



ANEXO 1 – Tabela de Classificação e Lista de Atividades

| CLASSIFICAÇÃO | Estabelecimento de CARNE E DERIVADOS | |
|-------------------------------|---|---|
| SUB CLASSIFICAÇÃO | ABATEDOURO FRIGORÍFICO | UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNE E PRODUTOS CÁRNEOS |
| LISTA DE ATIVIDADES | Abate de Bovinos | Desossa |
| | Abate de Bubalinos | Fatiamento de produtos cárneos |
| | Abate de Ovinos | Fracionamento de produtos cárneos |
| | Abate de Caprinos | Salga de produtos cárneos |
| | Abate de Suídeos | Defumação de produtos cárneos |
| | Abate de Equídeos | Dessecação/Desidratação de produtos cárneos |
| | Abate de Aves domésticas | Cozimento de produtos cárneos |
| | Abate de Lagomorfos | Produção de Colágeno e gelatina |
| | Abate de animais exóticos | Esterilização de produtos cárneos |
| | Abate de animais silvestres | Produção de embutidos cárneos |
| | Abate de avestruz | Produção de moldados/empanados de produtos cárneos |
| | Desossa | Produção de produtos cárneos temperados, marinados |
| | Fatiamento de produtos cárneos | Produção de banha |
| | Fracionamento de produtos cárneos | Produção de CMS ou CMR |
| | Salga de produtos cárneos | Entrepastagem de produtos cárneos resfriados |
| | Defumação de produtos cárneos | Entrepastagem de produtos cárneos congelados |
| | Dessecação/Desidratação de produtos cárneos | Entrepastagem de produtos cárneos em temperatura e ambiente |
| | Cozimento de produtos cárneos | Produção de produtos cárneos em natureza |
| | 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 e ambiente | |
| | Produção de produtos cárneos em natureza | |

| CLASSIFICAÇÃO | Estabelecimento de PESCADO E DERIVADOS | | |
|---------------------|---|---|---|
| SUB CLASSIFICAÇÃO | ABATEDOURO FRIGORÍFICO DE PESCADO | UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE PESCADO E PRODUTOS DE PESCADO | ESTAÇÃO DEPURADORA DE MOLUSCOS BIVALVES |
| LISTA DE ATIVIDADES | Abate de Anfíbios | Recepção de pescado vivo | Depuração Moluscos |
| | Abate de répteis | Recepção, lavagem e venda de pescado fresco | |
| | Recepção de pescado vivo | Fatiamento de pescado e produtos de pescados | |
| | Recepção, lavagem e venda de pescado fresco | Fracionamento de pescado e produtos de pescado | |
| | Fatiamento de pescado e produtos de pescados | Produção de pescado em natureza | |
| | Fracionamento de pescado e produtos de pescado | Produção de CMS de pescado | |
| | Produção de pescado em natureza | Produção de pescado e produtos de pescados de temperados | |
| | Produção de CMS de pescado | Produção de embutidos de pescado e produtos de pescado | |
| | Produção de pescado e produtos de pescados de temperados | Produção de moldados/empanados de pescado e produtos de pescado | |
| | Produção de embutidos de pescado e produtos de pescado | Esterilização de pescado e produtos de pescado | |
| | Produção de moldados/empanados de pescado e produtos de pescado | Cozimento de pescado e produtos de pescado | |
| | Esterilização de pescado e produtos de pescado | Salga de pescado e produtos de pescado | |
| | Cozimento de pescado e produtos de pescado | Defumação de pescado e produtos de pescado | |

| | | |
|--|--|--|
| Salga de pescado e produtos de pescado | Produção de Colágeno e gelatina de pescado | |
| Defumação de pescado e produtos de pescado | Dessecação/Desidratação de pescado e produtos de pescado | |
| Produção de Colágeno e gelatina de pescado | Entrepastagem de pescado e produtos de pescado resfriados | |
| Dessecação/Desidratação de pescado e produtos de pescado | Entrepastagem de pescado e produtos de pescado congelados | |
| Entrepastagem de pescado e produtos de pescado resfriados | Entrepastagem de pescado e produtos de pescado em temperatura ambiente | |
| 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 |
| | | Entrepastagem 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 de 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 |
| | 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 de 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 2 – Tabela Instalações Industriais

Estabelecimento de CARNE E DERIVADOS

| Instalações Industriais - CARNE E DERIVADOS |
|---|
| Pocilga de sequestro (m ²) |
| Sala de necropsia (m ²) |
| Matadouro sanitário (m ²) |
| Pocilga (m ²) |
| Sala de matança (m ²) |
| Seção de miúdos (m ²) |
| Tripária (m ²) |
| Seção de cabeça (m ²) |
| Câmara de resfriamento de carcaças (metragem de trilho) (m) |
| Seção de pés, rabos e orelhas (m ²) |
| Seção de subprodutos (m ²) |
| Sala de desossa (m ²) |
| Sala para higienização de carros e bandejas (m ²) |
| Antecâmara (m ²) |
| Câmara de pré resfriamento de carcaças (metragem de trilho) (m) |
| Câmara de resfriamento de carcaças (metragem de trilho) (m) |
| Túnel de congelamento (ton) |
| Câmara de resfriamento de carcaças (sequestro) (metragem de trilho) (m) |
| Câmara de salga (m ²) |
| Túnel de congelamento (ton) |
| 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 de expedição de carcaças (metragem de trilho) (m) |
| 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) |
| Descanso/espera das aves (m ²) |
| Recepção das aves (m ²) |
| Sala de necropsia (m ²) |
| Insensibilização e Sangria (m ²) |
| Escaldagem e Depenagem (m ²) |
| Evisceração (m ²) |
| Sala de miúdos (moela, coração e fígado) e embalagem primária (m ²) |
| Sala de pés e embalagem primária (m ²) |
| Sala de Pré-resfriamento (m ²) |
| Nórea de gotejamento (m) |
| Classificação e embalagem primária de carcaças (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) |
| Forno Crematório (m ²) |
| Sala de higienização de gaiolas (m ²) |
| Sala de depósito de gaiolas limpas (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) |
| Sala de “dripping test” (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) |
| Salsicharia (m ²) |
| Presuntaria (m ²) |
| Vestiários (m ²) |
| Depósito de Venenos (m ²) |
| Lavanderia (m ²) |
| Refeitório (m ²) |
| Depósito de Produtos químicos (m ²) |
| Sanitários (m ²) |

Estabelecimento de PESCADO E DERIVADOS

| Instalações Industriais - PESCADO E DERIVADOS |
|---|
| Cais (m ²) |
| Frota pesqueira |
| Área de recepção (m ²) |
| 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 (moela, coração e fígado) (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) |

Estabelecimento 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 arraçamento (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) |
| 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 lactalbumina (m ²) |
| Dependência para toailete (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 sachê (m ²) |
| Sala de lavagem e secagem de sachê (m ²) |
| Sala de envase(m ²) |
| Seção de rotulagem e embalagem secundária (m ²) |
| 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) |