###### **MEMORIAL DESCRITIVO ECONÔMICO SANITÁRIO DE ESTABELECIMENTO**

###### **IDENTIFICAÇÃO E CLASSIFICAÇÃO**

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

###### **LOCALIZAÇÃO**

|  |  |
| --- | --- |
| ENDEREÇO | BAIRRO |
|  |  |
| CEP | MUNICÍPIO | CAIXA POSTAL | UF |
|  |  |  |  |
| TELEFONE/FAX |  E-MAIL |
|  |  |

###### **DESCRIÇÃO**

|  |
| --- |
| * 1. NÚMERO APROXIMADO DE FUNCIONÁRIOS
 |
| Masculino | Feminino  | Possuem carteira de saúde:  |
|  |  |  |

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

|  |
| --- |
| * 1. CAPACIDADE APROXIMADA DO ESTABELECIMENTO
 |
| 3.3.1 ANIMAIS DE ABATE | Cabeças abatidas/ Espécie /Dia |
| 3.3.2. AVES | Aves abatidas/ dia |
| 3.3.3 CARNES E DERIVADOS  | Produtos por categoria |
| 3.3.4 LEITE E DERIVADOS | Total recebido (L/dia): | Total leite envasado (L/ dia): | Total derivados (Kg/ dia): |
| 3.3.5 MEL | Média mensal |
| 3.3.6 PESCADO (Kg) | Capacidade congelamento | Estoque fresco | Estoque congelado | Produção gelo |
| 3.3.7 OVOS | Produção ovos/ dia | Em conserva (Kg/ dia) |

|  |
| --- |
| * 1. TRANSPORTE DA MATÉRIA-PRIMA
 |
|  |

|  |
| --- |
| * 1. PROCEDÊNCIA DA MATÉRIA-PRIMA
 |
|  |

|  |
| --- |
| * 1. PRODUTOS QUE SÃO PRODUZIDOS (Relacionar por ordem decrescente a quantidade de produção e sua frequência)
 |
| CÓDIGO | 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. VEÍCULO TRANSPORTADOR
 |
|  |

|  |
| --- |
| * 1. MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS (descrever todos os equipamentos da indústria)
 |
| ITEM | DENOMINAÇÃO | QUANT. | CAPACID. TOTAL | UNID. MEDIDA |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| * 1. ÁGUA DE ABASTECIMENTO
 |
|  |

|  |
| --- |
| * 1. DESTINO DAS ÁGUAS RESIDUAIS
 |
|  |

|  |
| --- |
| * 1. NATUREZA DOS PISOS, PAREDES, PORTAS E TETO DAS SALAS DE ELABORAÇÃO DE PRODUTOS COMESTÍVEIS.
 |
|  |

|  |
| --- |
| * 1. NATUREZA E REVESTIMENTO DAS SUPERFÍCIES DE MESAS, E DEMAIS SUPERFÍCIES UTILIZADOS COMO APOIO NA FABRICAÇÃO DE PRODUTOS COMESTÍVEIS
 |
|  |

|  |
| --- |
| * 1. VENTILAÇÃO E ILUMINAÇÃO
 |
|  |

|  |
| --- |
| * 1. NATUREZA DO SISTEMA DE PROTEÇÃO UTILIZADO PARA MOSCAS E OUTROS INSETOS.
 |
|  |
| * 1. SEPARAÇÃO ENTRE AS DEPENDÊNCIAS, ELABORAÇÃO DE PRODUTOS COMESTÍVEIS OU NÃO COMESTÍVEIS
 |
|  |

|  |
| --- |
| * 1. CONTROLES E ANÁLISES
 |
|  |

|  |
| --- |
| * 1. FLUXOGRAMA DE MATANÇA/ FABRICAÇÃO DE PRODUTOS
 |
| = |

|  |
| --- |
| * 1. FONTES PRODUTORAS DE MAU CHEIRO/CONTAMINAÇÃO NAS PROXIMIDADES DO ESTABELECIMENTO
 |
|  |

|  |
| --- |
| * 1. INSTALAÇÕES FRIGORÍFICAS
 |
|  |

|  |
| --- |
| * 1. ISOLAMENTO DO MEIO EXTERNO
 |
|  |

|  |
| --- |
| * 1. PROCEDIMENTO DE HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS
 |
|  |

|  |
| --- |
| * 1. VESTUÁRIO/REFEITÓRIO PARA FUNCIONÁRIOS
 |
|  |

|  |
| --- |
| * 1. INFORMAÇÃOES SOBRE BANHEIROS, VESTIÁRIOS E INSTALAÇÕES SANITÁRIAS
 |
|  |

|  |
| --- |
| * 1. PROGRAMA DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO.
 |
|  |

|  |
| --- |
| * 1. OBSERVAÇÕES COMPLEMENTARES
 |
|  |