

Anexo I

CHECK LIST				DATA: ____ / ____ / ____		Nº	
Estabelecimento:				Município:			
Proprietário / responsável:				Telefone(s):			
Nº funcionários - Familiar:		♀	♂	- Não Familiar:		♀	♂
				Coordenadas: S		W0	
Possui algum registro em Serviços de Inspeção?				<input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim		Ação requerida: <input type="checkbox"/> Vistoria prévia de estabelecimento <input type="checkbox"/> Vistoria final de estabelecimento	
Possui item impeditivo para registro?				<input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim (Qual?)			

Legenda: C – Conforme; CR – Com restrições; NC – Não conforme; NA – Não se aplica.

Nos itens de “marcar x”, mais de uma opção pode ser selecionada, de acordo com a realidade do estabelecimento (podendo ou não estar conforme). Os itens descritos em linhas com coloração diferente são requisitos mínimos obrigatórios para registro (e alguns são meramente informativos).

Situações não citadas neste checklist e/ou prazos podem ser alterados de acordo com a situação encontrada em cada estabelecimento (análise técnica).

01. REQUISITOS MÍNIMOS OBRIGATÓRIOS:

Item	Requisitos	C	CR	NC	NA	Observação/Sugestões de prazos
1.	ÁREA EXTERNA					
1.1.	Em boas condições de higiene e organização. Ausência de entulho, materiais em desuso, lixo, etc.					Se não é possível instalar as medidas mitigadoras, é impeditivo para registro.
1.2.	Situado em zona isenta de contaminantes ambientais, como fumaça, poeira, odores indesejáveis, aterro sanitário, lixão, etc.					Se está em área com contaminantes ambientais, é impeditivo para registro.

Item	Requisitos	C	CR	NC	NA	Observação/Sugestões de prazos
2.	<u>ÁGUA DE ABASTECIMENTO</u>					
2.1.	Origem da água de abastecimento <input type="checkbox"/> rede pública <input type="checkbox"/> nascente <input type="checkbox"/> poço artesiano <input type="checkbox"/> rios / córregos					Somente informativo.
2.2.	Dosador e medidor cloro <input type="checkbox"/> local adequado e funcionando/possui cloração					Inclusive quando proveniente da rede pública.
2.3.	Rede de abastecimento de água <input type="checkbox"/> presença de reservatório de água <input type="checkbox"/> presença de tampa no reservatório <input type="checkbox"/> boas condições de conservação, sem apresentar vazamentos, trincas, mofos ou infiltrações, etc.					

Item	Requisitos	C	CR	NC	NA	Observação/Sugestões de prazos
3.	<u>BARREIRA SANITÁRIA</u>					
3.1.	Presença de barreira sanitária em todos os acessos às áreas de produção.					
3.2.	Cobertura e forros na barreira sanitária <input type="checkbox"/> forro de PVC <input type="checkbox"/> forro de gesso pintado com tinta lavável <input type="checkbox"/> revestido de cerâmica <input type="checkbox"/> forro de laje pintado com tinta lavável					
3.3.	Condições de higiene: <input type="checkbox"/> boas condições <input type="checkbox"/> condições irregulares					

Item	Requisitos	C	CR	NC	NA	Observação/Sugestões de prazos
4.	<u>PRODUÇÃO</u>					
4.1.	Cobertura e forros da área de produção <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> forro de PVC <input type="checkbox"/> forro de gesso pintado com tinta lavável <input type="checkbox"/> revestido de cerâmica <input type="checkbox"/> forro de laje pintado com tinta lavável 					
4.2.	Condições de higiene: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> boas condições <input type="checkbox"/> condições irregulares <input type="checkbox"/> condições precárias 					
4.3.	Janelas e/ou óculos são de material não absorvente e de fácil higienização					<input type="checkbox"/> Material inadequado: tratamento imediato, mantendo impermeabilização constantemente.
4.4.	Janelas e/ou óculos e portas possuem dispositivo para impedir entrada de vetores.					<input type="checkbox"/> Instalação de telas - imediato.
4.5.	Portas de fácil abertura entre barreira sanitária e área de produção (sentido correto e não dependente de maçaneta).					<input type="checkbox"/> Material inadequado: tratamento imediato, mantendo impermeabilização constantemente.
4.6.	Paredes são lisas, impermeáveis, de cor clara e de fácil higienização					
4.7.	Piso liso e impermeável, permitindo fácil limpeza e higienização.					<input type="checkbox"/> Imediato - troca completa do piso, se muito danificado.
4.8.	Presença de pia na área de produção.					
4.9.	Ausência de sinais indicativos da presença de pragas dentro da área de processamento					

