MEMORIAL DESCRITIVO ECONÔMICO SANITÁRIO DE ESTABELECIMENTO

1. IDENTIFICAÇÃO E CLASSIFICAÇÃO

RAZÃO SOCIAL / NOME DO PRODUTOR	NOME FANTASIA
CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	
CNPJ/CPF	INSCRIÇÃO ESTADUAL
NUMERO DO PRODUTOR RURAL	INSCRIÇÃO MUNICIPAL
DAAP	
RESPONSÁVEL LEGAL DA FIRMA	

2. LOCALIZAÇÃO

ENDEREÇO		BAIRRO	
CEP	MUNICÍPIO	GEOREFERENCIAMENTO	UF
TELEFONE/FAX		E-MAIL	

3. RESPONSÁVEL TÉCNICO

NOME	
REGISTRO NO CONSELHO DE CLASSE (N°)	CPF

4. DESCRIÇÃO

4.1. NÚMERO APROXIMADO DE FUNCIONÁRIOS		
Masculino	Feminino	Possuem atestado de saúde? Sim ( ) Não ( )

4.2. DIAS E HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

4.3. MERCADO DE CONSUMO
( ) Municipal ( ) Estadual ( ) Nacional

4.4. CAPACIDADE APROXIMADA DO ESTABELECIMENTO				
4.4.1 ANIMAIS DE ABATE	Cabeças abatidas/ Espécie /Dia			
4.4.1. AVES	Aves abatidas/ dia			
4.4.2. CARNES E DERIVADOS	Produtos por categoria/ dia			
4.4.3. LEITE	Total recebido (L/dia):	Total leite envasado (L/ dia):		
4.4.4. LEITE E DERIVADOS	Total recebido (L/dia):	Total derivados (Kg/ dia):		
4.4.5. MEL	Média mensal			
4.4.6. PESCADO (Kg/Dia)	Capacidade congelamento	Estoque fresco	Estoque congelado	Produção gelo
4.4.7. OVOS	Produção ovos/ dia		Em conserva (Kg/ dia)	

4.5. TRANSPORTE DA MATÉRIA-PRIMA
Descrição

4.6. PROCEDÊNCIA DA MATÉRIA-PRIMA
Descrição

4.7. PRODUTOS QUE SÃO PRODUZIDOS (Relacionar por ordem decrescente a quantidade de produção e sua frequência)

CÓDIGO	DENOMINAÇÃO	QUANTIDADE (Kg/L)	FREQUÊNCIA

4.8. PRODUTOS QUE SE PRETENDE FABRICAR (Relacionar por ordem decrescente a quantidade de produção e sua frequência)

CÓDIGO	DENOMINAÇÃO	QUANTIDADE (Kg/L)	FREQUÊNCIA

5.0 VEÍCULO TRANSPORTADOR DE PRODUTO ACABADO
Descrição (Quantidade de veículos, capacidade individual, condições de higiene, Isotérmico ou com sistema de resfriamento).

6.0 MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS

ITEM	DENOMINAÇÃO	QUANT.	CAPACID. TOTAL	UNID. MEDIDA

7.0 ÁGUA DE ABASTECIMENTO
Informação da origem, vazão, reservatório de água (capacidade) e tipo de tratamento.

7.1 DESTINO DAS ÁGUAS RESIDUAIS
Descrição do sistema de esgotamento sanitário e tratamento de resíduos.

7.2 FONTE PRODUTORA DE CALOR E/OU BANCO DE ÁGUA GELADA
Descrição do tipo e da localização.

7.3 TETO DAS SALAS DE ELABORAÇÃO DOS PRODUTOS COMESTÍVEIS
Descrição.
7.4 NATUREZA E REVESTIMENTO DAS SUPERFÍCIES DE MESAS, E DEMAIS SUPERFÍCIES UTILIZADOS COMO APOIO NA FABRICAÇÃO DE PRODUTOS COMESTÍVEIS
Descrição.

7.5 CONTROLES E ANÁLISES
Descrição dos equipamentos e análises a serem realizadas (tipo e frequência).

7.6 FLUXOGRAMA DE MATANÇA/ FABRICAÇÃO DE PRODUTOS
Descrição.

7.7 FONTES PRODUTORAS DE MAU CHEIRO/CONTAMINAÇÃO NAS PROXIMIDADES DO ESTABELECIMENTO
Caso haja citar quais e a distância.

7.8 INSTALAÇÕES FRIGORÍFICAS
Capacidade das câmaras, quantidade de câmaras, sistema de refrigeração e capacidade dos compressores.

7.9 VENTILAÇÃO E ILUMINAÇÃO
Descrição de materiais utilizados para adequada ventilação e iluminação.

7.10 ISOLAMENTO DO MEIO EXTERNO
Descrição dos materiais utilizados na delimitação.

7.11 JANELAS TELADAS PORTAS COM SISTEMA DE FECHAMENTO AUTOMÁTICO, RALOS SIFONADOS COM TAMPA ABRE-FECHA
Descrição. Obs.: No caso de matadouros frigoríficos (sala de matança) não é necessário utilizar ralos com tampa abre-fecha.

7.12 SEDE DA INSPEÇÃO MUNICIPAL (MATADOUROS FRIGORÍFICOS)
Descrição da disposição das instalações e materiais cedidos.

7.13 PROCEDIMENTO DE HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS
Descrição e apresentação de cronograma.

7.14 PROGRAMA DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO
Apresentação de documentos comprobatórios.

_____/_____/_____ Três Pontas MG	**CARIMBO E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL LEGAL DA FIRMA**	**CARIMBO E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO**