

ANEXO I – TABELA DE CLASSIFICAÇÃO E LISTA DE ATIVIDADES

CLASSIFICAÇÃO	Estabelecimento de CARNE E DERIVADOS
SUB CLASSIFICAÇÃO	UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNE E PRODUTOS CÁRNEOS
LISTA DE ATIVIDADES	Desossa
	Fatiamento de produtos cárneos
	Salga de produtos cárneos
	Defumação de produtos cárneos
	Dessecação/Desidratação de produtos cárneos
	Cozimento de produtos cárneos
	Produção de Colágeno e gelatina
	Esterilização de produtos cárneos
	Produção de embutidos cárneos
	Produção de moldados/empanados de produtos cárneos
	Produção de produtos cárneos temperados, marinados
	Produção de banha
	Produção de CMS ou CMR
	Entrepastagem de produtos cárneos resfriados
	Entrepastagem de produtos cárneos congelados
	Entrepastagem de produtos cárneos em temperatura ambiente
Produção de produtos cárneos em natureza	



CLASSIFICAÇÃO	Estabelecimento de PESCADO E DERIVADOS	
SUB CLASSIFICAÇÃO	UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE PESCADO E PRODUTOS DE PESCADO	ESTAÇÃO DEPURADORA DE MOLUSCOS BIVALVES
LISTA DE ATIVIDADES	Recepção de pescado vivo	Depuração Moluscos
	Recepção, lavagem e venda de pescado fresco	
	Fatiamento de pescado e produtos de pescados	
	Fracionamento de pescado e produtos de pescado	
	Produção de pescado em natureza	
	Produção de CMS de pescado	
	Produção de pescado e produtos de pescados temperados	
	Produção de embutidos de pescado e produtos de pescado	
	Produção de moldados/empanados de pescado e produtos de pescado	
	Esterilização de pescado e produtos de pescado	
	Cozimento de pescado e produtos de pescado	
	Salga de pescado e produtos de pescado	
	Defumação de pescado e produtos de pescado	
	Produção de colágeno e gelatina de pescado	
	Dessecação/Desidratação de pescado e produtos de pescado	
	Entrepastagem de pescado e produtos de pescado resfriados	
	Entrepastagem de pescado e produtos de pescado congelados	
Entrepastagem de pescado e produtos de pescado em temperatura ambiente		



CLASSIFICAÇÃO	Estabelecimento de OVOS E DERIVADOS	
SUB CLASSIFICAÇÃO	GRANJA AVÍCOLA	UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE OVOS E DERIVADOS
LISTA DE ATIVIDADES	Lavagem de ovos	Lavagem de ovos
	Classificação de ovos	Classificação de ovos
	Quebra de ovos	Quebra de ovos
		Recebimento de ovos de terceiros
		Produção de conserva de ovos
		Produção de semiconserva de ovos
		Desidratação de ovos
		Pasteurização de ovos
		Entrepostagem de ovos
		Reembalagem de ovos já classificados



CLASSIFICAÇÃO	Estabelecimento de LEITE E DERIVADOS			
SUB CLASSIFICAÇÃO	GRANJA LEITEIRA	POSTO DE REFRIGERAÇÃO	QUEIJARIA	UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE LEITE E DERIVADOS
LISTA DE ATIVIDADES	Expedição de leite fluido a granel de uso industrial	Recepção de leite cru de latões	Recepção de leite cru de latões	Recepção de leite de latões
	Produção de produtos lácteos crus	Recepção de leite cru refrigerado	Recepção de leite cru refrigerado	Recepção de leite cru refrigerado
	Pasteurização do leite	Expedição de leite cru refrigerado	Produção de queijos maturados	Recepção de produtos lácteos
	Ultrapasteurização de leite (UHT)		Produção de queijos não maturados	Expedição de leite fluido a granel de uso industrial
	Produção de leite em pó			Produção de produtos lácteos crus
	Produção de produtos lácteos UHT			Pasteurização do leite
	Produção de produtos lácteos parcialmente desidratados			Ultrapasteurização do leite (UHT)
	Produção de produtos lácteos em pó			Produção de leite em pó
	Produção de leite e produtos lácteos esterilizados			Produção de produtos lácteos UHT
	Produção de produtos lácteos fundidos			Produção de produtos lácteos parcialmente desidratados
	Produção de produtos lácteos defumados			Produção de produtos lácteos em pó
	Produção de produtos lácteos fermentados			Produção de leite e produtos lácteos esterilizados
	Produção de queijos maturados			Produção de produtos lácteos fundidos
Produção de queijos não maturados			Produção de produtos lácteos defumados	