Item	Requisitos	C	CR	NC	N A	Observação/Sugestões de prazos
5.	<u>RECEPÇÃO DA MATÉRIA-PRIMA</u>					
5.1.	<input type="checkbox"/> Local para armazenamento de matéria -prima adequado e organizado . <input type="checkbox"/> não há local para armazenamento da matéria -prima (chegou - processou);					<input type="checkbox"/> Prever local para armazenamento do leite por mais de um dia. <input type="checkbox"/> Matéria-prima não deve entrar pela barreira sanitária;

Item	Requisitos	C	CR	NC	NA	Observação/Sugestões de prazos
6.	<u>UTENSÍLIOS</u>					
6.1.	De material adequado, não absorvente, resistentes, próprio para uso em alimentos.					Observação: a critério da DIPOVA, madeira poderá ser utilizada, desde que, em boas condições de conservação e não implique em risco de contaminação do produto.

Item	Requisitos	C	CR	NC	NA	Observação/Sugestões de prazos
7.	<u>EQUIPAMENTOS</u>					
7.1.	De material adequado, não absorvente, resistentes, próprio para uso em alimentos. <input type="checkbox"/> material adequado para área de produção (sem rachaduras, sem porosidades, trincas, ferrugem, soldas ou emendas grosseiras que dificultam a higienização ou de material não absorvente) <input type="checkbox"/> de uso exclusivo na agroindústria <input type="checkbox"/> boas condições de higiene					Observação: a critério da DIPOVA, madeira poderá ser utilizada, desde que, em boas condições de conservação e não implique em risco de contaminação do produto.

8.	<u>MESAS E BANCADAS</u>					
-----------	--------------------------------	--	--	--	--	--

8.1.	De material adequado, não absorvente, resistentes, próprio para uso em alimentos.					Imediato - troca da mesa e/ou bancadas de madeira por material adequado.
------	---	--	--	--	--	--

Item	Requisitos	C	CR	NC	NA	Observação/Sugestões de prazos
9.	<u>INSTALAÇÕES DE FRIQ</u>					
9.1.	Armazenamento de produtos acabados e matérias-primas <input type="checkbox"/> freezer <input type="checkbox"/> geladeira <input type="checkbox"/> câmara fria <input type="checkbox"/> material inadequado					Imediato - troca da mesa e/ou bancadas de madeira por material adequado.

Item	Requisitos	C	CR	NC	NA	Observação/Sugestões de prazos
10.	<u>FUNCIONÁRIOS</u>					
10.1.	Ausência de uso de adornos (brincos, alianças, cordões, relógios etc), assim como unhas compridas e esmalte/base.					
10.2.	Os homens que usam barba/bigode fazem uso adequado de máscara descartável e/ou balaclava.					
10.3.	Uniformes <input type="checkbox"/> cor clara <input type="checkbox"/> quantidade suficiente <input type="checkbox"/> boas condições de conservação <input type="checkbox"/> boas condições de higiene					

