MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO

# IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

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

1. **LOCALIZAÇÃO**

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

# DESCRIÇÃO

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 3.1 NÚMERO APROXIMADO DE FUNCIONÁRIOS | | | | | | |
| MASCULINO | FEMININO | | POSSUEM ATESTADO SE SAÚDE OCUPACIONAL (ASO)  SIM ( ) NÃO ( ) | | | |
| 3.2 DIAS E HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO | | | | | | |
| 3.3 CAPACIDADE APROXIMADA DE PRODUÇÃO DO ESTABELECIMENTO | | | | | | |
| 3.3.1. CARNES E DERIVADOS | | Produtos por categoria Kg/dia: | | | | |
| 3.3.2. LEITE E DERIVADOS | | Total recebido (L/dia): | | Total leite envasado (L/dia): | | Total derivados (Kg/dia): |
| 3.3.3. PRODUTOS DE ABELHAS | | Média mensal (Kg): | | | | |
| 3.3.4. PESCADO | | Média mensal (toneladas): | | | | |
| 3.3.5. OVOS | | Produção ovos/dia: | | | Em conserva (Kg/dia): | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 PRODUTOS QUE SÃO PRODUZIDOS (Relacionar por ordem decrescente a quantidade de produção e sua frequência). | | | | | | |
| ÍTEM | DENOMINAÇÃO | | | QUANTIDADE (UN/ KG/ L) | | FREQUÊNCIA |
|  |  | | |  | |  |
|  |  | | |  | |  |
|  |  | | |  | |  |
| 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. Fazer a diferenciação entre os produtos resfriados, congelados e em temperatura ambiente. | | | | | | |
| 3.7 EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS | | | | | | |
| DENOMINAÇÃO | | NATUREZA DO MATERIAL | QUANTIDADE | | LOCALIZAÇÃO | |
|  | |  |  | |  | |
|  | |  |  | |  | |
| 3.8 ÁGUA DE ABASTECIMENTO  Descrever o sistema de tratamento utilizado. Informar o material utilizado na confecção dos reservatórios e o método de cloração utilizado. | | | | | | |
| 3.9 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, escamas, vísceras, ossos etc.) e do lixo inorgânico (plástico, papeis, papelão etc.). | | | | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 3.10 INSTALAÇÕES FRIGORÍFICAS | | | |
| DENOMINAÇÃO | QUANTIDADE | CAPACIDADE | TEMPERATURA |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| 3.11 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 as instalações. | | | |

ASSINATURA DO RESPONSÁVEL LEGAL

LOCAL E DATA