###### **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 |
|  |