

MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO
ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	
1. Nome da Firma (razão social e nome fantasia):	
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):	
Nome:	RG:
Registro no Conselho de Classe (nº):	CPF
Telefone:	Email:
9. Dias e horários previsto para funcionamento:	
CARACTERIZAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	
10. Capacidade máxima de matança diária e/ou recepção de matéria-prima.	
11. Capacidade total de produção diária	
12. Capacidade total de armazenamento de carcaças e e/ou produtos prontos	

13. Procedência da matéria-prima:				
14. Produtos que pretende elaborar e capacidade máxima diária de elaboração de cada produto.				
15. Meio de transporte da matéria – prima: OBS: Informar a procedência/origem da matéria prima, o tipo de veículo e o modo de acondicionamento e conservação da matéria prima durante o transporte.				
<ul style="list-style-type: none"> • Tipo de veículo: 				
<ul style="list-style-type: none"> • Temperatura de transporte: 				
<ul style="list-style-type: none"> • Acondicionamento do produto do veículo: 				
16. Controle da matéria-prima (equipamentos, aparelhos e provas a serem realizadas, periodicidade e local de análises (laboratório da indústria ou terceirizado):				
17. 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 de equipamento gerador de frio. 				
18. Controle laboratorial da qualidade dos produtos a serem elaborados (parâmetros e periodicidade)				
19. Número aproximado de colaboradores (funcionários) dividido por sexo:				
OBS.: Todos os funcionários que manipulam direta ou indiretamente os alimentos devem possuir atestado de saúde operacional (ASO).				
Masculino			Feminino	
20. Descrição dos maquinários, equipamentos, mobiliários e utensílios de cada dependência quanto à:				
Item	Capacidade	Finalidade	Natureza do material	Localização dentro do estabelecimento

21. Água de abastecimento: Descrever o sistema de tratamento utilizado. Avaliar quanto a procedência, volume de vazão, processo de captação, sistema de tratamento utilizado, localização, quantidade, capacidade, localização e material dos reservatórios de água (informar o material utilizado na confecção dos reservatórios) e distribuição.

22. Destinação das águas servidas e efluentes, informando o sistema de depuração e lançamento de acordo com o órgão ambiental:

23. Instalações de produção de frio (câmaras frigorificadas, salas climatizadas):

- Quantidade:
- Finalidade:
- Capacidade das câmaras (metro cúbico, toneladas de alimentos, meias carcaças):
- Tipo do sistema de climatização:
- Largura das portas:
- Altura do pé direito:
 - Temperatura (máxima e mínima) individualizada por câmara:
 - Tipo de equipamento utilizado para aferição da temperatura e sua localização:
 - Presença de estrados, pallets ou prateleiras:
 - Fábrica e/ou depósito de gelo:
 - Procedência e controle de qualidade do gelo utilizado:

24. 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:
25. 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:
26. Tipo de ventilação e iluminação nas diversas dependências (no caso de artificial especificar o equipamento e temperatura):
27. Tipo e localização das barreiras sanitárias para evitar entrada e proliferação de vetores:
28. Natureza do material e tipo do revestimento de:
<ul style="list-style-type: none"> • Aberturas (janelas, óculos, portas):
<ul style="list-style-type: none"> • Piso:
<ul style="list-style-type: none"> • Teto:
<ul style="list-style-type: none"> • Paredes:
<ul style="list-style-type: none"> • Mesas e bancadas:
<ul style="list-style-type: none"> • Refeitório (quando aplicável):
29. Forma de armazenamento(depósito) das embalagens primárias, secundárias, rótulos, ingredientes, produtos de limpeza, presença de armários, prateleiras, estrados, ou outros)
30. Processo de limpeza e higienização – Descrever as etapas de limpeza e higienização detalhadamente.

31. 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:
32. Descrição dos uniformes, cores dos uniformes de cada setor, sistema de higienização, frequência de troca de uniformes:
33. Informar o local da lavanderia ou empresa terceirizada (descrever o fluxograma e processo detalhado de lavagem e secagem dos uniformes):
34. Informar o sistema de exaustão, quando aplicável em áreas de geração de calor:
35. 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
36. Indicação da existência nas proximidades de estabelecimentos que produzam mau cheiro ou poeira:
37. Indicar o sistema de proteção usado contra pragas (telas, cortina de ar, agentes químicos, etc.) e os programas de combate, com suas periodicidades:
<p>Obs: Citar os métodos físicos (janelas, bacias 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.</p>
38. Descrição e localização da sede da inspeção estadual:
39. Local para higienização dos veículos:
40. 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:

41. 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.