SUB CLASSIFICAÇÃO	GRANJA LEITEIRA	POSTO DE REFRIGERAÇÃO	QUEIJARIA	UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE LEITE E DERIVADOS
LISTA DE ATIVIDADES	Produção de queijos mofados			Produção de produtos lácteos fermentados
	Produção de produtos lácteos ralados			Produção de queijos maturados
	Produção de ricota			Produção de queijos não maturados
	Produção de manteiga			Produção de queijos mofados
	Fatiamento de produtos lácteos			Produção de produtos lácteos ralados
	Fracionamento de produtos lácteos			Produção de ricota
	Produção de produtos lácteos concentrados			Produção de manteiga
	Produção de OUTROS produtos lácteos			Fatiamento de produtos lácteos
				Fracionamento de produtos lácteos
				Produção de produtos lácteos concentrados
				Produção de OUTROS produtos lácteos
				Entrepastagem de leite/produtos lácteos resfriados
				Entrepastagem de leite/produtos lácteos congelados
			Entrepastagem de leite/produtos lácteos em temperatura ambiente	



CLASSIFICAÇÃO	Estabelecimento de PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS
SUB CLASSIFICAÇÃO	UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE PRODUTOS DE ABELHAS
LISTA DE ATIVIDADES	Recepção de mel centrifugado
	Recepção de mel em favos
	Produção de mel
	Produção de produtos de abelhas em sachê
	Produção de própolis e derivados
	Produção de pólen apícola
	Produção de geleia real
	Produção de apitoxina
	Produção compostos apícolas adicionados ou não de ingredientes apícolas
	Produção de produtos de abelhas sem ferrão
	Produção de cera de abelhas
	Entrepastagem de produtos de abelhas



**ANEXO II – Tabela Instalações Industriais
Estabelecimento de CARNE E DERIVADOS**

Instalações Industriais - CARNE E DERIVADOS
Sala de desossa (m ²)
Sala para higienização de carros e bandejas (m ²)
Antecâmara (m ²)
Túnel de congelamento (ton)
Câmara de salga (m ²)
Câmara de estocagem de congelados (ton)
Câmara de estocagem de resfriados (ton)
Câmara de espera de carcaças (desossa) (metragem de trilho) (m)
Sala de embalagem primária (m ²)
Sala de embalagem secundária (m ²)
Câmara para descongelamento de carnes (ton)
Câmara de estocagem de congelados (sequestro) (ton)
Câmara de estocagem de resfriados (sequestro) (ton)
Sala de banha (m ²)
Varais de secagem (Charque) (m ²)
Sala de salga (Charque) (m ²)
Seção de cortes e embalagem primária (m ²)
Sala de temperados (m ²)
Sala de CMS (m ²)
Sala de carimbagem de embalagem primária (m ²)
Depósito de embalagem primária (m ²)
Depósito de embalagem secundária (m ²)
Antecâmaras (m ²)
Área de embalagem secundária (m ²)
Câmaras de resfriamento (ton)
Câmaras de congelamento (ton)
Túneis de congelamento (ton)
Seção de expedição (m ²)
Sala/câmara de produção de gelo (ton)
Sala do SIM (m ²)
Casa da caldeira (m ²)
Seção de subprodutos não comestíveis (m ²)
Sala de lavagem de utensílios (facas, bandejas, etc.) (m ²)
Sala de esterilização de utensílios (m ²)
Sala de guarda de utensílios limpos (m ²)
Salsicharia (m ²)
Presuntaria (m ²)
Fatiados (m ²)
Sala de produção (conservas) (m ²)
Sala de incubação (conservas) (m ²)
Câmara de cura (ton)



