**MEMORIAL DESCRITIVO ECONÔMICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO**

**ENTREPOSTO DE MEL E CERA DE ABELHAS /APIÁRIO**

**1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO**

|  |  |
| --- | --- |
| Razão social: | |
| CNPJ/CPF: | Classificação do estabelecimento (CNAE): |
| Responsável legal pela Firma: | Inscrição Estadual:  Inscrição Municipal: |
| Nome Comercial: | |

**2. LOCALIZAÇÃO DO ESTABELECIMENTO**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Endereço: | | |
| Bairro: | | |
| CEP: | Município: | UF:  **SP** |
| E-mail: | Telefone fixo: | Telefone celular; |

**3. MOTIVO DO PROJETO**

( ) registro ( ) reforma ou ampliação ( ) atualização do memorial econômico sanitário

**4. CATEGORIA DO ESTABELECIMENTO**

( ) Entreposto de Mel e cera de abelhas: Recebimento de mel de terceiros

( ) Apiário: Zona e mel próprio

**5. NÚMERO APROXIMADO DE EMPREGADOS**

|  |  |
| --- | --- |
| Masculino: | Feminino: |

**6. DIAS E HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO**

|  |
| --- |
|  |

**7. INFORMAÇÕES SOBRE A NATUREZA DA MATÉRIA-PRIMA** *(Descrever se o estabelecimento irá receber matéria-prima pré-beneficiada (baldes), em caixilhos; como será o recebimento do pólen, do própolis, do mel, etc).*

|  |
| --- |
|  |

**8. CAPACIDADE DE PRODUÇÃO DIÁRIA MÁXIMA** *(Descrever a capacidade total que se pretende fabricar por dia. Deve ser levada em conta a capacidade de estocagem da matéria-prima, a capacidade de processamento, a capacidade de água, a área em m² do local de manipulação das matérias-primas e a capacidade de estocagem dos produtos. Expressar em kg/ano e/ou kg/dia.*

|  |
| --- |
|  |

**9. PRODUTOS QUE PRETENDE FABRICAR** (*Citar todos os produtos que pretende produzir de forma individualizada. A quantidade diária de cada produto deve ser a capacidade máxima de produção de acordo com os equipamentos que possui e com as horas trabalhadas).*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **PRODUTO** | **ESTADO DE CONSERVAÇÃO** | **QUANTIDADE DIÁRIA (KG/L)** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**10.** **VEÍCULOS TRANPORTADOR**  *(Descrever qual será o meio de transporte que será utilizado para a expedição dos produtos até o mercado consumidor. Ex: caminhões dotados de carroceria isotérmica, caminhões com equipamento de frio, tipo de controle de temperatura usado, etc).*

|  |
| --- |
|  |

**11. MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS** *(Descrever todos os maquinários e equipamentos que será utilizado para a produção).*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **DENOMINAÇÃO** | **QUANTIDADE** | **CAPACIDADE DE PROCESSAMENTO (KG/HORA)** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**12. DESCREVER DETALHADAMENTE O PROCESSO DE FABRICAÇÃO DE TODOS OS PRODUTOS QUE PRODUZ E/OU PRETENDE PRODUZIR** *(Descrever como será o processo de fabricação de todos os produtos que pretende produzir, incluindo tempo e temperatura de cada processo tecnológico(quando couber), desde a recepção até a expedição. Caso tenha ingredientes detalhar neste campo.*

|  |
| --- |
|  |

**13. DESTINO DAS ÁGUAS RESIDUÁRIAS** *(Descrição de sistema de esgotamento sanitário e tratamentos de resíduos, descrever sistema de coleta e remoção de dejetos, ralos sifonados, canaletas etc).*

|  |
| --- |
|  |

**14. DESCREVER COMO SERÁ O SISTEMA DE AQUECIMENTO OU REFRIGERAÇÃO DA ÁGUA** *(Se houver, descrever de que forma será realizado o aquecimento ou refrigeração da água utilizada para produção de alimentos, para higienização do estabelecimento. Esclarecer se será usado energia elétrica, motor de combustão, caldeira, etc).*