Item	Requisitos	C	CR	NC	NA	Observação/Sugestões de prazos
11.	TRANSPORTE					
11.1.	Tipo de veículo: <input type="checkbox"/> próprio <input type="checkbox"/> terceirizado <input type="checkbox"/> refrigerado <input type="checkbox"/> baú <input type="checkbox"/> baú isotérmico <input type="checkbox"/> coberto <input type="checkbox"/> passeio					<input type="checkbox"/> Adequado para o transporte do produto final, mantendo a temperatura de conservação e condições de higiene.
12.	OPERACIONAL					
	<input type="checkbox"/> Manual de Boas Práticas de Fabricação					
12.1.	Atestado de saúde ocupacional					<input type="checkbox"/> Imediata apresentação no pedido de registro.
12.2.	Curso de Boas Práticas de Fabricação, com carga mínima de 24 horas <input type="checkbox"/> proprietário/responsável legal pelo estabelecimento <input type="checkbox"/> funcionários envolvidos diretamente no processo produtivo					<input type="checkbox"/> Imediata apresentação no pedido de registro. <input type="checkbox"/> Certificado de Boas Práticas de Fabricação realizado pelo responsável pela produção, com validade máxima de 12 meses.

02. REQUISITOS PARA CRONOGRAMA DE ADEQUAÇÃO

* Dentro de alguns itens pode ter algum requisito considerado obrigatório.

Item	Requisito	C	CR	NC	NA	Observação / Prazo
1.	ÁREA EXTERNA					
1.1.	Delimitação adequada do estabelecimento <input type="checkbox"/> delimitação total <input type="checkbox"/> delimitação parcial <input type="checkbox"/> muro <input type="checkbox"/> cerca de arame <input type="checkbox"/> tela <input type="checkbox"/> alambrado					<input type="checkbox"/> 04 meses - em caso de presença de animais soltos na propriedade. <input type="checkbox"/> 18 meses - em caso de ausência de animais

1.2.	Circulação de veículos (do portão de entrada até o local onde descarrega a matéria-prima e/ou embarca o produto) <input type="checkbox"/> asfalto/cimento <input type="checkbox"/> bloco de concreto/pav's <input type="checkbox"/> brita				<input type="checkbox"/> 24 meses – para a pavimentação na área de circulação de veículos.
1.3.	Circulação de pessoas (da dependência sanitária/vestiário até o gabinete sanitário) <input type="checkbox"/> asfalto/cimento <input type="checkbox"/> bloco de concreto <input type="checkbox"/> brita <input type="checkbox"/> cerâmica <input type="checkbox"/> possui cobertura				<input type="checkbox"/> 09 meses - para a pavimentação se a área de circulação de pessoas for terra <input type="checkbox"/> 24 meses - para a pavimentação se a área de circulação de pessoas for grama ou brita. <input type="checkbox"/> 30 dias para a adoção de capa de chuva e guarda-chuva (em local sem cobertura).
1.4.	Controle de pragas na área externa <input type="checkbox"/> ausência de sinais indicativos da presença de pragas na área externa <input type="checkbox"/> presença de sinais indicativos da presença de pragas na área externa <input type="checkbox"/> armadilhas <input type="checkbox"/> iscas <input type="checkbox"/> barreiras				<input type="checkbox"/> 30 dias - se sinais indicativos de pragas na área externa do estabelecimento.
1.5.	Rede de abastecimento água – Capacidade de armazenamento _____ litros (3,2 l de H ₂ O para cada litro/leite) <input type="checkbox"/> anotação do teor de cloro na água				<input type="checkbox"/> registro prévio ao início da produção do teor de cloro na água. <input type="checkbox"/> Limpeza de acordo com o Manual de BPF <input type="checkbox"/> 6 meses para aumento da capacidade de armazenamento

Item	Requisito	C	CR	NC	NA	Observação / Prazo
2.	<u>BARREIRA SANITÁRIA</u>					
2.1.	<input type="checkbox"/> lava botas <input type="checkbox"/> recipiente com sabão líquido <input type="checkbox"/> escova para limpeza das botas <input type="checkbox"/> torneira de acionamento não manual <input type="checkbox"/> torneira de acionamento manual <input type="checkbox"/> recipiente com papel <input type="checkbox"/> toalha de primeiro uso <input type="checkbox"/> recipiente com papel toalha reciclado <input type="checkbox"/> lixeira com tampa de acionamento não manual funcionando <input type="checkbox"/> boas condições de conservação e limpeza <input type="checkbox"/> cobertura					<input type="checkbox"/> 60 dias – recipiente com sabão líquido inodoro, neutro e papel toalha de primeiro uso. <input type="checkbox"/> 06 meses - substituição da torneira para acionamento não manual. <input type="checkbox"/> 09 meses - correção do fluxo ou fechamento com paredes.

