|  |
| --- |
| **1. Identificação do Estabelecimento** |
| **Razão Social / Nome do Produtor(a)** | **Nome Fantasia** |
|  |  |
| **Proprietário / Responsável Legal** |
|  |
| **Classificação** | **CNPJ / CPF** |
|  |  |
| **Condição do Responsável pela exploração** |
| ****Proprietário | ****Arrendatário | ****Prestação de Serviços |
| **RG** | **Insc. Estadual** | **Insc. Municipal** |
|  |  |  |
| **Celular** | **Telefone** | **E-mail** |
|  |  |  |

|  |
| --- |
| **2. Localização** |
| **Endereço / Rua / Avenida** | **Vila / Comunidade** |
|  |  |
| **Nº** | **Distrito / Bairro** | **Cep** | **Complemento / Ponto de Referência** |
|  |  |  |  |
| **Município** | **Distância da Sede** |
| **Caçapava do Sul** |  |
| **Zona** |
| ****Rural | ****Urbana | ****Mista |
| **Área total do terreno:** | **Área a ser construída** | **Área Útil** |
|  |  |  |
| **Vias de acesso** |
|  |
| **Georreferenciamento** |
|  |

|  |
| --- |
| **3. Responsável Técnico** |
| **Nome:** |
|  |
| **Registro no Conselho de Classe:** | **CPF:** |
|  |  |

|  |
| --- |
| **4. Descrição** |
| **4.1 Número aproximado de funcionários :** |
| **Masculino** | **Feminino** | **Possuem Atestado Médico? (apresentar cópias)** |
|  |  |  | Sim |  | Não |

|  |
| --- |
| **4.2 Dias e horas de funcionamento:** |
|  |

|  |
| --- |
| **4.3 Capacidade de Produção Média do Estabelecimento:** |
| **Animais de Abate** | **Cabeças abatidas/espécie/Dia** |
|  |
| **Carnes e Derivados** | **Produtos por categoria/dia** |
|  |
| **Leite e Derivados** | **Total recebido (L/dia)** | **Total leite envasado (L/dia)** | **Total derivados (kg/dia)** |
|  |  |  |
| **Produtos de Abelha** | **Média mensal (kg)** |
|  |
| **Pescado (kg)** | **Capacidade de congelamento** | **Estoque fresco** | **Estoque congelado** | **Produção de gelo** |
|  |  |  |  |
| **Ovos** | **Produção ovos/dia** | **Em conserva (kg/dia)** |
|  |  |

|  |
| --- |
| **4.4 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. No caso dos estabelecimentos de abate, informar sobre o transporte dos animais vivos, descrevendo os cuidados com o bem-estar animal, e informar a documentação sanitária que acompanha a carga.** |

|  |
| --- |
| **4.5 Produtos que pretende fabricar** (Relacionar, por ordem decrescente, a quantidade de produção e seqüência)**:** |
| **Item** | **Denominação** | **Quantidade (kg/L)****Capacidade Máxima** | **Freqüência** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **4.6 Transporte do produto elaborado:** |
| **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.** |

|  |
| --- |
| **4.7 Máquinas e Equipamentos:** |
| **Item** | **Denominação** | **Quant.** | **Natureza do material** | **Localização na Indústria**  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **4.8 Água de abastecimento:** |
| **Descrever se e de poço, nascente ou outro, o sistema de tratamento utilizado. Informar o material utilizado na confecção dos reservatórios e o método de cloração utilizado.** |

|  |
| --- |
| **4.9 Destino dos subprodutos e resíduos agroindustrial:** |
| **Descrever sobre o armazenamento e a destinação dos subprodutos e resíduos provenientes das atividades industriais (Ex.: soro de queijo, pele bovina, cascos, chifres, cerdas, penas, sangue, escamas, vísceras, pelos, ossos etc.) e do lixo inorgânico (plástico, papeis, papelão etc.)** |

|  |
| --- |
| **4.10 Fluxograma de Matança / Fabricação de Produtos** |
| **Apresentar o fluxograma operacional de abate e/ou fabricação dos produtos e descrever detalhadamente todo o processo para cada linha de produção.** |

|  |
| --- |
| **4.11 Instalações Frigoríficas** |
| **Relacionar 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.**  |
|  |
| **4.12 Natureza do sistema de proteção utilizado para pragas e vetores** |
| **Citar 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.** |

|  |
| --- |
| **4.13 Controles e análises** |
| **Descrever quais análises serão feitas e com quais frequências de água e produto.**  |

|  |
| --- |
| **4.14 Observações complementares** |
|  |

|  |
| --- |
| **5. Parecer** |
| **Uso do Serviço Oficial:** |
|  |
| **Responsável pela Análise:** |
|  |