



Sugestão de instalações (incluir itens na planta conforme legislação, necessidade e tipo de produção da agroindústria)

Atenção: tabela sugestiva/orientativa; usar a mesma nomenclatura prevista na tabela; elaborar as plantas somente com as áreas necessárias ao processo produtivo, respeitando o fluxo e a legislação pertinente

ÁREA

Área de Recepção(m2)	Leite
Área de Refrigeração(m2)	Leite
Área de estocagem (m2)	Leite
Área de expedição (m2)	Leite
Barreira sanitária(m2)	Leite
Laboratório(m2)	Leite
Vestiários (m2)	Leite
Sanitários (m2)	Leite
Depósito de utensílios e materiais de limpeza (m2)	Leite
Área de higienização de caminhões (m2)	Leite
Currais de espera e manejo(m2)	Leite
Dependências de abrigo e arraçoamento(m2)	Leite
Dependência de sanitização e guarda de material de ordenha (m2)	Leite
Área de Recepção de matéria-prima (leite)	Leite
Área de pasteurização/padronização de leite para consumo direto (m2)	Leite
Área de pasteurização/padronização e envase de leite para consumo direto (m2)	Leite
Área de envase de leite para consumo direto (m2)	Leite
Dependências de recepção e sanitização de caixas plásticas (m2)	Leite
Dependência de elaboração e envase de leite UHT para consumo direto(m2)	Leite
Dependência de elaboração de leite UHT para consumo direto(m2)	Leite
Dependência de envase de leite UHT para consumo direto(m2)	Leite
Shelf-life	Leite
Câmara de salga(m3)	Leite
Câmara de Secagem(m3)	Leite
Câmara de Salga e Secagem(m3)	Leite
Depósito de caixas plásticas	Leite
Câmara fria de estocagem (kg)	Leite
Câmara fria de estocagem (ton)	Leite
Dependência para fabricação de queijos (m2)	Leite
Câmara de Maturação(m3)	Leite
Área de embalagem de queijos (m2)	Leite
Dependência para fabricação de ricota(m2)	Leite
Área de embalagem de ricota(m2)	Leite
Área de pasteurização/padronização de creme de leite (m2)	Leite
Área de envase de creme de leite (m2)	Leite
Dependência para elaboração de bebida láctea não-fermentada(m2)	Leite
Área de pasteurização e envase de bebida láctea não-fermentada(m2)	Leite
Área de pasteurização de bebida láctea não-fermentada(m2)	Leite
Área de envase de bebida láctea não-fermentada(m2)	Leite
Dependência para elaboração de produtos fermentados(líquidos) (m2)	Leite
Estufa para elaboração de iogurte de consistência firme(m2)	Leite

Área de envase de bebida láctea fermentada(m2)	Leite
Área de pasteurização/padronização de leite(m2)	Leite
Área de concentração de leite ou soro de leite (m2)	Leite
Área de evaporação de leite ou soro de leite(m2)	Leite
Área de secagem de leite ou soro de leite(m2)	Leite
Área de soldagem de sacos de papel (leite em pó) (m2)	Leite
Área de fracionamento de leite em pó(m2)	Leite
Dependência de elaboração de leite condensado (m2)	Leite
Área de envase de leite condensado (m2)	Leite
Dependência para elaboração de doce de leite (m2)	Leite
Área de envase de doce de leite (m2)	Leite
Área de envase e embalagem de doce de leite (m2)	Leite
Área de embalagem de doce de leite(m2)	Leite
Dependência para elaboração de Manteiga (m2)	Leite
Área de envase de Manteiga (m2)	Leite
Área de envase e embalagem de Manteiga (m2)	Leite
Área de embalagem de Manteiga (m2)	Leite
Dependência para elaboração de produtos lácteos diversos(m2)	Leite
Área de envase e embalagem de produtos lácteos diversos(m2)	Leite
Área de Misturas lácteas – em pó (m2)	Leite
Dependência para elaboração de produtos UHT(m2)	Leite
Dependência para elaboração e envase de produtos UHT(m2)	Leite
Área de envase e embalagem de produtos UHT(m2)	Leite
Shelf-life(m2)	Leite
Dependência para elaboração de caseína(m2)	Leite
Dependência para elaboração de caseinato(m2)	Leite
Dependência para elaboração de lactose(m2)	Leite
Dependência para elaboração de lactoalbumina(m2)	Leite
Dependência para toaleta(m2)	Leite
Dependência para fatiamento e fracionamento de queijo(m2)	Leite
Dependência para obtenção de queijo ralado(m2)	Leite
Depósito de produto acabado (m2)	Leite
Área de expedição (m2)	Leite
Secção de embalagem secundária (m2)	Leite
Secção de embalagem secundária e rotulagem(m2)	Leite
Depósito de embalagens primárias (m2)	Leite
Depósito de embalagens secundárias (m2)	Leite
Depósito de embalagens secundárias e rotulagem (m2)	Leite
Depósito de rotulagem (m2)	Leite
Almoxarifado (m2)	Leite
Depósito de ingredientes (m2)	Leite
Lavanderia (m2)	Leite
Refeitório (m2)	Leite
Sala do SIF(m2)	Leite
Barreira sanitária(m2)	Leite
Laboratório(m2)	Leite
Vestiários (m2)	Leite
Sanitários (m2)	Leite
Depósito de utensílios e materiais de limpeza (m2)	Leite
Área de higienização de caminhões (m2)	Leite
Recepção de leite(m2)	Leite

