

Anexo 3 – MEMORIAL DESCRITIVO ECONÔMICO SANITÁRIO**1 – Identificação da Empresa**

1.1 – Razão Social / Nome do produtor:		1.2 – nº SIM:
1.3 – Nome Fantasia:		
1.4 – Classificação do Estabelecimento:		
<input type="checkbox"/> Abatedouro Frigorífico		<input type="checkbox"/> Posto de Refrigeração (leite)
<input type="checkbox"/> Unidade de Beneficiamento de Carne e Produtos Cárneos		<input type="checkbox"/> Usina de Beneficiamento (leite)
<input type="checkbox"/> Barco-Fábrica		<input type="checkbox"/> Unidade de Beneficiamento de leite e derivados
<input type="checkbox"/> Abatedouro Frigorífico de Pescados		<input type="checkbox"/> Queijaria
<input type="checkbox"/> Unidade De Beneficiamento de Pescado e Produtos de Pescado		<input type="checkbox"/> Unidade de Beneficiamento de Produtos de Abelhas
<input type="checkbox"/> Estação Depuradora de Moluscos Bivalves		<input type="checkbox"/> Entrepasto de Beneficiamento de Produtos de Abelhas e Derivados
<input type="checkbox"/> Granja Avícola		<input type="checkbox"/> Entrepasto de Produtos de Origem Animal
<input type="checkbox"/> Unidade de Beneficiamento de Ovos e Derivados		<input type="checkbox"/> Casa Atacadista
<input type="checkbox"/> Granja Leiteira		<input type="checkbox"/> Unidade de Beneficiamento de Produtos Não Comestíveis
1.5 – Endereço Completo (Rua / Avenida, Nº, Complemento, Bairro, CEP)		
1.6 – Responsável legal / Proprietário		
1.7 – Responsável Técnico		1.8 – Registro no conselho de classe
1.9 – Telefone	1.10 – E-mail:	

2 – Capacidade máxima diária de abate (por espécie) e/ou recepção de matéria-prima

2.1 Descrição

3 – Procedência da matéria-prima

3.1 Descrição

4 – Meio de transporte da matéria-prima (Tipo de veículo, Temperatura de transporte, Acondicionamento)

4.1 Descrição

5 – Controle da matéria-prima (Documentos sanitários, monitoramentos realizados, periodicidade)

5.1 Descrição

6 – Produtos que pretende elaborar

Denominação	Capacidade máxima diária de elaboração	Unidade de medida (Kg, L, unidades)

7 – Meio de transporte do produto acabado (Tipo de veículo, Temperatura de transporte, Acondicionamento)

7.1 Descrição

8 – Controle laboratorial da qualidade dos produtos a serem elaborados (citar a legislação que será utilizada como parâmetros e a periodicidade)

8.1 Descrição

9 – Número de funcionários por sexo

9.1 Descrição

10 – Sanitários e Vestiários (quantidade)

10.1 Descrição

11 – Água de abastecimento

11.1 – Procedência

11.2 – Volume da vazão

11.3 – Sistema de Tratamento (descrever os mecanismos utilizados para realizar a cloração da água e para assegurar o nível de concentração de cloro)

11.4 – Controle de qualidade e da cloração da água (descrever os monitoramentos realizados e periodicidade)

1.5 – Reservatórios e capacidades

12 – Águas Residuais (descrever destinação das águas residuais)

12.1 – Descrição

13 – Instalações e Equipamentos

Denominação da Instalação	Temperatura ambiente	Equipamento	Natureza/material do equipamento	Capacidade do equipamento

14 – Produção de Frio (Descrever número de câmaras e respectivas finalidade; ambiente climatizados; limites críticos de temperatura para cada local/ambiente; Fábrica/depósito de gelo e procedência do gelo utilizado – caso aplicável)

14.1 – Descrição

15 – Fluxo de Produção (incluir fluxograma de produção de cada tipo de produto. Descrever as tecnologias de fabricação respectivas e equipamentos utilizados)

15.1 – Descrição

16 – Fonte de Calor (Descrição caso aplicável – ex. caldeira e esterilizadores)

16.1 – Descrição

17 – Desinsetização e Desratização

Nome da empresa contratada:

nº de Registro na Vigilância Sanitária:

Uso de telas ()

Uso de cortinas de ar ()

outros: _____

18 – Autentificação

Declaramos que as informações contidas neste Memorial Descritivo Econômico Sanitário são verdadeiras e por isso assumimos inteira responsabilidade quanto ao processo produtivo.

Local e Data

____ / ____ / ____

Proprietário / Representante Legal do Estabelecimento

(carimbo/ assinatura)

Responsável Técnico

(carimbo - com numeração do conselho de classe – e assinatura)