceria refrigerada, tipo de veículos, cobertura, etc.)



Estado do Rio de Janeiro
Prefeitura Municipal de Valença
Secretaria Municipal de Agricultura, Pesca e Pecuária
Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal – S.I.M.P.O.A

15 – PROCEDÊNCIA DA MATÉRIA PRIMA E FORMA DE CONSERVAÇÃO (RESFRIADO, CONGELADO, IN NATURA, ETC)

25 – DESCRIÇÃO

Descrever o local de obtenção da matéria prima (fazendas, indústrias, apiários, etc.)

16 – PRODUTOS QUE PRETENDE FABRICAR

26 – DENOMINAÇÃO	27 – PRODUÇÃO DIÁRIA.	28. UNIDADE
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____

17 – SEPARAÇÃO ENTRE ÁREA SUJA E ÁREA LIMPA

29 – DESCRIÇÃO

Descrever de que forma é feita a separação entre área suja e área limpa (se é parede inteira ou meia parede, óculo, portas, etc)



Estado do Rio de Janeiro
Prefeitura Municipal de Valença
Secretaria Municipal de Agricultura, Pesca e Pecuária
Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal – S.I.M.P.O.A

18 – ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO

30 – DESCRIÇÃO

Tipo de iluminação (artificial ou natural) em cada setor.

19 – INSTALAÇÕES FRIGORÍFICAS (TIPO – FREEZER OU CÂMARA)

32 – DESCRIÇÃO

Material e localização.

20 - AUTENTICAÇÃO

DATA	CARIMBO E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO
 / /	