

Junto a recepção do Leite, fica o Laboratório de recebimento, onde e utilizado alguns produtora químicos, assim como no Laboratório de produtos.

Os funcionários do laboratório, trabalham em duas salas com luz e ventilação direta, para utilização de ácidos e utilizada uma capela com exaustão própria, outro testes são feitas sobre mesas de mármore ou metálicas, dentro das normas os funcionários utilizam roupas brancas aventais de napa, mascaras bem como óculos.

Neste local manipula-se produtos como, FORMOL, PIROXICO DE HIDROGÊNIO, ACIDO ACÉTICO GLACIAL, BENZOATO DE SÓDIO, ACIDO PHAIR,SODA CAÚSTICA, ÁLCOOL AMILICO, HIPERCLORITO, DIVOSAM-MH, ACIDO CLORIDICO, ETER ETÍLICO, CLORETO DE FERRO, AZUL BROMOTIOL GLICERINA. estes produtos são manipulados em pequenas dose e dissolvidos em água decordo com a proporção do fabricante, a cada reação o laboratório colhe resultados que dão qualidade ao leite, assim como dos seus derivados.

**LOCAL-2.1-PRODUÇÃO-GRUPO -2 - NATA -DEPOSITO DE EMBALAGEM  
RISCO FISICO-UMIDADE**

Este local esta para sofrer modificação passando para uma área de maior espaço físico, inclusive ampliando a produção de NATA, hoje a área e restrita tendo somente 3 operadores, o local e úmido e com uma temperatura um pouco baixa, não possui a área Índice de Ruído, os funcionários trabalham com roupa branca avental de napa e com botas de borracha, no local encontramos um indice de iluminação dentro dos padrões pois o trabalho e feito todo automático a maquina envasa e tampa a embalagem, o estoque de embalagem e no próprio local bem como o produto já produzido e armazenado em camarás próxima em embalagens de pequeno porte, sem ter os funcionários que se deslocarem muito distante, a nata vem para o local por tubulação.

Dentro ainda do mesmo prédio, encontramos o setor de ensacamento de LEITE, do tipo B do tipo C , este processo e feito todo ele automatizado através de maquinas que fecham o filme plástico soldam e envasam o produto, os funcionários somente retiram a embalagem e a colocam na caixa , durante o processo os funcionários testam a resistência do saco (embalagem), para ver se o mesmo não apresenta vazamento, caso isto aconteça o funcionário molha-se porem somente o avental de nada sofre o caso, o local possui iluminação, de mais de 500 lux e o indice de Ruído e de 95 Db, obrigando os funcionários a utilizarem durante o ensacamento abafadora de ruído.

O produto após ser colocado nas caixas plástica vai para câmara fria através de roletes, os funcionários que trabalham na câmara fria utilizam roupas térmicas, visto que a temperatura varia de 0 a 10 graus, a saindo para o carregamento , também e por esteira nos caminhão frigoríficos para posterior transporte para o mercado consumidor.

*Handwritten signatures and initials:*  
A  
fcl  
Am  
Am  
Am

SERVIÇOS NOTARIAIS E DE REGISTROS DE NOTI  
Av. Pres. Lucena, nº 3171, sala 207, Bairro Centro  
**AUTENTICAÇÃO**  
Autentico a presente cópia reprográfica  
conforme o original a mim apresentado, do que  
dou fé.  
IVOTI - RS,  
Carmen Lúcia Spaniol - Tabeliã/Registradora Desig  
Ernesto Lirio Spaniol - Substituto  
Rodrigo Spaniol - Esc. Aut. Emot.: 08/19/0