**Anexo 3 – MEMORIAL DESCRITIVO ECONÔMICO SANITÁRIO**

**1 – Identificação da Empresa**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| * 1. **– Razão Social / Nome do produtor:** | | | | **1.2 – nº SIM:** |
| **1.3 – Nome Fantasia:** | | | | |
| **1.4 – Classificação do Estabelecimento:**  Abatedouro Frigorífico  Unidade de Beneficiamento de Carne e Produtos Cárneos  Barco-Fábrica  Abatedouro Frigorífico de Pescados  Unidade De Beneficiamento de Pescado e Produtos de Pescado  Estação Depuradora de Moluscos Bivalves  Granja Avícola  Unidade de Beneficiamento de Ovos e Derivados  Granja Leiteira | | Posto de Refrigeração (leite)  Usina de Beneficiamento (leite)  Unidade de Beneficiamento de leite e derivados  Queijaria  Unidade de Beneficiamento de Produtos de Abelhas  Entreposto de Beneficiamento de Produtos de Abelhas e Derivados  Entreposto de Produtos de Origem Animal  Casa Atacadista  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) | | |
| **11.5 – 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:  n° 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.** |

**19 – Local e Data**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | | |  |
| **Proprietário / Representante Legal do Estabelecimento**  (carimbo/ assinatura) | **Responsável Técnico**  (carimbo - com numeração do conselho de classe – e assinatura) | | |