

IV. DESCRIÇÃO			
Número aproximado de funcionários			
Masculino	Feminino	Possuem carteira de saúde?	
		<input type="checkbox"/> Sim (apresentar cópias) <input type="checkbox"/> Não	
Dias e Horas de Funcionamento			
Veículo Transportador do Produto e Mercado de Consumo			
Capacidade aproximada do Estabelecimento			
Animais de Abate	Cabeças abatidas/ Espécie /Dia		
. Aves	Aves abatidas/ dia		
. Carnes e Derivados	Produtos por categoria/ dia		
. Leite e Derivados	Total recebido (L/dia)	Total leite envasado (L/ dia)	Total derivados (Kg/ dia):
. Mel	Média semanal	Média mensal	Média anual
. Pescado (Kg)	Capacidade de armazenamento		
	Estoque fresco	Estoque congelado	Produção gelo
. Ovos	Produção ovos/ dia		Em conserva (Kg/ dia)
Transporte de Matéria - Prima			
Descrição			
Procedência da Matéria - Prima			
Descrição			

Produtos que são produzidos (Relacionar por ordem decrescente a quantidade de produção e frequência)

Código	Denominação	Quantidade (Kg/L)	Frequência

Produtos que pretende produzir (Relacionar por ordem decrescente a quantidade de produção e frequência)

Item	Denominação	Quantidade (Kg/L)	Frequência

Veículo Transportador

Descrição (Quantidade de veículos, capacidade individual, condições de higiene, Isotérmico ou com sistema de resfriamento).

Máquinas e Equipamentos

Item	Denominação	Quant.	Capacidade Total	Unid. Medida

Natureza e Revestimento das Superfícies de Mesas e demais Superfícies Utilizadas como apoio na Fabricação de Produtos Comestíveis

Descrição.

Ventilação e Iluminação

Descrição de materiais utilizados para adequada ventilação e iluminação.

Natureza do sistema de proteção utilizado para moscas e outros

Descrição.

Separação entre dependências, elaboração de produtos comestíveis ou não comestíveis

Descrição de materiais utilizados para delimitar as dependências

Controles e Análises

Descrição dos equipamentos e análises a serem realizadas (tipo e frequência).

Fluxograma de Matança / Fabricação de Produtos

Descrição.

Isolamento do Meio Externo

Descrição dos materiais utilizados na delimitação.

Sede da Inspeção Municipal (Matadouros Frigoríficos)

Descrição da disposição das instalações e materiais cedidos.

Procedimentos de higienização das instalações, equipamentos e utensílios

Descrição e apresentação de cronograma.

Vestuário / Refeitório para funcionários

Detalhar dimensão, localização e capacidade.

Informações sobre banheiros e instalações sanitárias

Detalhar dimensão, localização e capacidade.

Programa de Boas Práticas de Fabricação

Apresentação de documentos comprobatórios.

Observações complementares		
Descrição.		
Local e Data:	Carimbo e assinatura do Responsável legal da firma	Carimbo e assinatura do Responsável pelo projeto