MEMORIAL DESCRITIVO ECONÔMICO E SANITÁRIO

1- IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Razão Social/ Nome do Produtor (a)	Nome Fantasia
Classificação do Estabelecimento	
CNPJ/CPF	Inscrição Estadual
Responsável Legal pela Firma	Inscrição Municipal

2- LOCALIZAÇÃO

Endereço		Bairro	
CEP	Município	UF	Caixa Postal
Telefone/FAX	E-mail		

3- DESCRIÇÃO

NÚMERO APROXIMADO DE FUNCIONÁRIOS		
Masculino	Feminino	Possuem Carteira de Saúde? ☐ Sim (apresentar cópias) ☐ Não

DIAS E HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

CAPACIDADE APROXIMADA DE PRODUÇÃO DO ESTABELECIMENTO				
Animais de Abate	Cabeças abatidas/Espécie/dia			
Aves	Aves abatidas/dia			
Carnes e Derivados	Produtos por categoria/dia			
Leite e Derivados	Total recebido (L/dia)	Total leite envasado (L/dia)	Total derivados (Kg/dia)	
Mel	Média Mensal (Kg)			
Pescado(Kg)	Capacidade congelamento	Estoque Fresco	Estoque congelado	Produção gelo

Ovos	Produção ovos/dia	Em conserva (Kg/dia)

TRANSPORTE DA MATÉRIA-PRIMA
Descrição

MATÉRIA-PRIMA
Descrição

PRODUTOS PRODUZIDOS (Relacionar em ordem decrescente a quantidade de produção e sua frequência)			
Código	Denominação	Quantidade (Kg/L)	Frequência

PRODUTOS QUE SE PRETENDE PRODUZIR (Relacionar em ordem decrescente a quantidade de produção e sua frequência)			
Item	Denominação	Quantidade (Kg/L)	Frequência

VEÍCULO TRANSPORTADOR
Descrição (Quantidade de veículos, capacidade individual, isotérmico ou com sistema de resfriamento,...)

MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS

Item	Denominação	Quant	Capacid. Total	Unid. Medida

DESTINO DE ÁGUAS RESIDUÁRIAS
Descrição sistema de esgotamento sanitário e tratamento de resíduos.

DESTINO SUBPRODUTOS
Descrição da destinação dos subprodutos da produção.

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

NATUREZA DO SISTEMA DE PROTEÇÃO UTILIZADO PARA PRAGAS E VETORES
Descrição

SEPARAÇÃO ENTRE AS DEPENDÊNCIAS, ELABORAÇÃO DE PRODUTOS COMESTÍVEIS OU NÃO COMESTÍVEIS
Descrição dos materiais utilizados para delimitar as dependências.

CONTROLES E ANÁLISES
Descrição dos equipamentos e análises a serem realizadas (tipo e freqência).

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 a distância.

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

PROCEDIMENTO DE HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS
Descrição

VESTUÁRIO/REFEITÓRIO PARA FUNCIONÁRIOS
Detalhar dimensão, localização e capacidade.

INFORMAÇÕES SOBRE BANHEIROS E INSTALAÇÕES SANITÁRIAS
Detalhar dimensão, localização e capacidade

PROGRAMA DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO
Apresentação de documentos comprobatórios.

OBSERVAÇÕES COMPLEMENTARES
Descrição