Câmara para matéria prima resfriada (ton)
Sala para rebeneficiamento de tripas (m ²)
Sala de incubação (conservas) (m ²)
Fumeiro (m ²)
Sala para condimentos (m ²)
Câmara de massas (ton)
Vestiários (m ²)
Depósito de Venenos (m ²)
Lavanderia (m ²)
Refeitório (m ²)
Depósito de Produtos químicos (m ²)
Sanitários (m ²)

Estabelecimentos de PESCADO E DERIVADOS

Instalações Industriais – PESCADO E DERIVADOS

Cais (m ²)
Frota pesqueira
Seção para lavagem e guarda de caixas plásticas (m ²)
Silo de gelo (kg; ton)
Sala para descarte de embalagem (m ²)
Câmara para armazenamento de matéria-prima fresca (m ²)
Câmara para armazenamento de matéria-prima congelada (m ²)
Câmara reversível para armazenamento de matéria-prima fresca ou congelada (m ²)
Tanque para depuração (m ³)
Tanque para insensibilização (m ³)
Sala para descamação (m ²)
Sala para processamento de miúdos (m ²)
Sala para preparo de CMS (m ²)
Salão de processamento (m ²)
Sala para cocção (m ²)
Sala para preparo de produtos de valor agregado (m ²)
Sala para preparo de produtos salgados e de semiconservas (m ²)
Depósito de sal (m ²) (sal utilizado no preparo de curados e na operacionalidade do salmourador congelador)
Depósito para ingredientes de uso diário (m ²)
Área para secagem (m ²)
Local para defumação (m ²)
Depósito de madeiras não resinosas (m ²)
Sala para lavagem e guarda de carrinhos e utensílios (m ²)
Local para guarda de material de limpeza (m ²)
Sala de embalagem climatizada (m ²)
Câmara Frigorífica para Estocagem de Produto Congelado (m ²)
Câmara Frigorífica para Estocagem de Produto Salgado (m ²)
Câmara Frigorífica para Estocagem de Produto Fresco (m ²)
Sala para guarda de embalagens de uso diário (m ²)
Antecâmara de expedição para produtos congelados (m ²)



Óculo para expedição de produto congelado (m ²)
Óculo para expedição de produto fresco (m ²)
Plataforma de expedição de produto final (m ²)
Sala para armazenamento das conchas de moluscos bivalves (m ²)
Local para guarda de roupas de frio (m ²)
Local para guarda de agentes tóxicos (m ²)
Almoxarifado (m ²)
Sala de máquinas (m ²)
Bloqueio sanitário (m ²) – descrever
Sanitários e vestiários para os tripulantes das embarcações pesqueiras (m ²)
Local para higienização de veículos (m ²)
Área de subprodutos não comestíveis (m ²)
Câmara para estocagem de iscas (m ²)
Separação física entre áreas de pré e pós-secagem da farinha de peixe – descrever
Casa da caldeira (m ²)
Laboratório para análises de rotina (m ²)
Vestiários (m ²)
Sanitários (m ²)
Refeitório (m ²)
Sala do SIM (m ²)
Lavanderia (m ²)

Estabelecimentos de OVOS E DERIVADOS

Instalações Industriais – OVOS E DERIVADOS
Área de recepção (m ²)
Área de seleção e lavagem de ovos (m ²)
Área de classificação (m ²)
Área de ovoscopia (m ²)
Área de embalagem primária do produto (m ²)
Área de embalagem secundária do produto (m ²)
Área de armazenagem do produto (m ²)
Lavagem e esterilização de utensílios (m ²)
Depósito de utensílios higienizados (m ²)
Câmaras de resfriamento (ton)
Câmaras de congelamento (ton)
Túneis de congelamento (ton)
Sala de quebra de ovos (m ²)
Sala de pasteurização (m ²)
Área de depósito de embalagens primárias (m ²)
Área de depósito de embalagens secundárias (m ²)
Expedição (m ²)
Área de subprodutos não comestíveis (cascas) (m ²)
Área de desidratação (m ²)
Antecâmara (m ²)



