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 PRIMAInformar 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 ELABORADOInformar 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 ABASTECIMENTODescrever 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 INDUSTRIAISDescrever 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