**MEMORIAL DESCRITIVO ECONÔMICO SANITÁRIO**

**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: |
| E-mail: | Telefone fixo: | Telefone celular; |

**3. NÚMERO APROXIMADO DE EMPREGADOS**

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

**4. DIAS E HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO**

|  |
| --- |
|  |

**5. CAPACIDADE APROXIMADA DE PRODUÇÃO DO ESTABELECIMENTO**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Animais de abate | Cabeças abatidas/espécie/dia | | |
| Aves | Aves abatidas/dia | | |
| Carnes e derivados | Produtos por categoria/dia | | |
| Leite e derivados | Total recebido(L/dia) | Total envasado L/dia) | Total derivados (kg/dia) |
| Mel | Média mensal (kg) | | |
| Pescado (kg) | Capacidade de congelamento | Estoque fresco | Estoque congelado e  produção no gelo |
| Ovos | Produção ovos/dia | Em conserva (kg/dia) | |
| Tipo de ovos que pretende manipular (*Detalhar ovos de quais espécies animais irá manipular: Galinha, codorna, etc.)* |  | | |

**6. 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)** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**7. MEIOS DE TRANSPORTE**

|  |
| --- |
| **MATÉRIA-PRIMA:**  **INGREDIENTES:**  **PRODUTO ACABADO:** |

**8.** **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).*

|  |
| --- |
|  |

**9. PROCEDÊNCIA DA MATÉRIA-PRIMA** *(Descrever se o estabelecimento irá receber a matéria prima de granja própria, granja de terceiros ou se será matéria prima já inspecionada).*

|  |
| --- |
|  |

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

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

**11. DESTINO DAS ÁGUAS RESIDUÁRIAS** *(Descrição de sistema de esgotamento sanitário e tratamentos de resíduos)*

|  |
| --- |
|  |

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

|  |
| --- |
|  |

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

|  |
| --- |
|  |

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

|  |
| --- |
|  |

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

|  |
| --- |
|  |

**16. 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.)*

|  |
| --- |
|  |

**17. 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.)*

|  |
| --- |
|  |

**18. 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.*

|  |
| --- |
|  |

**19. LABORATÓRIO DE CONTROLE** (Próprio ou Terceirizado)

|  |
| --- |
|  |

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

|  |
| --- |
|  |

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

|  |
| --- |
|  |

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

|  |
| --- |
|  |

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

|  |
| --- |
|  |

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

|  |
| --- |
|  |

**25. INSTALAÇÕES FRIGORÍFICAS** *(Detalhar as instalações frigoríficas, sistemas de frio, fábrica de gelo, caixas de conservação, freezer, geladeira, etc.)*

|  |
| --- |
|  |

**26. FLUXOGRAMA DE MATANÇA/FABRICAÇÃO DE PRODUTOS (***Descrever detalhadamente o fluxo de ingredientes e/ou temperos para o interior da indústria e detalhar como será o processamento dos mesmos).*

|  |
| --- |
|  |

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

|  |
| --- |
|  |

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

|  |
| --- |
|  |

**29. OBSERVAÇÕES COMPLEMENTARES** *(Descrição)*

|  |
| --- |
|  |

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