Dependência para fabricação de queijos (m2)	Leite
Dependência para estocagem de queijos (m2)	Leite
Expedição (m2)	Leite
Barreira sanitária(m2)	Leite
Vestiários (m2)	Leite
Sanitários (m2)	Leite
Depósito de utensílios e materiais de limpeza (m2)	Leite
Área de Recepção(m2)	Mel
Área de Recepção de melgueiras(m2)	Mel
Depósito de melgueiras (m2)	Mel
Sala de extração (m2)	Mel
Sala de extração e envase (m2)	Mel
Sala de envase (m2)	Mel
Sala de limpeza e classificação(m2)	Mel
Depósito de embalagens e rotulagem (m2)	Mel
Depósito de produtos (m2)	Mel
Expedição(m2)	Mel
Barreira sanitária(m2)	Mel
Vestiários (m2)	Mel
Sanitários (m2)	Mel
Depósito de utensílios e materiais de limpeza(m2)	Mel
Recepção de melgueiras (m2)	Mel
Recepção de matéria-prima (mel) (m2)	Mel
Recepção de matéria-prima (pólen) (m2)	Mel
Recepção de matéria-prima (própolis) (m2)	Mel
Recepção de matéria-prima (geléia real) (m2)	Mel
Recepção de matéria-prima (cera de abelhas)(m2)	Mel
Recepção de matéria-prima (Apitoxina) (m2)	Mel
Recepção de produtos das abelhas(m2)	Mel
Depósito de melgueiras (m2)	Mel
Depósito de matéria-prima (mel) (m2)	Mel
Depósito de matéria-prima (pólen) (m2)	Mel
Depósito de matéria-prima (própolis) (m2)	Mel
Depósito de matéria-prima (geléia real) (m2)	Mel
Depósito de matéria-prima (cera de abelhas) (m2)	Mel
Depósito de matéria-prima (apitoxina) (m2)	Mel
Depósito climatizado (matéria-prima) (m2)	Mel
Sala de descristalização(m2)	Mel
Estufa(m2)	Mel
Câmara fria de estocagem(m2)	Mel
Sala de limpeza e seleção(m2)	Mel
Sala de beneficiamento de melgueiras (m2)	Mel
Sala de beneficiamento (mel) (m2)	Mel
Sala de beneficiamento (pólen) (m2)	Mel
Sala de beneficiamento (própolis) (m2)	Mel
Sala de beneficiamento (geléia real) (m2)	Mel
Sala de beneficiamento (cera de abelhas) (m2)	Mel
Sala de beneficiamento (apitoxina) (m2)	Mel
Sala de elaboração de derivados de produtos das abelhas(m2)	Mel
Sala de produção de sache(m2)	Mel
Sala de lavagem e secagem de sache(m2)	Mel

