###### **MEMORIAL DESCRITIVO ECONÔMICO E SANITÁRIO**

###### **IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO**

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

###### **DADOS PARA CORRESPONDÊNCIA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ENDEREÇO | | | |
|  | | | |
| BAIRRO/LOCALIDADE | MUNICÍPIO | UF | CEP |
|  |  |  |  |
| TELEFONE | | E-MAIL | |
|  | |  | |

###### **RESPONSÁVEL TÉCNICO**

|  |  |
| --- | --- |
| NOME | |
|  | |
| REGISTRO NO CONSELHO DE CLASSE (N°) | CPF |
|  |  |
| TELEFONE | E-MAIL |
|  |  |

###### **DESCRIÇÃO**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| * 1. NÚMERO APROXIMADO DE FUNCIONÁRIOS | | |
| Masculino | Feminino | OBS.: Todos os funcionários que manipulam direta ou indiretamente os alimentos devem possuir atestado de saúde ocupacional (ASO) específico para manipuladores de alimentos. |

|  |
| --- |
| * 1. DIAS E HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO |
|  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| * 1. CAPACIDADE APROXIMADA DE PRODUÇÃO DO ESTABELECIMENTO | | | | |
| 4.3.1 ANIMAIS DE ABATE | Cabeças abatidas/ Espécie /Dia: | | | |
| 4.3.2. CARNES E DERIVADOS | Produtos por categoria (Kg)/ dia: | | | |
| 4.3.3. LEITE E DERIVADOS | Total recebido (L/dia): | Leite envasado (L/ dia): | | Total derivados (Kg/ dia): |
| 4.3.4. PRODUTOS DE ABELHAS | Média mensal (Kg): | | | |
| 4.3.5. PESCADO | Média mensal (toneladas): | | | |
| 4.3.6. OVOS | Produção ovos/ dia: | | Em conserva (Kg/ dia): | |
| 4.3.7 SUBPRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS | Média mensal (Kg): | | | |
| * 1. 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. No caso dos estabelecimentos de abate, informar sobre o transporte dos animais vivos, descrevendo os cuidados com o bem-estar animal, e informar a documentação sanitária que acompanha a carga. | | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| * 1. PRODUTOS QUE SÃO PRODUZIDOS (relacionar por ordem decrescente a quantidade de produção e sua frequência). Obs.: Preenchimento exclusivo para estabelecimentos já registrados no SIE/Idaf. | | | |
| N° REGISTRO SIE | DENOMINAÇÃO | QUANTIDADE (Un/Kg/L) | FREQUÊNCIA |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| * 1. PRODUTOS QUE SE PRETENDE FABRICAR (relacionar por ordem decrescente a quantidade de produção e sua frequência) | | | |
| ITEM | DENOMINAÇÃO | QUANTIDADE (Un/Kg/L) | FREQUÊNCIA |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

|  |
| --- |
| * 1. 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. Fazer a diferenciação entre os produtos resfriados, congelados e em temperatura ambiente. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| * 1. EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS | | | | |
| ITEM | DENOMINAÇÃO | QUANTIDADE | NATUREZA DO MATERIAL | LOCALIZAÇÃO NA INDÚSTRIA |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| * 1. ÁGUA DE ABASTECIMENTO |
| Descrever o sistema de tratamento utilizado. Informar o material utilizado na confecção dos reservatórios e o método de cloração utilizado. |

|  |
| --- |
| * 1. DESTINO DOS SUBPRODUTOS E RESÍDUOS INDUSTRIAIS |
| Descrever sobre o armazenamento e a destinação dos subprodutos e resíduos provenientes das atividades industriais (Ex.: soro de queijo, pele bovina, cascos, chifres, cerdas, penas, sangue, escamas, vísceras, pelos, ossos etc.) e do lixo inorgânico (plástico, papeis, papelão etc.) |

|  |
| --- |
| * 1. PROCESSO DE ABATE/ FABRICAÇÃO DE PRODUTOS/ FLUXO OPERACIONAL |
| Apresentar o fluxograma operacional de abate e/ou fabricação dos produtos e descrever detalhadamente todo o processo para cada linha de produção. Descrever sobre os demais fluxos operacionais (fluxo de pessoas, embalagens, ingredientes, caixas plásticas etc.) |

|  |
| --- |
| * 1. INSTALAÇÕES FRIGORÍFICAS |
| Relacionar todas as instalações frigoríficas (câmaras frias e ambientes climatizados), informando suas capacidades individuais, os seus sistemas de refrigeração e a faixa de temperatura dessas instalações.   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Instalação frigorífica | Capacidade individual | Sistema de refrigeração | Temperatura | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |

|  |
| --- |
| * 1. MÉTODOS IMPEDITIVOS DO ACESSO DE PRAGAS E ODORES INDESEJÁVEIS |
| Citar os métodos físicos (janelas, básculas e exaustores telados, portas com sistema de fechamento automático, ralos sifonados com tampa abre-fecha, cortina de ar etc.) para impedir o acesso de pragas e odores indesejáveis para às instalações. |

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