

**MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO**  
**ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS**

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	
<b>1. Nome da Firma (razão social e nome fantasia):</b>	
<b>2. Denominação do estabelecimento:</b>	
<b>3. Classificação oficial do estabelecimento.</b>	
<b>4. Endereço do estabelecimento:</b>	
<b>4.1- CEP:</b>	<b>4.2 – Cidade:</b>
<b>4.3 – Estado:</b>	<b>4.4 - Telefone: ( )</b>
<b>4.5 – Email:</b>	
<b>5. CNPJ do Estabelecimento:</b>	
<b>6. Inscrição Estadual de comércio e indústria:</b>	
<b>7. Representante Legal:</b>	
<b>8. Responsável Técnico do estabelecimento (nome, nº do conselho de classe, telefone e email):</b>	
<b>8.1 - Nome</b>	<b>8.2 - RG:</b>
<b>8.3 - Registro no Conselho de Classe(nº)</b>	<b>8.4 – CPF:</b>
<b>8.5 – Telefone:</b>	<b>8.6 – Email:</b>
CARACTERIZAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	
<b>9 Dias e horários previsto para funcionamento:</b>	
<b>10 Capacidade máxima de recepção diária:</b>	
<b>Recebimento (L/Dia)</b>	<b>Estocagem Estática (L/Dia)</b>


**11 Capacidade máxima diária do estabelecimento de beneficiamento e industrialização dos diferentes produtos.**

Produto/Denominação	Capacidade/Dia

**12 Procedência da matéria prima (descrever o meio de transporte utilizado – a granel/latão).**

**13 Controle da matéria prima (equipamentos, aparelhos e provas a serem realizadas, periodicidade e local das análises – laboratório da indústria ou terceirizado).**

**14 Produtos que pretende elaborar e capacidade máxima diária de elaboração de cada produto.**

Produto/ Denominação	Produção Diária	Unidade de Medida

**15 Veículos utilizados para o transporte da produção.**

- Tipo de veículo e quantidade:

- Temperatura de transporte:

- Capacidade:

- Natureza do revestimento (isolamento térmico):

- Tipo do equipamento gerador de frio:

**16 Número aproximado de colaboradores dividido por sexo.**



<b>lançamento de acordo com o órgão ambiental:</b>
<b>20 Instalações de produção de frio (câmaras frigorificadas, salas climatizadas):</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quantidade:</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Finalidade:</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacidade das câmaras (metro cúbico, toneladas de alimentos, meias carcaças):</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo do sistema de climatização:</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Largura das portas:</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Altura do pé direito:</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Temperatura (máxima e mínima) individualizada por câmara:</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tipo de equipamento utilizado para aferição da temperatura e sua localização:</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Presença de estrados, pallets ou prateleiras:</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fábrica e/ou depósito de gelo:</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Procedência e controle de qualidade do gelo utilizado:</li> </ul>
<b>21 Sistema de coleta de resíduos de produção (produtos e matérias primas condenados ou oriundos de retorno do varejo):</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Período e forma de armazenamento:</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo de transporte:</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo de tratamento:</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Destinação dos resíduos:</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• No caso de soro informar o destino e como será armazenado:</li> </ul>
<b>22 Vestiários e sanitários(banheiros): Informar o número e tipo de lavatórios de mãos, tipo de torneiras e tipo de secagem de mãos, modelo dos recipientes de sabonete líquido, modelos de lixeiras com tampa de acionamento não manual, tipo de armários individuais:</b>
<b>23 Tipo de ventilação e iluminação nas diversas dependências (no caso de artificial especificar o equipamento e temperatura):</b>

<b>24 Tipo e localização das barreiras sanitárias para evitar entrada e proliferação de vetores:</b>
<b>25 Natureza do material e tipo do revestimento de:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aberturas (janelas, óculos, portas):</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Piso:</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Teto:</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Paredes:</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mesas e bancadas:</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Refeitório (quando aplicável):</li> </ul>
<b>26 Condimentos:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Procedência;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Denominação e forma de apresentação;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Forma de armazenagem</li> </ul>
<b>27 Forma de armazenamento das embalagens primárias, secundárias, rótulos, ingredientes, produtos de limpeza (prateleiras, estrados ou outros).</b>
<b>28 Na área de produção deve-se descrever o tipo dos lavatórios de mãos, informando temperatura da água, número, etc.</b>
<b>29 Descrição dos uniformes, cores dos uniformes de cada setor, sistema de higienização, frequência de troca de uniformes.</b>
<b>30 Informar o local da lavanderia ou empresa terceirizada (descrever o fluxograma e processo detalhado de lavagem e secagem dos uniformes).</b>
<b>31 Informar o sistema de exaustão, quando aplicável em áreas de geração de calor.</b>
<b>32 No local utilizado como fonte de calor:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacidade;</li> </ul>

• Tipo de combustível;
<b>33 Indicação da existência nas proximidades de estabelecimentos que produzam mau cheiro ou poeira:</b>
<b>34 Indicar o sistema de proteção usado contra pragas (telas, cortina de ar, agentes químicos, etc.) e os programas de combate, com suas periodicidades:</b>
<b>35 Descrição e localização da sede da inspeção estadual:</b>
<b>36 Programa de qualidade do estabelecimento conforme manual de Boas Práticas de Fabricação (SIE) e Autocontrole - APPCC/ PPHO (estabelecimentos que desejam aderir ao SISBI) que serão implantados para garantia da inocuidade alimentar:</b>
<b>37 Observações gerais das condições:</b>

**NOTA:** Os itens deste formulário deverão ser descritos detalhadamente. Para elaboração deste memorial recomenda-se consultar a legislação vigente e as normas de boas práticas de fabricação.

Informações complementares poderão ser solicitadas.

<b>Local e Data</b>	<b>Carimbo e assinatura do Responsável Legal da firma</b>	<b>Carimbo e assinatura do Responsável Técnico/ nº de CRMV.</b>