###### **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 ANIMAIS DE ABATE | Cabeças abatidas/ Espécie /Dia | | | |
| 4.3.2. CARNES E DERIVADOS | Produtos por categoria/ dia | | | |
| 4.3.3. LEITE E DERIVADOS | Total recebido (L/dia): | Total leite envasado (L/ dia): | | Total derivados (Kg/ dia): |
| 4.3.4. MEL | Média mensal (Kg) | | | |
| 4.3.5. PESCADO | Média mensal (toneladas) | | | |
| 4.3.6. OVOS | 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 freqüência 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. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| LOCAL E DATA | CARIMBO E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL LEGAL DA FIRMA | CARIMBO E ASSINATURA DO  RESPONSÁVEL TÉCNICO |
|  |  |  |