Item	Requisito	C	CR	NC	NA	Observação / Prazo
3.	<u>ÁREA DE PRODUÇÃO</u>					
3.1.	<i>Ventilação</i> <input type="checkbox"/> natural <input type="checkbox"/> exaustor <input type="checkbox"/> climatização <input type="checkbox"/> adequada (tipo de produto elaborado, sensação térmica etc)					*Avaliar conforto térmico e exigência da categoria
3.2.	<i>Iluminação/energia natural</i> <input type="checkbox"/> artificial <input type="checkbox"/> protegida contra estilhaçamento/material que não estilhaça <input type="checkbox"/> material que estilhaça e não protegida <input type="checkbox"/> fiação embutida nas paredes <input type="checkbox"/> fiação externa por tubulação sem fiação exposta					<input type="checkbox"/> 30 dias – instalação de protetores para lâmpadas, troca de lâmpadas queimadas, correção da fiação elétrica
3.3.	<i>Cobertura, revestimento e forros</i> <input type="checkbox"/> boas condições de conservação <input type="checkbox"/> condições irregulares de conservação					<input type="checkbox"/> 04 meses – para manutenção, se pequena/não permitindo entrada de sujidades, porém devendo apresentar boa higienização.

3.4.	Janelas e/ou óculos <input type="checkbox"/> alumínio <input type="checkbox"/> vidro <input type="checkbox"/> tela milimétrica <input type="checkbox"/> cortina PVC	<input type="checkbox"/> boas condições de higiene <input type="checkbox"/> condições irregulares de higiene					<input type="checkbox"/> 30 dias - trocar telas rasgadas; <input type="checkbox"/> 04 meses - trocar janelas em mau estado de conservação, independente do material <input type="checkbox"/> 12 meses - trocar janelas se bom estado de conservação, mas de material inadequado
3.5.	Portas <input type="checkbox"/> alumínio vidro <input type="checkbox"/> vidro <input type="checkbox"/> tela milimétrica <input type="checkbox"/> cortina PVC <input type="checkbox"/> pintura com tinta lavável na madeira e no ferro	<input type="checkbox"/> ausência de sistema de fechamento automático da porta <input type="checkbox"/> sistema de vedação contra pragas e sujidades na parte inferior da porta <input type="checkbox"/> ausência de vedação contra pragas e sujidades na parte inferior da porta <input type="checkbox"/> boas condições de higiene <input type="checkbox"/> condições irregulares de higiene					<input type="checkbox"/> 30 dias - pintura com tinta lavável; <input type="checkbox"/> 04 meses - substituição se em mau estado de conservação, independente do material; <input type="checkbox"/> 06 meses - fechamento automático e vedação; <input type="checkbox"/> 12 meses substituição por portas e batentes que não sejam do material adequado, desde que as atuais estejam em bom estado de conservação e higiene.

		C	CR	NC	NA	Observação / Prazo
4.	Parede <input type="checkbox"/> cerâmica / azulejo <input type="checkbox"/> tinta lavável <input type="checkbox"/> isopanel <input type="checkbox"/> cor clara <input type="checkbox"/> cor escura <input type="checkbox"/> rejuntas de cor clara	<input type="checkbox"/> rejuntas de cor escura <input type="checkbox"/> boas condições de conservação <input type="checkbox"/> condições irregulares de conservação				<input type="checkbox"/> 04 meses - para manutenção do revestimento em mau estado de conservação, porém devendo apresentar boa higienização; <input type="checkbox"/> 06 meses - substituição de parede e/ou rejunte escuro por outro de cor clara.
4.1.	Piso <input type="checkbox"/> cerâmica <input type="checkbox"/> korodur (granitina) <input type="checkbox"/> industrial (tipo gail) <input type="checkbox"/> cor clara <input type="checkbox"/> cor escura	<input type="checkbox"/> sem acúmulo de água no piso <input type="checkbox"/> boas condições de conservação <input type="checkbox"/> condições irregulares de conservação <input type="checkbox"/> cantos arredondados				<input type="checkbox"/> 02 meses - manutenção do revestimento em mau estado de conservação; <input type="checkbox"/> 04 meses - para a manutenção do revestimento em mau estado de conservação <input type="checkbox"/> 09 meses - para troca completa de todo o piso (cor escura ou danificado). <input type="checkbox"/> 24 meses - para instalação dos cantos arredondados.

