

MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO
ESTABELECIMENTOS DE MEL 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:
CARACTERIZAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	
9. Dias e horários previsto para funcionamento:	
10. Capacidade máxima de recepção de matéria-prima diária.	
11. Capacidade máxima diária do estabelecimento de beneficiamento e industrialização dos diferentes produtos.	

12. Procedência da matéria-prima (OBS: Relatar a origem do mel recebido: in natura ou pré beneficiado):

--

13. 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.

• Tipo de veículo:

• Acondicionamento do produto do veículo:

14. Controle da matéria-prima (equipamentos, aparelhos e provas a serem realizadas, periodicidade e local de análises (laboratório da indústria ou terceirizado):

--

15. Veículos utilizados para o transporte da produção

• Tipo de veículo e quantidade:

• Capacidade

16. 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

17. Descrição dos maquinários, equipamentos, mobiliários e utensílios de cada dependência quanto à:

Item	Capacidade	Finalidade	Natureza do material	Localização dentro do estabelecimento

18. 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.

--

19. Destinação das águas servidas e efluentes, informando o sistema de depuração e lançamento de acordo com o órgão ambiental:
20. 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:
21. 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:
22. Tipo de ventilação e iluminação nas diversas dependências (no caso de artificial especificar o equipamento e temperatura):
23. Tipo e localização das barreiras sanitárias para evitar entrada e proliferação de pragas e vetores urbanos:
24. 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):

25. Forma de armazenamento(depósito) das embalagens primárias, secundárias, rótulos, ingredientes, produtos de limpeza, presença de armários, prateleiras, estrados, ou outros)
26. Processo de limpeza e higienização – Descrever as etapas de limpeza e higienização detalhadamente.
27. 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:
28. Descrição dos uniformes, cores dos uniformes de cada setor, sistema de higienização, frequência de troca de uniformes:
29. Informar o local da lavanderia ou empresa terceirizada (descrever o fluxograma e processo detalhado de lavagem e secagem dos uniformes):
30. Informar o sistema de exaustão, quando aplicável em áreas de geração de calor:
31. Indicação da existência nas proximidades de estabelecimentos que produzam mau cheiro ou poeira:
32. Indicar o sistema de proteção usado contra pragas (telas, cortina de ar, agentes químicos, etc.) e os programas de combate, com suas periodicidades:
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.
33. Descrição e localização da sede da inspeção estadual:
34. 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:

35. 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.