|  |
| --- |
|  |

**15. DESTINO DE SUBPRODUTOS** *(Descrição da destinação de subprodutos da produção).*

|  |
| --- |
|  |

**16**. **ÁGUA DE ABASTECIMENTO** *(Informação da origem, captação, vazão, reservatório de água – capacidade, tipo de tratamento e distribuição.*

|  |
| --- |
|  |

**17. NATUREZA DO PISO E MATERIAL DE IMPERMEABILIZAÇÃO DAS PAREDES** (*Descrever detalhadamente qual será o material utilizado como piso em todo o estabelecimento.)*

|  |
| --- |
|  |

**18. NATUREZA E REVESTIMENTO DAS SUPERFÍCIES DE MESAS E DEMAIS SUPERFICÍES UTILIZADOS COMO APOIO NA FABRICAÇÃO DE PRODUTOS COMESTÍVEIS** (Descrição)

|  |
| --- |
|  |

**19. NATUREZA DO MATERIAL DE PORTAS, JANELAS, TETO DAS SALAS DE ELABORAÇÃO DOS PRODUTOS COMESTÍVEIS** (*Descrever qual será o material utilizado nas portas, forros, janelas, mesas, etc. Descrever qual será o material usado para impermeabilizar paredes, teto, forro, etc. em suas dependências, incluindo altura dos azulejos, além de outras informações pertinentes. ALTURA do PÉ DIREITO nas diversas dependências.)*

|  |
| --- |
|  |

**20. NATUREZA DO SISTEMA DE PROTEÇÃO UTILIZADO PARA PRAGAS E VETORES** *(Descrever como será realizado o controle de pragas, os sistemas utilizados para evitar a entrada de pragas no interior do estabelecimento. Ex: Ralos sifonados, telas milimétricas, cortinas de ar, armadilhas luminosas, etc.)*

|  |
| --- |
|  |

**21. VENTILAÇÃO E ILUMINAÇÃO** **NAS DIVERSAS DEPEDÊNCIAS***(Descrever detalhadamente qual sistema será utilizado para ventilar o ambiente e qual será o sistema de iluminação, quantidade de luz, qual sistema de proteção contra quebra de lâmpadas, ou se usa lâmpadas especiais(detalhar), etc.*

|  |
| --- |
|  |

**22. LABORATÓRIO DE CONTROLE** *(Descrever o laboratório do estabelecimento, próprio ou terceirizado, descrever os tipos de análises que serão realizadas em laboratórios externos)*

|  |
| --- |
|  |

**23. INFORMAÇÕES SOBRE BANHEIROS E INSTALAÇÕES SANITÁRIAS** *(Detalhar dimensão, localização e capacidade)*

|  |
| --- |
|  |

**24. VESTUÁRIO/REFEITÓRIO PARA FUNCIONÁRIOS** *(Detalhar dimensões, localização e capacidade)*

|  |
| --- |
|  |

**25. PROCEDIMENTO DE HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS** *(Descrição de como será feito a higienização do ambiente e dos equipamentos)*

|  |
| --- |
|  |

**26. INDICAÇÃO DE EXISTÊNCIA NAS PROXIMIDADES DE FONTES PRODUTORES DE MAU CHEIRO** *(Informar se existe estabelecimentos ou indústrias que produzam mau cheiro)*

|  |
| --- |
|  |

**27. SEPARAÇÃO ENTRE AS DEPENDÊNCIAS, ELABORAÇÃO DE PRODUTOS COMESTÍVEIS OU NÃO COMESTÍVEIS** *(Descrição dos materiais utilizados para delimitar as dependências)*

|  |
| --- |
|  |

**28. ISOLAMENTO DO MEIO EXTERNO** (*Descrever como será o tipo de delimitação da área externa, grades, cercas (altura), muro, etc.)*

|  |
| --- |
|  |

**29. SEPARAÇÃO ENTRE ÁREA SUJA E ÁREA LIMPA** *(Descrição)*

|  |
| --- |
|  |

**30. OBSERVAÇÕES COMPLEMENTARES** *(Descrição)*

|  |
| --- |
|  |

**LOCAL E DATA CARIMBO E ASSINATURA DO MÉDICO VETERINÁRIO RESPONSÁVEL**