#### MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO

1. Identificação do estabelecimento:
	1. Nome do estabelecimento
	2. Nome fantasia
	3. Nome do proprietário ou arrendatário
	4. CNPJ/CPF
	5. Telefone
	6. E-mail
2. Classificação do estabelecimento de acordo com o Decreto 43.947, de 28 de maio de 2021
3. Endereço do estabelecimento:
	1. Rua/Avenida/Ramal/Rodovia/Rio
	2. Número
	3. Bairro
	4. CEP
	5. Município
	6. Ponto de referência
4. Responsável Técnico
	1. Nome
	2. Número de inscrição no conselho
	3. Telefone
	4. E-mail
5. Vias de acesso ao estabelecimento
6. Mercado de consumo
7. Origem da matéria prima:
* Matéria prima de origem primária: deve ser comprovado o controle sanitário dos animais.
* Matéria prima de origem secundária: deve ser comprovado o Registro de Inspeção do produto no órgão competente.
1. Capacidade aproximada de recebimento e estocagem diária (kg/L/Unidades)
2. Capacidade máxima diária de produção:
	1. Relação do (s) produto (s) que pretende fabricar
	2. Capacidade máxima diária (kg/L/Unidades)
3. Horário de funcionamento e turnos de produção
4. Número de colaboradores (mulheres e homens)
5. Equipamentos industriais:
	1. Denominação
	2. Quantidade
	3. Capacidade operacional e unidade de medida
	4. Material do equipamento
6. Descrição do processo industrial:
	1. Transporte da matéria prima
	2. Recepção
	3. Beneficiamento
	4. Armazenamento
	5. Expedição
	6. Transporte do produto final
7. Fluxograma de produção, para cada produto
8. Sistema de refrigeração:
	1. Método empregado
	2. Quantidade
	3. Capacidade
	4. Controle de temperatura
9. Lista de câmaras frias, túneis e estocagem:
	1. Setor
	2. Finalidade
	3. Capacidade
	4. Controle de temperatura
10. Sistema de aquecimento:
	1. Método empregado
	2. Capacidade
	3. Controle de temperatura
11. Sistema de iluminação
	1. Setor/localização
	2. Tipo de iluminação
	3. Quantidade de Lúmen
12. Sistema de ventilação
	1. Setor/localização
	2. Tipo de equipamento
	3. Capacidade
13. Suprimento de energia elétrica
	1. Fase
	2. Gerador
14. Água de abastecimento
	1. Procedência
	2. Volume de vazão
	3. Sistema de tratamento
	4. Capacidade e material do reservatório
15. Sistema de drenagem e esgoto sanitário
	1. Destino das águas residuais e esgotos
	2. Método de tratamento
16. Destino de resíduos industriais e domésticos
	1. Armazenamento
	2. Coleta
	3. Destinação
17. Laboratório de controle
	1. Análises realizadas
	2. Frequência
18. Vestiários
	1. Quantidade
	2. Divisão por sexo
	3. Equipamentos
19. Sanitários
	1. Quantidade
	2. Divisão por sexo
20. Lavanderia
21. Refeitórios
22. Áreas de descanso para os colaboradores
23. Controle de pragas e vetores:
	1. Métodos de controle empregados
	2. Descrição de telas à prova de insetos
	3. Cortinas de ar
	4. Molas de vaivém nas portas
24. Aproveitamento de resíduos não comestíveis:
	1. Tipo
	2. Destinação

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_

(Município) (dia, mês e ano)

|  |  |
| --- | --- |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Assinatura do Proprietário/ Representante Legal | Assinatura do Responsável Técnico do estabelecimento |

#### Nota 1: Todas as páginas devem ser rubricadas pelo responsável legal e responsável técnico do estabelecimento.

Nota 2: Os itens deverão ser descritos de acordo com a ordem estabelecida no documento.