###### **MEMORIAL DESCRITIVO ECONÔMICO SANITÁRIO**

###### **IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO**

|  |  |
| --- | --- |
| RAZÃO SOCIAL / NOME DO PRODUTOR | NOME FANTASIA |
|  |  |
| CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO |
|  |
| CNPJ/CPF | INSCRIÇÃO ESTADUAL |
|  |  |
| RESPONSÁVEL LEGAL DA FIRMA |

###### **LOCALIZAÇÃO**

|  |
| --- |
| ENDEREÇO |
|  |
| BAIRRO/LOCALIDADE | CEP |
|  |
| TELEFONE | E-MAIL |
|  |  |

###### **RESPONSÁVEL TÉCNICO**

|  |
| --- |
| NOME |
|  |
| REGISTRO NO CONSELHO DE CLASSE (N°) | CPF |
|  |  |
| TELEFONE | E-MAIL |
|  |  |

###### **DESCRIÇÃO**

|  |
| --- |
| * 1. NÚMERO APROXIMADO DE FUNCIONÁRIOS
 |
| Masculino[Digite uma citação do documento ou o resumo de uma questão interessante. Você pode posicionar a caixa de texto em qualquer lugar do documento. Use a guia Ferramentas de Caixa de Texto para alterar a formatação da caixa de texto da citação.] | Feminino | Possuem Atestado de Saúde Ocupacional (ASO)? Sim Nã Não[Digite uma citação do documento ou o resumo de uma questão interessante. Você pode posicionar a caixa de texto em qualquer lugar do documento. Use a guia Ferramentas de Caixa de Texto para alterar a formatação da caixa de texto da citação.] |

|  |
| --- |
| * 1. DIAS E HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO
 |
|  |

|  |
| --- |
| * 1. CAPACIDADE APROXIMADA DE PRODUÇÃO DO ESTABELECIMENTO
 |
| 4.3.1. CARNES E DERIVADOS  | Produtos por categoria/ dia |
| 4.3.2. LEITE E DERIVADOS | Total recebido (L/dia): | Total leite envasado (L/ dia): | Total derivados (Kg/ dia): |
| 4.3.3. PRODUTOS DE ABELHA E DERIVADOS | Média mensal (Kg) |
| 4.3.4. PESCADO E DERIVADOS | Média mensal (toneladas) |
| 4.3.5. OVOS E DERIVADOS | Produção ovos/ dia | Em conserva (Kg/ dia) |

|  |
| --- |
| * 1. TRANSPORTE DA MATÉRIA-PRIMA
 |
| Informar o tipo de veículo e o modo de acondicionamento e conservação da matéria prima durante o transporte. |

|  |
| --- |
| * 1. PROCEDÊNCIA DA MATÉRIA-PRIMA
 |
| Informar a origem da matéria prima. |

|  |
| --- |
| * 1. PRODUTOS QUE SÃO PRODUZIDOS (Relacionar por ordem decrescente a quantidade de produção e sua frequência). Obs.: Preenchimento exclusivo para estabelecimentos já registrados no SIM.
 |
| N° REGISTRO SIM | DENOMINAÇÃO | QUANTIDADE (Kg/L) | FREQUÊNCIA |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| * 1. PRODUTOS QUE SE PRETENDE FABRICAR (Relacionar por ordem decrescente a quantidade de produção e sua frequência)
 |
| ITEM | DENOMINAÇÃO | QUANTIDADE (Kg/L) | FREQUÊNCIA |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

|  |
| --- |
| * 1. TRANSPORTE DO PRODUTO ELABORADO
 |
| Informar o tipo de veículo e o modo de acondicionamento e conservação dos produtos elaborados, bem como a quantidade de veículos e suas capacidades individuais. |

|  |
| --- |
| * 1. EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS
 |
| ITEM | DENOMINAÇÃO | QUANTIDADE | LOCALIZAÇÃO NA INDÚSTRIA |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

|  |
| --- |
| * 1. ÁGUA DE ABASTECIMENTO
 |
| Descrever o sistema de tratamento utilizado. Informar o material utilizado na confecção dos reservatórios e o método de cloração utilizado. |
| * 1. DESTINO DOS SUBPRODUTOS
 |
| Descrever destinação dos subprodutos provenientes das atividades industriais (Ex.: Soro de queijo, pele bovina, cascos, chifres, cerdas, penas, sangue, escamas, vísceras, pelos, etc.) |

|  |
| --- |
| * 1. NATUREZA DO MATERIAL UTILIZADO NAS SUPERFÍCIES QUE ENTRAM EM CONTATO COM O ALIMENTO
 |
| Informar a natureza do material utilizado nas diversas superfícies que entram em contato com o alimento. |

|  |
| --- |
| * 1. AUTOCONTROLES E ANÁLISES LABORATORIAIS
 |
| Informar as ferramentas de autocontrole adotadas pela empresa (BPF, PPHO, PSO, APPCC, etc.) e o tipo e a frequência das análises laboratoriais da água de abastecimento, das matérias primas e dos produtos acabados. |

|  |
| --- |
| * 1. FLUXOGRAMA DE ABATE / FABRICAÇÃO DE PRODUTOS
 |
| Descrever resumidamente o fluxograma para cada linha de produção. |

|  |
| --- |
| * 1. INSTALAÇÕES FRIGORÍFICAS
 |
| Informar a capacidade e a quantidade de câmaras, o sistema de refrigeração e a temperatura destas. |

|  |
| --- |
| * 1. VENTILAÇÃO E ILUMINAÇÃO
 |
| Informar o tipo de ventilação e/ou iluminação (natural e/ou artificial). Informar se as lâmpadas possuem proteção anti-queda e anti-explosão. |

|  |
| --- |
| * 1. MÉTODOS IMPEDITIVOS DO ACESSO DE PRAGAS E ODORES INDESEJÁVEIS.
 |
| Citar os métodos (janelas, básculas e exaustores telados, portas com sistema de fechamento automático, ralos sifonados com tampa abre-fecha etc.). |

|  |
| --- |
| * 1. SEDE DA INSPEÇÃO MUNICIPAL (MATADOUROS FRIGORÍFICOS)
 |
| Descrição da disposição das instalações e materiais cedidos. |