Laboratório (m ²)
Vestiários (m ²)
Lavanderia (m ²)
Refeitório (m ²)
Depósito de produtos químicos (m ²)
Sala do SIM (m ²)
Casa da caldeira (m ²)

Estabelecimento de LEITE E DERIVADOS

Instalações Industriais – LEITE E DERIVADOS

Área de Recepção (m ²)
Área de Refrigeração (m ²)
Área de estocagem (m ²)
Área de expedição (m ²)
Barreira sanitária (m ²)
Laboratório (m ²)
Vestiários (m ²)
Sanitários (m ²)
Depósito de utensílios e materiais de limpeza (m ²)
Área de higienização de caminhões (m ²)
Currais de espera e manejo (m ²)
Dependências de abrigo e arraçoamento (m ²)
Dependência de sanitização e guarda de material de ordenha (m ²)
Área de Recepção de matéria-prima (leite)
Área de pasteurização/padronização de leite para consumo direto (m ²)
Área de pasteurização/padronização e envase de leite para consumo direto (m ²)
Área de envase de leite para consumo direto (m ²)
Dependências de recepção e sanitização de caixas plásticas (m ²)
Dependência de elaboração e envase de leite UHT para consumo direto (m ²)
Dependência de elaboração de leite UHT para consumo direto (m ²)
Dependência de envase de leite UHT para consumo direto (m ²)
Shelf-life
Câmara de salga (m ³)
Câmara de Secagem (m ³)
Câmara de Salga e Secagem (m ³)
Depósito de caixas plásticas
Câmara fria de estocagem (kg)
Câmara fria de estocagem (ton)
Dependência para fabricação de queijos (m ²)
Câmara de Maturação (m ³)
Área de embalagem de queijos (m ²)
Dependência para fabricação de ricota (m ²)
Área de embalagem de ricota (m ²)
Área de pasteurização/padronização de creme de leite (m ²)
Área de envase de creme de leite (m ²)

Rua Emílio Ferreira, 70 – Centro.

Telefone: (19) 3541-2558 / e-mail: sim@araras.sp.gov.br



Dependência para elaboração de bebida láctea não-fermentada (m ²)
Área de pasteurização e envase de bebida láctea não-fermentada (m ²)
Área de pasteurização de bebida láctea não-fermentada (m ²)
Área de envase de bebida láctea não-fermentada (m ²)
Dependência para elaboração de produtos fermentados (líquidos) (m ²)
Estufa para elaboração de iogurte de consistência firme (m ²)
Área de envase de bebida láctea fermentada (m ²)
Área de pasteurização/padronização de leite (m ²)
Área de concentração de leite ou soro de leite (m ²)
Área de evaporação de leite ou soro de leite (m ²)
Área de secagem de leite ou soro de leite (m ²)
Área de soldagem de sacos de papel (leite em pó) (m ²)
Área de fracionamento de leite em pó (m ²)
Dependência de elaboração de leite condensado (m ²)
Área de envase de leite condensado (m ²)
Dependência para elaboração de doce de leite (m ²)
Área de envase de doce de leite (m ²)
Área de envase e embalagem de doce de leite (m ²)
Área de embalagem de doce de leite (m ²)
Dependência para elaboração de Manteiga (m ²)
Área de envase de Manteiga (m ²)
Área de envase e embalagem de Manteiga (m ²)
Área de embalagem de Manteiga (m ²)
Dependência para elaboração de produtos lácteos diversos (m ²)
Área de envase e embalagem de produtos lácteos diversos (m ²)
Área de Misturas lácteas – em pó (m ²)
Dependência para elaboração de produtos UHT (m ²)
Dependência para elaboração e envase de produtos UHT (m ²)
Área de envase e embalagem de produtos UHT (m ²)
Shelf-life (m ²)
Dependência para elaboração de caseína (m ²)
Dependência para elaboração de caseinato (m ²)
Dependência para elaboração de lactose (m ²)
Dependência para elaboração de lactoalbumina (m ²)
Dependência para toaleta (m ²)
Dependência para fatiamento e fracionamento de queijo (m ²)
Dependência para obtenção de queijo ralado (m ²)
Depósito de produto acabado (m ²)
Área de expedição (m ²)
Secção de embalagem secundária (m ²)
Secção de embalagem secundária e rotulagem (m ²)
Depósito de embalagens primárias (m ²)
Depósito de embalagens secundárias (m ²)
Depósito de embalagens secundárias e rotulagem (m ²)
Depósito de rotulagem (m ²)