4.2.	Presença de pia para higienização de mãos na área de produção <input type="checkbox"/> pia com torneira de fechamento não manual <input type="checkbox"/> pia com torneira de acionamento manual recipiente com sabão líquido <input type="checkbox"/> papel toalha não reciclado (opcional ter papel) <input type="checkbox"/> lixeira (obrigatória se presença do papel toalha)					<input type="checkbox"/> 30 dias - dispenser de sabão líquido neutro, papel toalha de primeiro uso; <input type="checkbox"/> 06 meses - instalação de pia com torneira de acionamento não manual.
4.3.	Sistema de provimento de água quente adequado <input type="checkbox"/> bom estado de conservação					<input type="checkbox"/> 12 meses - instalação
4.4.	Suporte próprio e fixo para mangueiras da área de produção					<input type="checkbox"/> 30 dias - instalação
4.5.	Sistema de drenagem eficiente					<input type="checkbox"/> 12 meses - manutenção * Deve ser avaliado o impacto na inocuidade do produto no momento da vistoria (se interferir na inocuidade- correção imediata)
4.6.	Rede de esgoto <input type="checkbox"/> canaleta <input type="checkbox"/> ralo <input type="checkbox"/> sifonados <input type="checkbox"/> não sifonado parafusado <input type="checkbox"/> não parafusado <input type="checkbox"/> sistema abre e fecha <input type="checkbox"/> não possui sistema abre e fecha					<input type="checkbox"/> 30 dias - parafusar ralo e instalar sistema abre e fecha <input type="checkbox"/> 06 meses - troca do ralo comum para o sifonado.

Item	Requisito	C	CR	NC	NA	Observação / Prazo
5.	RECEPÇÃO DA MATÉRIA-PRIMA					
5.1.	Origem da matéria-prima <input type="checkbox"/> própria propriedade <input type="checkbox"/> terceiros (propriedade rural) <input type="checkbox"/> ficha sanitária do rebanho (vacinações etc)					<input type="checkbox"/> 30 dias - apresentar lista atualizada dos fornecedores <input type="checkbox"/> 60 dias- apresentar ficha sanitária do rebanho fornecedor
5.2.	Recepção da matéria-prima <input type="checkbox"/> possui prolongamento da cobertura <input type="checkbox"/> recepção da matéria prima					<input type="checkbox"/> 12 meses - prolongamento de cobertura

	independente/exclusiva <input type="checkbox"/> via óculo <input type="checkbox"/> veículo encosta direto na plataforma <input type="checkbox"/> funcionário do veículo transportador não acessa a área de produção <input type="checkbox"/> recepção de matéria-prima e expedição de produtos ocorrem na mesma área, em momentos distintos.					
5.3. Utensílios	<input type="checkbox"/> quantidade suficiente em todos os setores/áreas e para todos os funcionários <input type="checkbox"/> uso exclusivo <input type="checkbox"/> local para lavagem adequado <input type="checkbox"/> local para armazenamento adequado <input type="checkbox"/> boas condições de conservação <input type="checkbox"/> condições irregulares de conservação					<input type="checkbox"/> 60 dias - adequar e identificar o local, adquirir em quantidade suficiente.
5.4. Equipamentos	<input type="checkbox"/> obedecem um fluxograma operacional <input type="checkbox"/> não obedecem um fluxograma operacional, mas é possível fazer o ajuste <input type="checkbox"/> afastamento suficiente entre si e em relação a colunas, paredes e divisórias <input type="checkbox"/> boas condições de conservação <input type="checkbox"/> condições irregulares de conservação					<input type="checkbox"/> 60 dias - ajuste do fluxograma. <input type="checkbox"/> 60 dias - manutenção do equipamento em condição irregular de conservação

