**Responder aos itens, descrevendo quando necessário, ou justificando caso não seja aplicável**

| 1. Razão Social | |
| --- | --- |
|  | |

| 2. Nome Fantasia | |
| --- | --- |
|  | |

| 3. CNPJ | |
| --- | --- |
|  | |

| 4. Proprietário/responsável legal | |
| --- | --- |
|  | |

| 5. CPF | |
| --- | --- |
|  | |

| 6. Endereço completo | |
| --- | --- |
|  | |

| 7. Área do terreno | |
| --- | --- |
|  | |

| 8. Área a ser construída ou já construída | |
| --- | --- |
|  | |

| 9. Duração provável da obra | |
| --- | --- |
|  | |

| 10. Responsável pelo projeto (CREA) | |
| --- | --- |
|  | |

| 11. Situação legal do imóvel (próprio, alugado, arrendado, outro) | |
| --- | --- |
|  | |

| 12. Classificação do estabelecimento pretendido | |
| --- | --- |
|  | |

| 13. Área útil destinada ao estabelecimento (área de processamento) | |
| --- | --- |
|  | |

| 14. Delimitação para impedir o acesso de animais e pessoas estranhas ao estabelecimento | |
| --- | --- |

|  | |
| --- | --- |

| 15. Distância das vias públicas | |
| --- | --- |
|  | |

| 16. Dependências do estabelecimento (salas, câmaras, depósitos, anexos, informando a área) | |
| --- | --- |

|  | |
| --- | --- |

| 17. Constituição e revestimento utilizado nas paredes, teto e piso em todas as dependências | |
| --- | --- |

|  | |
| --- | --- |

| 18. Aberturas (portas, janelas, outras - dimensões, material e sistema de proteção contra insetos) | |
| --- | --- |

|  | |
| --- | --- |

| 19. Altura do pé direito de cada uma das áreas construídas | |
| --- | --- |

|  | |
| --- | --- |

| 20. Dimensões das câmaras de controle de temperatura (espera, refrigeração ou congelamento) | |
| --- | --- |

|  | |
| --- | --- |

| 21. Instalações de água (tipo, localização e capacidade dos reservatórios) | |
| --- | --- |

|  | |
| --- | --- |

| 22. Pavimentação externa (de toda área destinada à circulação de pessoas e veículos) | |
| --- | --- |

|  | |
| --- | --- |

| 23. Dias e horários previstos para funcionamento | |
| --- | --- |

|  | |
| --- | --- |

| 24. Número aproximado de funcionários (por gênero) | |
| --- | --- |
|  | |

| 25. Método de insensibilização | |
| --- | --- |
|  | |

| 26. Procedência da matéria prima (fornecedores/município) | |
| --- | --- |

|  | |
| --- | --- |

| 27. Meios de transporte da matéria prima e produto acabado (tipo de produto/isolamento térmico/refrigeração) | |
| --- | --- |

|  | |
| --- | --- |

| 28. Produtos que serão fabricados | |
| --- | --- |

|  | |
| --- | --- |

| 29. Capacidade total de produção | |
| --- | --- |

| | PRODUTO | CAPACIDADE (EM KG) | | | --- | --- | --- | | DIÁRIA | MENSAL | |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  | | TOTAL |  |  | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |

| 30. Maquinários e equipamentos | |
| --- | --- |

|  | |
| --- | --- |

| 31. Vestiários e sanitários (número e localização) | |
| --- | --- |

|  | |
| --- | --- |

| 32. Resíduos da produção (tipo e destinação) | |
| --- | --- |

|  | |
| --- | --- |

| 33. Armazenamento dos produtos impróprios para o consumo (local e destinação) | |
| --- | --- |

|  | |
| --- | --- |

| 34. Armazenamento das embalagens, rótulos, ingredientes, produtos de limpeza (local) | |
| --- | --- |

|  | |
| --- | --- |

| 35. Bloqueio sanitário | |
| --- | --- |

|  | |
| --- | --- |

| 36. Esterilizadores de facas, serras, outros | |
| --- | --- |

|  | |
| --- | --- |

| 37. Uniformes (informar as cores identificando os setores) | | |
| --- | --- | --- |

|  | |
| --- | --- |

| 38. Sistema de exaustão | |
| --- | --- |

|  | |
| --- | --- |

| Responsável pela elaboração: |  |
| --- | --- |

| Data: |  |
| --- | --- |