Sala de envase(m2)	Mel
Seção de rotulagem e embalagem secundária(m2)	Mel
Área de embalagem secundária(m2)	Mel
Depósito de embalagem primária(m2)	Mel
Depósito de embalagem secundária(m2)	Mel
Depósito de produtos acabados (m2)	Mel
Depósito de produto acabado climatizado (m2)	Mel
Área de lavagem de tambores e baldes(m2)	Mel
Seção de higienização de embalagens primárias(m2)	Mel
Seção de expedição(m2)	Mel
Vestiários (m2)	Mel
Sala de lavagem de utensílios(m2)	Mel
Sanitários (m2)	Mel
Depósito de utensílios e materiais de limpeza(m2)	Mel
Almoxarifado(m2)	Mel
Depósito de ingredientes(m2)	Mel
Lavanderia (m2)	Mel
Refeitório (m2)	Mel
Sala do SIF(m2)	Mel
Sala do compressor (m2)	Mel
Cais (m2)	Pescado
Frota pesqueira	Pescado
Área de recepção (m2)	Pescado
Seção para lavagem e guarda de caixas plásticas (m2)	Pescado
Silo de gelo (kg; t)	Pescado
Sala para descarte de embalagem (m2)	Pescado
Câmara para armazenamento de matéria-prima fresca (m2)	Pescado
Câmara para armazenamento de matéria-prima congelada (m2)	Pescado
Câmara reversível para armazenamento de matéria-prima fresca ou congelada (m2)	Pescado
Tanque para depuração (m3)	Pescado
Tanque para insensibilização (m3)	Pescado
Sala para descamação (m2)	Pescado
Sala para processamento de miúdos (moela, coração e fígado) (m2)	Pescado
Sala para preparo de CMS (m2)	Pescado
Salão de processamento (m2)	Pescado
Sala para cocção (m2)	Pescado
Sala para preparo de produtos de valor agregado (m2)	Pescado
Sala para preparo de produtos salgados e de semi-conservas (m2)	Pescado
Depósito de sal (m2) (sal utilizado no preparo de curados e na operacionalidade do salmourador)	Pescado
Depósito para ingredientes de uso diário (m2)	Pescado
Área para secagem (m2)	Pescado
Local para defumação (m2)	Pescado
Depósito de madeiras não resinosas (m2)	Pescado
Sala para lavagem e guarda de carrinhos e utensílios (m2)	Pescado
Local para guarda de material de limpeza (m2)	Pescado
Sala de embalagem climatizada (m2)	Pescado
Câmara Refrigeradora para Estocagem de Produto Congelado (m2)	Pescado
Câmara Refrigeradora para Estocagem de Produto Salgado (m2)	Pescado
Câmara Refrigeradora para Estocagem de Produto Fresco (m2)	Pescado
Sala para guarda de embalagens de uso diário (m2)	Pescado
Antecâmara de expedição para produtos congelados (m2)	Pescado

Óculo para expedição de produto congelado (m2)	Pescado
Óculo para expedição de produto fresco (m2)	Pescado
Plataforma de expedição de produto final (m2)	Pescado
Sala para armazenamento das conchas de moluscos bivalves (m2)	Pescado
Local para guarda de roupas de frio (m2)	Pescado
Local para guarda de agentes tóxicos (m2)	Pescado
Almoxarifado (m2)	Pescado
Sala de máquinas (m2)	Pescado
Bloqueio sanitário (m2) – descrever	Pescado
Sanitários e vestiários para os tripulantes das embarcações pesqueiras (m2)	Pescado
Local para higienização de veículos (m2)	Pescado
Área de subprodutos não comestíveis (m2)	Pescado
Câmara para estocagem de iscas (m2)	Pescado
Separação física entre áreas de pré e pós-secagem da farinha de peixe – descrever	Pescado
Casa da caldeira (m2)	Pescado
Laboratório para análises de rotina (m2)	Pescado
Vestiários (m2)	Pescado
Sanitários (m2)	Pescado
Refeitório (m2)	Pescado
Sala do SIF(m2)	Pescado
Lavanderia (m2)	Pescado
Pocilga de seqüestro (m2)	Carne
Sala de necropsia (m2)	Carne
Matadouro sanitário (m2)	Carne
Pocilga (m2)	Carne
Sala de matança (m2)	Carne
Seção de miúdos (m2)	Carne
Triparia (m2)	Carne
Seção de cabeça (m2)	Carne
Câmara de resfriamento de carcaças (metragem de trilho) (m)	Carne
Seção de pés, rabos e orelhas (m2)	Carne
Seção de subprodutos (m2)	Carne
Sala de desossa (m2)	Carne
Sala para higienização de carros e bandejas (m2)	Carne
Ante câmara (m2)	Carne
Câmara de pré resfriamento de carcaças (metragem de trilho) (m)	Carne
Câmara de resfriamento de carcaças (metragem de trilho) (m)	Carne
Túnel de congelamento (ton)	Carne
Câmara de resfriamento de carcaças (seqüestro) (metragem de trilho) (m)	Carne
Câmara de salga (m2)	Carne
Túnel de congelamento (ton)	Carne
Câmara de estocagem de congelados (ton)	Carne
Câmara de estocagem de resfriados (ton)	Carne
Câmara de espera de carcaças (desossa) (metragem de trilho) (m)	Carne
Sala de embalagem primária (m2)	Carne
Sala de embalagem secundária (m2)	Carne
Câmara de expedição de carcaças (metragem de trilho) (m)	Carne
Câmara para descongelamento de carnes (ton)	Carne
Câmara de estocagem de congelados (seqüestro) (ton)	Carne
Câmara de estocagem de resfriados (seqüestro) (ton)	Carne
Sala de banha (m2)	Carne