Item	Requisito	C	CR	NC	NA	Observação / Prazo
6	ÁREA DE PRODUÇÃO					
6.	Mesas e bancadas <input type="checkbox"/> em bom estado de conservação (sem rachaduras, sem porosidades, trincas, ferrugem, soldas ou emendas grosseiras que dificultem a higienização ou de material não absorvente.) <input type="checkbox"/> granito <input type="checkbox"/> azulejo					<input type="checkbox"/> 02 meses - troca/reforma dos pés <input type="checkbox"/> 12 meses - troca da mesa/bancada, se for azulejo, desde que em bom estado de conservação/higiene e não seja utilizado em contato direto com alimentos; <input type="checkbox"/> 12 meses - se for de material inadequado, porém em bom estado de conservação e higiene.

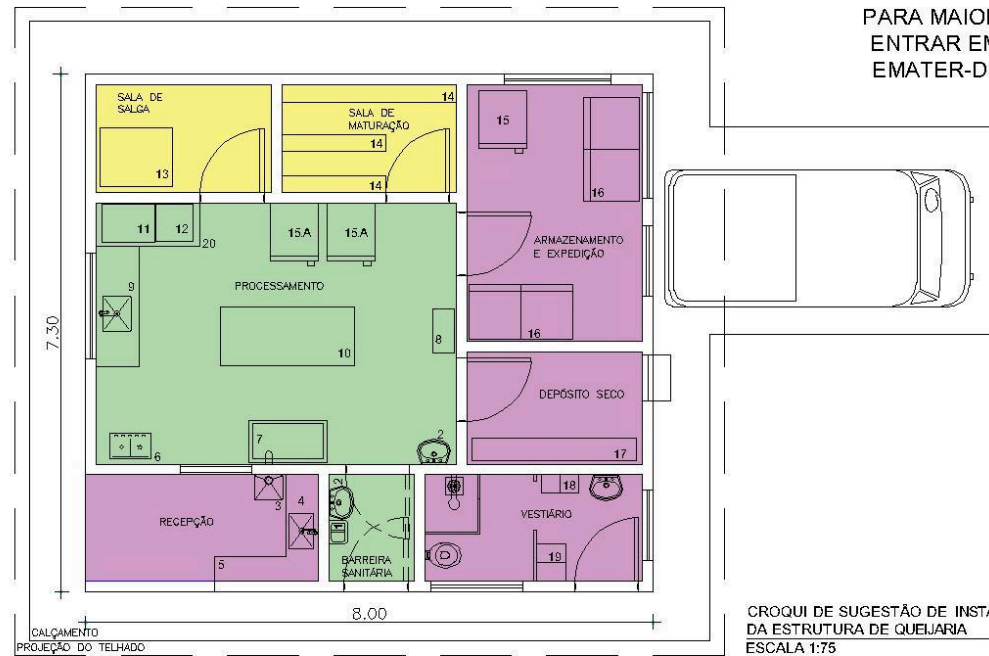
	<input type="checkbox"/> inox <input type="checkbox"/> boas condições de higiene <input type="checkbox"/> condições irregulares de higiene					
6.1	Instalações de frio <input type="checkbox"/> dispositivo para aferição de temperatura <input type="checkbox"/> desnível em direção à porta <input type="checkbox"/> estrados removíveis pallet's <input type="checkbox"/> boas condições de conservação <input type="checkbox"/> condições irregulares de conservação <input type="checkbox"/> presença de ralos nas câmaras frias					<input type="checkbox"/> 30 dias - dispositivo para aferição de temperatura. <input type="checkbox"/> 05 meses - reposição de prateleiras, pallets. <input type="checkbox"/> 03 meses- retirada dos ralos das câmaras
6.2	Expedição de produtos <input type="checkbox"/> possui prolongamento na expedição <input type="checkbox"/> independente/exclusiva <input type="checkbox"/> via óculo <input type="checkbox"/> veículo encosta direto na plataforma <input type="checkbox"/> entrada única (recepção + expedição)					<input type="checkbox"/> 18 meses - prolongamento de cobertura na área de expedição.
6.3	Armazenamento – embalagens e/ou rótulos <input type="checkbox"/> área organizada e limpa <input type="checkbox"/> estrutura física adequada <input type="checkbox"/> dimensões suficientes prateleiras/estrados/pallet's <input type="checkbox"/> recipientes com tampa para armazenamento <input type="checkbox"/> exclusivo <input type="checkbox"/> compartilhado <input type="checkbox"/> externo ao estabelecimento <input type="checkbox"/> no interior/contíguo da área de produção					<input type="checkbox"/> 16 meses - instalação de armários/prateleiras/estrados/pallet's, evitando empilhamento. <input type="checkbox"/> 18 meses - se reforma ou construção devido estrutura física inadequada ou dimensões insuficientes, desde que os mesmos sejam mantidos protegidos.
6.4	Armazenamento – materiais de limpeza produtos registrados e no prazo de validade <input type="checkbox"/> área organizada e limpa <input type="checkbox"/> estrutura física adequada <input type="checkbox"/> dimensões suficientes <input type="checkbox"/> prateleiras/estrados/pallet's <input type="checkbox"/> vassouras e rodos pendurados na posição correta <input type="checkbox"/> exclusivo					<input type="checkbox"/> 16 meses - instalação de prateleiras/armários, evitando empilhamento. <input type="checkbox"/> 18 meses - se reforma ou construção devido estrutura física inadequada ou dimensões insuficientes, desde que os mesmos sejam mantidos protegidos.

