

MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO
ESTABELECIMENTOS DE CARNE E DERIVADOS

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	
1. Nome da Firma:	
2. Denominação do estabelecimento:	
3. Classificação oficial do estabelecimento.	
4. Endereço do estabelecimento:	
4.1- CEP:	4.2 – Cidade:
4.3 – Estado:	4.4 - Telefone: ()
4.5 – Email:	
5. CNPJ do Estabelecimento:	
6. Inscrição Estadual de comércio e indústria:	
7. Representante Legal:	
8. Responsável Técnico do estabelecimento (nome, nº do conselho de classe, telefone e email):	
8.1 – Nome:	8.2 – RG
8.3 - Registro no Conselho de Classe(nº):	8.4 – CPF:
8.5 – Telefone:	8.6 – Email:
CARACTERIZAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	
9. Dias e horários previsto para funcionamento:	
10. Espécie (s) que pretende abater:	
11. Currais e anexos (Pavimentação, declive, bebedouro, plataforma de inspeção...)	

12. Método de insensibilização:			
13. Velocidade máxima de matança (animal/hora):			
14. Capacidade máxima de matança diária e/ou recepção de matéria-prima:			
15. Meio de transporte da matéria – prima:			
<ul style="list-style-type: none"> • Tipo de veículo: 			
<ul style="list-style-type: none"> • Temperatura de transporte: 			
16. Capacidade:			
17. Capacidade total de armazenamento de carcaças e/ou produtos prontos:			
18. Procedência da matéria-prima			
19. Produtos que pretende elaborar e capacidade máxima diária de elaboração de cada produto:			
Item	Denominação	Quantidade (un/kg/l)	Frequência
20. Veículos utilizados para o transporte da produção:			
<ul style="list-style-type: none"> • Tipo de veículo e quantidade: 			
<ul style="list-style-type: none"> • Capacidade: 			
<ul style="list-style-type: none"> • Natureza do revestimento (isolamento térmico): 			
<ul style="list-style-type: none"> • Tipo do equipamento gerador de frio: 			
21. Controle laboratorial da qualidade dos produtos a serem elaborados (parâmetros e periodicidade):			

25. Destinação das águas servidas e efluentes, informando o sistema de depuração e lançamento de acordo com o órgão ambiental:
26. Instalações de produção de frio (câmaras frigorificadas, salas climatizadas):
<ul style="list-style-type: none"> • Quantidade:
<ul style="list-style-type: none"> • Finalidade:
<ul style="list-style-type: none"> • Capacidade das câmaras (metro cúbico, toneladas de alimentos, meias carcaças):
<ul style="list-style-type: none"> • Tipo do sistema de climatização:
<ul style="list-style-type: none"> • Largura das portas:
<ul style="list-style-type: none"> • Altura do pé direito e da trilhagem aérea do piso ao trilho:
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Temperatura (máxima e mínima) individualizada por câmara:
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tipo de equipamento utilizado para aferição da temperatura e sua localização:
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Presença de estrados, pallets ou prateleiras:
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fábrica e/ou depósito de gelo:
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Procedência e controle de qualidade do gelo utilizado:
27. Sistema de coleta de resíduos de produção (sangue, penas, escamas, cascas de ovos, vísceras, ossos, soro, sebo, etc.), produtos e matérias primas condenados ou oriundos de retorno do varejo bem como de subprodutos não comestíveis:
<ul style="list-style-type: none"> • Período e forma de armazenamento:
<ul style="list-style-type: none"> • Tipo de transporte:
<ul style="list-style-type: none"> • Tipo de tratamento
<ul style="list-style-type: none"> • Destinação dos resíduos:
28. 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:
29. Tipo de ventilação e iluminação nas diversas dependências (no caso de artificial especificar o equipamento e temperatura):

30. Tipo e localização das barreiras sanitárias para evitar entrada e proliferação de vetores:
31. Natureza do material e tipo do revestimento de:
• Aberturas (janelas, óculos, portas):
• Piso:
• Teto:
• Paredes:
• Mesas e bancadas:
• Refeitório (quando aplicável):
32. Condimentos:
• Procedência;
• Denominação e forma de apresentação;
• Forma de armazenagem
33. Forma de armazenamento(depósito) das embalagens primárias, secundárias ou terciárias, rótulos, ingredientes, produtos de limpeza, presença de armários, prateleiras, estrados, ou outros)
34. Processo de limpeza e higienização – Descrever as etapas de limpeza e higienização detalhadamente.
35. Na área de produção deve-se descrever o tipo dos lavatórios de mãos, descrição dos esterilizadores de facas e serras, informando temperatura da água, número, etc:
36. Descrição dos uniformes, cores dos uniformes de cada setor, sistema de higienização, frequência de troca de uniformes:
37. Informar o local da lavanderia ou empresa terceirizada (descrever o fluxograma e processo detalhado de lavagem e secagem dos uniformes):
38. Informar o sistema de exaustão, quando aplicável em áreas de geração de calor:

39. No local utilizado como fonte de calor (ex: caldeira):
<ul style="list-style-type: none"> • Capacidade;
<ul style="list-style-type: none"> • Tipo de combustível
40. Indicação da existência nas proximidades de estabelecimentos que produzam mau cheiro ou poeira:
41. Indicar o sistema de proteção usado contra pragas (telas, cortina de ar, agentes químicos, etc.) e os programas de combate, com suas periodicidades:
42. Descrição e localização da sede da inspeção estadual:
43. Local para higienização dos veículos:
44. 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:
45. Observações gerais das condições:

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.

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