

# MEMORIAL DESCRITIVO ECONÔMICO SANITÁRIO DE ESTABELECIMENTO

## 1. IDENTIFICAÇÃO E CLASSIFICAÇÃO

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

## 2. LOCALIZAÇÃO

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

## 3. DESCRIÇÃO

<b>3.1. NÚMERO APROXIMADO DE FUNCIONÁRIOS</b>			
Masculino	Feminino	Possuem carteira de saúde? <input type="checkbox"/> Sim (apresentar cópias) <input type="checkbox"/> Não	

1

<b>3.2. DIAS E HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO</b>			

<b>3.3. CAPACIDADE APROXIMADA DO ESTABELECIMENTO</b>				
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/ dia			
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)	

<b>3.4. TRANSPORTE DA MATÉRIA-PRIMA</b>			
Descrição			

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



<b>3.10. ÁGUA DE ABASTECIMENTO</b>
Informação da origem, captação, vazão, reservatório de água (capacidade), tipo de tratamento e distribuição.

<b>3.11. DESTINO DAS ÁGUAS RESIDUAIS</b>
Descrição do sistema de esgotamento sanitário e tratamento de resíduos.

<b>3.12. NATUREZA DOS PISOS, PAREDES, PORTAS E TETO DAS SALAS DE ELABORAÇÃO DE PRODUTOS COMESTÍVEIS.</b>
Descrição.

<b>3.13. NATUREZA E REVESTIMENTO DAS SUPERFÍCIES DE MESAS, E DEMAIS SUPERFÍCIES UTILIZADOS COMO APOIO NA FABRICAÇÃO DE PRODUTOS COMESTÍVEIS</b>
Descrição.

<b>3.14. VENTILAÇÃO E ILUMINAÇÃO</b>
Descrição de materiais utilizados para adequada ventilação e iluminação.

<b>3.15. NATUREZA DO SISTEMA DE PROTEÇÃO UTILIZADO PARA MOSCAS E OUTROS INSETOS.</b>
Descrição.

<b>3.16. SEPARAÇÃO ENTRE AS DEPENDÊNCIAS, ELABORAÇÃO DE PRODUTOS COMESTÍVEIS OU NÃO COMESTÍVEIS</b>
---

<b>LOCAL E DATA</b>	<b>CARIMBO E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL LEGAL DA FIRMA</b>
---------------------	---

Descrição de materiais utilizados para delimitar as dependências

**3.17. CONTROLES E ANÁLISES**

Descrição dos equipamentos e análises a serem realizadas (tipo e frequência).

**3.18. FLUXOGRAMA DE MATANÇA/ FABRICAÇÃO DE PRODUTOS**

Descrição.

**3.19. FONTES PRODUTORAS DE MAU CHEIRO/CONTAMINAÇÃO NAS PROXIMIDADES DO ESTABELECIMENTO**

Informar se existe nas proximidades outros estabelecimentos ou indústrias que produzam mau cheiro, o tipo e distância.

**3.20. INSTALAÇÕES FRIGORÍFICAS**

Detalhar as instalações frigoríficas, sistemas de frio, fábrica de gelo, caixas de conservação, freezer, geladeira, etc.

**3.21. ISOLAMENTO DO MEIO EXTERNO**

Descrição dos materiais utilizados na delimitação.

**3.22. PROCEDIMENTO DE HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS**

Descrição e apresentação de cronograma.

**3.23. VESTUÁRIO/REFEITÓRIO PARA FUNCIONÁRIOS**

Detalhar dimensão, localização e capacidade.

<p>LOCAL E DATA</p>	<p>CARIMBO E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL LEGAL DA FIRMA</p>
---------------------	---

**3.24. INFORMAÇÕES SOBRE BANHEIROS E INSTALAÇÕES SANITÁRIAS**

Detalhar dimensão, localização e capacidade.

**3.25. PROGRAMA DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO.**

Apresentação de documentos comprobatórios.

**3.26. OBSERVAÇÕES COMPLEMENTARES**

Descrição.

**LOCAL E DATA**

**CARIMBO E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL LEGAL DA  
FIRMA**