

Como deve ser elaborada a Relação Descritiva do Maquinário

Para a elaboração da Relação descritiva do maquinário, documento obrigatório para registro no SIM/JF, o responsável deverá fazer um texto descrevendo os maquinários e equipamentos de armazenamento, estocagem, refrigeração, produção e higiene utilizados no estabelecimento. Abaixo modelo de relação descritiva do maquinário:

A. Área de recepção do leite:

- Tanque de recepção do leite - 200L
- Lava-botas com lavatório para assepsia integrado (barreira sanitária)

B. Área de pré produção:

- Tanque para higiene pessoal em mármore sintético (plástico) - 25 L

C. Área de produção:

- Prateleira para cura de queijo em madeira 1,30m comprimento, 2,0m de altura, e 0,35m de largura.
- Geladeira domiciliar 300L.
- Armário de aço suspenso 2 portas pintado branco.
- Freezer horizontal de duas portas - 450L.
- Mesa totalmente em aço inoxidável 1,70m de comprimento, 0,7m de largura e 0,9m de altura.
- Fogão industrial de uma boca.
- Tacho em aço inoxidável - 20L.
- Tanque de fabricação de queijo com dupla camisa e aquecimento a gás - 200L.
- Pia em aço inoxidável para higiene - 50L.