	<input type="checkbox"/> compartilhado <input type="checkbox"/> externo ao estabelecimento <input type="checkbox"/> no interior/contíguo da área de produção					
Item	Requisito	C	CR	NC	NA	Observação / Prazo
7.	TRANSPORTE					
7.1	Forma de transporte do produto <input type="checkbox"/> boas condições de higiene <input type="checkbox"/> condições irregulares de higiene Local / forma de transporte do produto organizado caixa/embalagem secundária <input type="checkbox"/> caixa reutilizável <input type="checkbox"/> caixa isotérmica <input type="checkbox"/> caixa de isopor termômetro e planilha de controle de temperatura <input type="checkbox"/> boas condições de conservação <input type="checkbox"/> condições irregulares de conservação					<input type="checkbox"/> 30 dias - termômetro para controle da temperatura durante o transporte. <input type="checkbox"/> 02 meses - substituir as caixas de isopor por caixas higienizáveis..

Item	Requisito	C	CR	NC	NA	Observação / Prazo
7.2.	Identificação de todos os setores/áreas					<input type="checkbox"/> 4 meses - fixar as placas identificativas.
7.3.	Presença de cartazes orientativos nos locais pertinentes					<input type="checkbox"/> 30 dias - fixar cartazes orientativos.
8.	DEPENDÊNCIAS AUXILIARES Depósito de resíduos <input type="checkbox"/> afastado da área de produção <input type="checkbox"/> recipiente					<input type="checkbox"/> 06 meses - em caso de construção, mantendo os resíduos acondicionados em local adequado com tampa e fazendo o recolhimento com periodicidade necessária de acordo com o volume até o final desse prazo.
8.1.	Caldeira <input type="checkbox"/> afastamento mínimo de 3 metros <input type="checkbox"/> depósito de lenha coberto e organizado					<input type="checkbox"/> 30 dias - depósito de lenha coberto e organizado