Almoxarifado (m ²)
Depósito de ingredientes (m ²)
Lavanderia (m ²)
Refeitório (m ²)
Sala do SIM (m ²)
Barreira sanitária (m ²)
Laboratório (m ²)
Vestiários (m ²)
Sanitários (m ²)
Depósito de utensílios e materiais de limpeza (m ²)
Área de higienização de caminhões (m ²)
Recepção de leite (m ²)
Dependência para fabricação de queijos (m ²)
Dependência para estocagem de queijos (m ²)
Expedição (m ²)
Barreira sanitária (m ²)
Vestiários (m ²)
Sanitários (m ²)
Depósito de utensílios e materiais de limpeza (m ²)

Estabelecimento de PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Instalações Industriais – PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS
Área de Recepção (m ²)
Área de Recepção de melgueiras (m ²)
Depósito de melgueiras (m ²)
Sala de extração (m ²)
Sala de extração e envase (m ²)
Sala de envase (m ²)
Sala de limpeza e classificação (m ²)
Depósito de embalagens e rotulagem (m ²)
Depósito de produtos (m ²)
Expedição (m ²)
Barreira sanitária (m ²)
Vestiários (m ²)
Sanitários (m ²)
Depósito de utensílios e materiais de limpeza (m ²)
Recepção de melgueiras (m ²)
Recepção de matéria-prima (mel) (m ²)
Recepção de matéria-prima (pólen) (m ²)
Recepção de matéria-prima (própolis) (m ²)
Recepção de matéria-prima (geleia real) (m ²)
Recepção de matéria-prima (cera de abelhas) (m ²)
Recepção de matéria-prima (Apitoxina) (m ²)
Recepção de produtos das abelhas (m ²)
Depósito de melgueiras (m ²)



Depósito de matéria-prima (mel) (m ²)
Depósito de matéria-prima (pólen) (m ²)
Depósito de matéria-prima (própolis) (m ²)
Depósito de matéria-prima (geleia real) (m ²)
Depósito de matéria-prima (cera de abelhas) (m ²)
Depósito de matéria-prima (apitoxina) (m ²)
Depósito climatizado (matéria-prima) (m ²)
Sala de descristalização (m ²)
Estufa (m ²)
Câmara fria de estocagem (m ²)
Sala de limpeza e seleção (m ²)
Sala de beneficiamento de melgueiras (m ²)
Sala de beneficiamento (mel) (m ²)
Sala de beneficiamento (pólen) (m ²)
Sala de beneficiamento (própolis) (m ²)
Sala de beneficiamento (geleia real) (m ²)
Sala de beneficiamento (cera de abelhas) (m ²)
Sala de beneficiamento (apitoxina) (m ²)
Sala de elaboração de derivados de produtos das abelhas (m ²)
Sala de produção de sache (m ²)
Sala de lavagem e secagem de sache (m ²)
Sala de envase (m ²)
Seção de rotulagem e embalagem secundária
Área de embalagem secundária (m ²)
Depósito de embalagem primária (m ²)
Depósito de embalagem secundária (m ²)
Depósito de produtos acabados (m ²)
Depósito de produto acabado climatizado (m ²)
Área de lavagem de tambores e baldes (m ²)
Seção de higienização de embalagens primárias (m ²)
Seção de expedição (m ²)
Vestiários (m ²)
Sala de lavagem de utensílios (m ²)
Sanitários (m ²)
Depósito de utensílios e materiais de limpeza (m ²)
Almoxarifado (m ²)
Depósito de ingredientes (m ²)
Lavanderia (m ²)
Refeitório (m ²)
Sala do SIM (m ²)
Sala do compressor (m ²)