Varais de secagem (Charque) (m2)	Carne
Sala de salga (Charque) (m2)	Carne
Descanso/espera das aves(m2)	Carne
Recepção das aves(m2)	Carne
Sala de necropsia(m2)	Carne
Insensibilização e Sangria(m2)	Carne
Escaldagem e Depenagem(m2)	Carne
Evisceração(m2)	Carne
Sala de miúdos (moela, coração e fígado) e embalagem primária(m2)	Carne
Sala de pés e embalagem primária(m2)	Carne
Sala de Pré-resfriamento(m2)	Carne
Nórea de gotejamento (m)	Carne
Classificação e embalagem primária de carcaças(m2)	Carne
Seção de cortes e embalagem primária(m2)	Carne
Sala de temperados(m2)	Carne
Sala de CMS(m2)	Carne
Sala de carimbagem de embalagem primária (m2)	Carne
Depósito de embalagem primária(m2)	Carne
Depósito de embalagem secundária(m2)	Carne
Antecâmaras(m2)	Carne
Área de embalagem secundária(m2)	Carne
Câmaras de resfriamento (ton)	Carne
Câmaras de congelamento(ton)	Carne
Túneis de congelamento(ton)	Carne
Seção de expedição(m2)	Carne
Sala/câmara de produção de gelo(ton)	Carne
Sala do SIF(m2)	Carne
Casa da caldeira(m2)	Carne
Seção de subprodutos não comestíveis(m2)	Carne
Forno Crematório(m2)	Carne
Sala de higienização de gaiolas(m2)	Carne
Sala de depósito de gaiolas limpas(m2)	Carne
Sala de lavagem de utensílios (facas, bandeijas, etc) (m2)	Carne
Sala de esterilização de utensílios(m2)	Carne
Sala de guarda de utensílios limpos(m2)	Carne
Sala de "dripping test" (m2)	Carne
Salsicharia (m2)	Carne
Presuntaria (m2)	Carne
Fatiados (m2)	Carne
Sala de produção (conservas) (m2)	Carne
Sala de incubação (conservas) (m2)	Carne
Câmara de cura (ton)	Carne
Câmara para matéria prima resfriada (ton)	Carne
Sala para rebeneficiamento de tripas (m2)	Carne
Sala de incubação (conservas) (m2)	Carne
Fumeiro (m2)	Carne
Sala para condimentos (m2)	Carne
Câmara de massas (ton)	Carne
Salsicharia (m2)	Carne
Presuntaria (m2)	Carne
Vestiários (m2)	Carne

Depósito de Venenos (m2)	Carne
Lavanderia (m2)	Carne
Refeitório (m2)	Carne
Depósito de Produtos químicos (m2)	Carne
Sanitários (m2)	Carne
Área de recepção(m2)	Ovo
Área de seleção e lavagem de ovos (m2)	Ovo
Área de classificação (m2)	Ovo
Área de ovoscopia(m2)	Ovo
Área de embalagem primária do produto(m2)	Ovo
Área de embalagem secundária do produto(m2)	Ovo
Área de armazenagem do produto (m2)	Ovo
Lavagem e esterilização de utensílios(m2)	Ovo
Depósito de utensílios higienizados(m2)	Ovo
Câmaras de resfriamento(ton)	Ovo
Câmaras de congelamento(ton)	Ovo
Túneis de congelamento(ton)	Ovo
Sala de quebra de ovos (m2)	Ovo
Sala de pasteurização (m2)	Ovo
Área de depósito de embalagens primárias(m2)	Ovo
Área de depósito de embalagens secundárias(m2)	Ovo
Expedição(m2)	Ovo
Área de subprodutos não comestíveis (cascas) (m2)	Ovo
Área de desidratação(m2)	Ovo
Antecâmara(m2)	Ovo
Laboratório(m2)	Ovo
Vestiários (m2)	Ovo
Lavanderia (m2)	Ovo
Refeitório (m2)	Ovo
Depósito de Produtos químicos (m2)	Ovo
Sala do SIF(m2)	Ovo
Casa da caldeira(m2)	Ovo