9.2.	Dependências sanitárias/ vestiários <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> em boas condições de conservação e de higiene, <input type="checkbox"/> quantidade adequada <input type="checkbox"/> Uso de sanitário/vestiário da residência com acesso independente <input type="checkbox"/> separado por gênero <input type="checkbox"/> pia <input type="checkbox"/> sabonete líquido <input type="checkbox"/> papel toalha <input type="checkbox"/> lixeira com tampa de acionamento não manual <input type="checkbox"/> vaso sanitário com tampa/mictório/papel higiênico <input type="checkbox"/> dimensão e quantidade suficiente para o número de funcionários <input type="checkbox"/> caminho até barreira sanitária com calçamento <input type="checkbox"/> caminho até a barreira sanitária com cobertura <input type="checkbox"/> cartazes com orientações quanto à obrigatoriedade de higienizar as mãos após o uso dos sanitários 					<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 30 dias - aquisição de lixeira com tampa de acionamento não manual, papel toalha de primeiro uso, tampa para o vaso sanitário, cartaz orientativo; aquisição de capa-de-chuva e guarda-chuva até adequação da estrutura física. <input type="checkbox"/> 18 meses – reforma, se o local e a quantidade forem adequados, mas em estado de conservação ruim. <input type="checkbox"/> 09 meses – pavimentar caminho de terra. <input type="checkbox"/> 24 meses – pavimentar caminho de gramado ou brita. <input type="checkbox"/> 24 meses - separação por gênero. <input type="checkbox"/> 24 meses - construção de sanitário anexo à área de produção.
------	---	--	--	--	--	---

Anexo II



PARA MAIORES INFORMAÇÕES
ENTRAR EM CONTATO COM A
EMATER-DF E/OU DIPOVA/DF.

CROQUI DE SUGESTÃO DE INSTALAÇÃO
DA ESTRUTURA DE QUEIJARIA
ESCALA 1:75

LEGENDAS

- | | | | |
|---|---------------------------------------|---|--|
| 1. Lava botas | 6. Fogão para pasteurização artesanal | 13. Tanque de fibra de vidro para salga de cor clara, lisa e de fácil higienização | provisório (enquanto não houver a área de armazenamento/expedição) |
| 2. Pia de higienização das mãos | 7. Tanque em inox | 14. Estante de fibra de vidro para maturação de cor clara, lisa e de fácil higienização | 16. Refrigerador comercial/Freezer horizontal para armazenamento |
| 3. Funil em aço inox | 8. Pressas | 15. Refrigerador comercial/Freezer vertical para armazenamento | 17. Armário para depósito de embalagens |
| 4. Bancada de apoio de latão de leite e pia de higienização | 9. Pia com bancada de apoio | 15.A. Refrigerador comercial para armazenamento | 18. Armário para depósito de material de limpeza |
| 5. Bancada para equipamentos de laboratório, com armários embutidos | 10. Mesa de inox | 11. Balança | 19. Armários de vestiário |
| | 12. Seladora | | 20. Bancada de apoio |

Observações:

- a. A depender do produto desenvolvido, a sala de salga deve conter equipamento para o seu resfriamento. Se a sala não for resfriada, o equipamento 13 deverá ser substituído por um refrigerador.
- b. A sala de maturação poderá ser refrigerada de acordo com a tecnologia.

LEGENDA

- ÁREA OBRIGATORIA
- ÁREA A SER CONSTRUÍDA
- ÁREA SECUNDÁRIA - DE ACORDO COM A TECNOLOGIA DO PRODUTO

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, ABASTECIMENTO
E DESENVOLVIMENTO DO DISTRITO FEDERAL - GDF

DIRETORIA DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS
DE ORIGEM VEGETAL E ANIMAL - DIPOVA/DF

EMATER/DF - GEDES-GERÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO
SÓCIO FAMILIAR

CROQUI DE SUGESTÃO DE INSTALAÇÃO DA ESTRUTURA DE QUEIJARIA

CROQUI

TÉCNICO RESP.: Fomanda B. de Sousa Lima Mat.: 956-3	ÁREA: 58,37 m²	ESCALA: Indicada	DATA DA CRIAÇÃO: 09/05/2024	PÁGINA: 1/1
---	-------------------	---------------------	-----------------------------------	----------------