

MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO

1. Identificação do estabelecimento:
 - 1.1. Nome do estabelecimento
 - 1.2. Nome fantasia
 - 1.3. Nome do proprietário ou arrendatário
 - 1.4. CNPJ/CPF
 - 1.5. Telefone
 - 1.6. E-mail
2. Classificação do estabelecimento de acordo com o Decreto 43.947, de 28 de maio de 2021
3. Endereço do estabelecimento:
 - 3.1. Rua/Avenida/Ramal/Rodovia/Rio
 - 3.2. Número
 - 3.3. Bairro
 - 3.4. CEP
 - 3.5. Município
 - 3.6. Ponto de referência
4. Responsável Técnico
 - 4.1. Nome
 - 4.2. Número de inscrição no conselho
 - 4.3. Telefone
 - 4.4. 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.
8. Capacidade aproximada de recebimento e estocagem diária (kg/L/Unidades)
9. Capacidade máxima diária de produção:
 - 9.1. Relação do (s) produto (s) que pretende fabricar
 - 9.2. Capacidade máxima diária (kg/L/Unidades)
10. Horário de funcionamento e turnos de produção
11. Número de colaboradores (mulheres e homens)
12. Equipamentos industriais:
 - 12.1. Denominação
 - 12.2. Quantidade
 - 12.3. Capacidade operacional e unidade de medida
 - 12.4. Material do equipamento
13. Descrição do processo industrial:
 - 13.1. Transporte da matéria prima
 - 13.2. Recepção
 - 13.3. Beneficiamento
 - 13.4. Armazenamento
 - 13.5. Expedição
 - 13.6. Transporte do produto final
14. Fluxograma de produção, para cada produto

15. Sistema de refrigeração:
 - 15.1. Método empregado
 - 15.2. Quantidade
 - 15.3. Capacidade
 - 15.4. Controle de temperatura
16. Lista de câmaras frias, túneis e estocagem:
 - 16.1. Setor
 - 16.2. Finalidade
 - 16.3. Capacidade
 - 16.4. Controle de temperatura
17. Sistema de aquecimento:
 - 17.1. Método empregado
 - 17.2. Capacidade
 - 17.3. Controle de temperatura
18. Sistema de iluminação
 - 18.1. Setor/localização
 - 18.2. Tipo de iluminação
 - 18.3. Quantidade de Lúmen
19. Sistema de ventilação
 - 19.1. Setor/localização
 - 19.2. Tipo de equipamento
 - 19.3. Capacidade
20. Suprimento de energia elétrica
 - 20.1. Fase
 - 20.2. Gerador
21. Água de abastecimento
 - 21.1. Procedência
 - 21.2. Volume de vazão
 - 21.3. Sistema de tratamento
 - 21.4. Capacidade e material do reservatório
22. Sistema de drenagem e esgoto sanitário
 - 22.1. Destino das águas residuais e esgotos
 - 22.2. Método de tratamento
23. Destino de resíduos industriais e domésticos
 - 23.1. Armazenamento
 - 23.2. Coleta
 - 23.3. Destinação
24. Laboratório de controle
 - 24.1. Análises realizadas
 - 24.2. Frequência
25. Vestiários
 - 25.1. Quantidade
 - 25.2. Divisão por sexo
 - 25.3. Equipamentos
26. Sanitários
 - 26.1. Quantidade
 - 26.2. Divisão por sexo
27. Lavanderia
28. Refeitórios
29. Áreas de descanso para os colaboradores
30. Controle de pragas e vetores:
 - 30.1. Métodos de controle empregados

- 30.2.Descrição de telas à prova de insetos
- 30.3.Cortinas de ar
- 30.4.Molas de vaivém nas portas
- 31. Aproveitamento de resíduos não comestíveis:
 - 31.1.Tipo
 - 31.2.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.