## **8.4. MODELO IV**

**Gerência de**

**Inspeção e Defesa Sanitária Animal**

**Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal**

**MOD**

**.DIPOA.**

**NUART**

**001**

**Pág:**

**01**

**de**

**03**

**Revisão:00**

**MODELO DE ROTEIRO DE MEMORIAL DESCRITIVO**

**-**

**QUEIJARIA**



IDENTIDADE VISUAL DA INDÚSTRIA (LOGOMARCA)

**ROTEIRO DE MEMORIAL DESCRITIVO - QUEIJARIA**

1. **IDENTIFICAÇÃO**
	* 1. Nome do proprietário;
		2. RG do proprietário ou Inscrição Estadual do estabelecimento
		3. CPF ou CNPJ do estabelecimento
		4. Nome da propriedade;
		5. Endereço;
		6. Área do terreno;
		7. Área a ser construída ou já construída
		8. Dias e horários previstos para o funcionamento

1. **CLASSIFICAÇÃO OFICIAL DO ESTABELECIMENTO**

1. **DETALHAR SEPARADAMENTE TODAS AS DEPENDÊNCIAS DA ORDENHA E DA**

**QUEIJARIA**

* + 1. Discriminar o material de constituição a ser empregado no piso, teto e paredes das diferentes dependências (argamassa, fundações, madeiramento, coberturas, forro e impermeabilização);
		2. Ventilação e iluminação (natural e artificial) e proteção das lâmpadas;
		3. Projeção da cobertura;
		4. Pé direito da área construída;
		5. Material utilizado e respectivas dimensões das portas, janelas e esquadrias.

1. **DETALHAR O AMBIENTE EXTERNO DA QUEIJARIA**
	* 1. Revestimento da área de circulação de veículos e de pessoas;
		2. Tipo de delimitação utilizado no terreno do estabelecimento;
		3. Distância de recuo das vias públicas;
		4. Tipo de pavimentação externa destinada a circulação de veículos e pessoas.

1. **CAPACIDADE MÁXIMA DE PRODUÇÃO DIÁRIA**
	* 1. Capacidade de recepção de leite por dia;
		2. Capacidade dos equipamentos;
		3. Capacidade da área de maturação.

1. **INFORMAÇÕES SOBRE A ORDENHA**
	* 1. Tipo de ordenha, número de ordenhas/dia;
		2. Testes realizados para controle de mastite e sua periodicidade;
		3. Acondicionamento do leite após a ordenha, forma e equipamento utilizado;
		4. Estocagem do leite (se for o caso) – local, equipamento utilizado, temperatura de conservação, tempo em que permanece estocado;
		5. Transferência do leite para a queijaria – como é realizado, equipamento utilizado, distância do local de ordenha/estocagem do leite até a queijaria.

1. **NÚMERO DE MANIPULADORES**
	1. Quantitativo de colaboradores na ordenha e na elaboração;

1. **ÁGUA DE ABASTECIMENTO DA ORDENHA E DA QUEIJARIA:**
	* 1. Procedência
		2. Volume de vazão;
		3. Sistema de Tratamento (descrever qual o sistema de tratamento utilizado);
		4. Controle da Qualidade e da Cloração da Água (provas realizadas e periodicidade). A cloração poderá ser substituída por outro tratamento desde que comprovada a sua eficiência através de pesquisas que respaldem a sua utilização; e. Tipo ou natureza de reservatórios e suas respectivas capacidades.

1. **DETALHAR EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS DE CADA DEPENDÊNCIA DA QUEIJARIA** a. Quanto à natureza;
	1. Quanto à capacidade;
	2. Quanto à finalidade.

1. **DESCRIÇÃO DETALHADA DO FLUXOGRAMA DE ELABORAÇÃO DO QUEIJO ARTESANAL, DESDE A RECEPÇÃO DA MATÉRIA-PRIMA ATÉ A EXPEDIÇÃO.**
	1. Testes de controle de qualidade da matéria prima própria (Quais testes são realizados, análises de rotina e RBQL / periodicidade e local de análise);
	2. Descrever os testes de controle de qualidade da matéria prima própria e/ou de origem determinada se for o caso (análises de rotina e RBQL / periodicidade e local de análise);
	3. Tecnologia de fabricação do queijo artesanal;
	4. Descrever a embalagem primária e secundária e seu respectivo armazenamento;
	5. Descrever como o soro é retirado da queijaria e qual a sua destinação.

1. **MEIOS DE TRANSPORTE DO PRODUTO ACABADO**
	1. Tipo de veículo;
	2. Temperatura de transporte;
	3. Acondicionamento do produto no veículo.

1. **SISTEMA DE COLETA DE RESÍDUOS E ESGOTO**
	1. Para produtos e matérias primas condenados ou oriundos de retorno do varejo;
		* 1. Período e forma de armazenamento
			2. Tipo de Transporte
			3. Tipo de tratamento
			4. Destinação dos resíduos
			5. Para o soro informar o destino e o armazenamento
	2. Sistema de Esgoto
		* 1. Tipo de canaletas e ralos
			2. Sistema de tratamento das águas residuais

1. **CONTROLE LABORATORIAL DA QUALIDADE DO PRODUTO ELABORADO**
	1. Parâmetros;
	2. Periodicidade;
	3. Local das análises (laboratório da queijaria ou terceirizado)

1. **INDICAR O SISTEMA DE PROTEÇÃO USADO CONTRA INSETOS, ROEDORES**
	1. Especificar qual mecanismo será utilizado (telas, cortina de ar, etc.).

1. **TIPO DE VENTILAÇÃO E ILUMINAÇÃO**

1. **TIPO DAS BARREIRAS SANITÁRIAS**

1. **EM RELAÇÃO AOS CONDIMENTOS**
	* 1. Procedência;
		2. Denominação e forma de apresentação
		3. Forma de armazenagem

**LEMBRAMOS QUE AS QUEIJARIAS DEVEM IMPLEMENTAR OS PROGRAMAS DE BOAS PRÁTICAS AGROPECUÁRIAS E DE FABRICAÇÃO.**

**OS DOCUMENTOS ENTREGUES DEVEM ESTAR DENTRO DE SUAS VALIDADES.**

 , de , de 20

 (cidade)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ *Assinatura do proprietário ou responsável*

Recebido em: \_\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Servidor: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Protocolo: \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Observação: Os itens deste formulário deverão ser descritos detalhadamente. Informações complementares poderão ser solicitadas