

MEMORIAL DESCRITIVO ECONÔMICO SANITÁRIO

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

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

2. DADOS PARA CORRESPONDÊNCIA

ENDEREÇO			
BAIRRO/LOCALIDADE	MUNICÍPIO	UF	CEP
E-MAIL:		TEL:	
GEORREFERENCIAMENTO:		CEL:	

3. CONSTITUIÇÃO ADMINISTRATIVA (PREVISÃO)

3.1. NÚMERO APROXIMADO DE FUNCIONÁRIOS

Masculino	Feminino

3.2. DIAS E HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO (PREVISÃO)

--

3.3. CAPACIDADE APROXIMADA DE PRODUÇÃO DO ESTABELECIMENTO – EM MÉDIA (PREVISÃO QUE PRETENDE PRODUZIR)

ANIMAIS DE ABATE	Cabeças abatidas/ Espécie /Dia:		
CARNES E DERIVADOS	Produção/dia (kg):		
LEITE E DERIVADOS	Total recebido (L/dia):	Leite envasado (L/ dia):	Total derivados (Kg/ dia):
PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS	Média mensal (Kg):		
PESCADO E DERIVADOS	Média mensal (toneladas):		
OVOS E DERIVADOS	Produção ovos/ dia:	Em conserva (Kg/ dia):	
SUBPRODUTOS COMESTÍVEIS	Média mensal (Kg):		

3.4. PROCEDÊNCIA E TRANSPORTE DA MATÉRIA-PRIMA - Informar a procedência/origem da matéria prima, o tipo de veículo e o modo de acondicionamento e conservação da matéria-prima durante o transporte.

--

--

3.5. RELAÇÃO PRODUTOS QUE SERÃO O PRODUZIDOS/ PRETENDE PRODUZIR:

Nº SIM	DENOMINAÇÃO DO PRODUTO	QUANTIDADE (Un/Kg/L)	FREQUÊNCIA
	TOTAL: produtos	Produção total mensal (previsão):	

3.6. TRANSPORTE DO PRODUTO ELABORADO - Informar o tipo de veículo e o modo de acondicionamento e conservação dos produtos elaborados, bem como a quantidade de veículos e suas capacidades individuais.

--

4. CONSTITUIÇÃO ECONÔMICA

A (nome da agroindústria) será constituída por _____ (quantidade) áreas básicas e distintas, que garantem o fluxo seguro e organizado de produção. Áreas estas imprescindíveis na fabricação de produtos (lácteos, cárneos, apícolas, ovos, pescados e derivados), dimensionada em estrutura (pré existente ou construída conforme croquis), apta para os devidos fins, como seguem:

4.1 FLUXOGRAMA OPERACIONAL GERAL - Indicar o trajeto da matéria-prima até o produto acabado, citando as áreas e cada atividade realizada desde a fase inicial até a fase final de produção.

--

4.2 ARMÁRIOS E MÓVEIS (Bens móveis da agroindústria)

NOME	TIPO	MATERIAL	METRAGEM	QUANTIDADE	SETOR

4.3 EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS – Nome, quantidade e setor em que se localiza o equipamento ou utensílio dentro da agroindústria.

ITEM	NOME	QUANTIDADE	SETOR

4.4 NATUREZA DAS SUPERFÍCIES QUE ENTRAM EM CONTATO DIRETO COM O ALIMENTO NO PROCESSO DE FABRICAÇÃO - (inox, polietileno, alumínio)

--

4.3 INSTALAÇÕES FRIGORÍFICAS – Informar a instalação frigorífica, seu sistema de refrigeração, sua temperatura, a frequência da limpeza e os materiais/produtos utilizados na mesma.

Instalação frigorífica	Sistema de refrigeração	Temperatura	Frequência Limpeza	Materiais/Produtos utilizados

5. CONSTITUIÇÃO SANITÁRIA

5.1 LIMPEZA E DESINFECÇÃO - Descrever como é feita a limpeza e desinfecção do estabelecimento, se tem equipe própria ou se o manipulador que faz, os tipos de produtos utilizados neste processo, e a frequência realizada.

--

5.2 ÁGUA DE ABASTECIMENTO – Descrever a fonte de captação da água, o material reservatórios e o método de cloração utilizado. Descrever também a frequência de lavagem dos reservatórios e como é feito esse procedimento, inclusive quais produtos são utilizados.

--

--

5.3 DESTINO DOS SUBPRODUTOS E RESÍDUOS INDUSTRIAIS - Descrever sobre o armazenamento e a destinação dos subprodutos e resíduos provenientes das atividades industriais (Ex.: ovos quebrados, sangue, ossos, rachados, sujos), lixo seco (escritório e banheiros).

--

5.4 MÉTODOS IMPEDITIVOS DO ACESSO DE PRAGAS E ODORES INDESEJÁVEIS – Citar barreiras físicas utilizadas para impedir o acesso de pragas e odores indesejáveis nas instalações. Descrever métodos preventivos de infestação de pragas, e métodos corretivos, quando utilizados.

--

5.5 BARREIRAS SANITÁRIAS – Citar barreiras sanitárias estruturadas no estabelecimento para impedir a contaminação do meio externo para o meio interno, assim como entrada de animais, acesso a estranhos, lavagem de veículos e caixas de transporte, paramentação e higienização do manipulador.

--

5.6 AUTOCONTROLES E ANÁLISES LABORATORIAIS - (métodos utilizados no autocontrole de qualidade e análises laboratoriais de água de abastecimento e produto acabado - frequência e tipo)

--

LOCAL E DATA	ASSINATURA DO RESPONSÁVEL LEGAL OU TÉCNICO
Castelo, _____/_____/202	