



1

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? <input type="checkbox"/> Sim (apresentar cópias) <input type="checkbox"/> Não |

| |
|---------------------------------|
| DIAS E HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO |
| |

| | | | | |
|------------------------------------------------------|----------------------------|------------------------------|--------------------------|---------------|
| CAPACIDADE APROXIMADA DE PRODUÇÃO DO ESTABELECIMENTO | | | | |
| Carnese 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. |

| |
|------------------------------|
| PROCEDÊNCIA DA MATÉRIA-PRIMA |
| Descrição. |

| |
|---------------|
| Local e Data: |
|---------------|

| |
|-------------------------------------------|
| Carimbo e Assinatura do Responsável Legal |
|-------------------------------------------|



MEMORIAL DESCRITIVO ECONÔMICO SANITÁRIO



2

| 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 |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

Local e Data:

Carimbo e Assinatura do Responsável Legal



| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | | | | |
| | | | | |

ÁGUA DE ABASTECIMENTO

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

| |
|--|
| |
|--|

DESTINO DE ÁGUAS RESIDUÁRIAS

Descrição sistema de esgotamento sanitário e tratamento de resíduos.

| |
|--|
| |
|--|

DESTINO SUBPRODUTOS

Descrição da destinação dos subprodutos da produção.

| |
|--|
| |
|--|

NATUREZA DOS PISOS, PAREDES, PORTAS E TETO DAS SALAS DE ELABORAÇÃO DE PRODUTOS COMESTÍVEIS

Descrição.

| |
|--|
| |
|--|

NATUREZA E REVESTIMENTO DAS SUPERFÍCIES DE MESAS, E DEMAIS SUPERFÍCIES UTILIZADOS COMO APOIO NA FABRICAÇÃO DE PRODUTOS COMESTÍVEIS

Descrição.

| |
|--|
| |
|--|

VENTILAÇÃO E ILUMINAÇÃO

Descrição.

| |
|--|
| |
|--|

NATUREZA DO SISTEMA DE PROTEÇÃO UTILIZADO PARA PRAGAS E VETORES

Descrição.

| |
|--|
| |
|--|

Local e Data:

Carimbo e Assinatura do Responsável Legal



| |
|--|
| |
| |

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 freqüência).

Informar se existem nas proximidades outros estabelecimentos ou indústrias que produzam mau cheiro, o tipo e a distância.

FONTES PRODUTORAS DE MAU CHEIRO/CONTAMINAÇÃO NAS PROXIMIDADES DO ESTABELECIMENTO

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

INSTALAÇÕES FRIGORÍFICAS

Descrição dos materiais utilizados na delimitação.

ISOLAMENTO DO MEIO EXTERNO

PROCEDIMENTO DE HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Descrição e apresentação de cronograma.

Local e Data:

Carimbo e Assinatura do Responsável Legal

VESTUÁRIO/REFEITÓRIO PARA FUNCIONÁRIOS

Detalhar dimensão, localização e capacidade.

INFORMAÇÕES SOBRE BANHEIROS E INSTALAÇÕES SANITÁRIAS

Apresentação de documentos comprobatórios.

PROGRAMA DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

Apresentação de documentos comprobatórios.

OBSERVAÇÕES COMPLEMENTARES

Local e Data:

Carimbo e Assinatura do Responsável Legal

Local eData:

Carimbo e Assinatura do Responsável Legal