

MEMORIAL TÉCNICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Razão social/ Nome Fantasia :
Proprietário/representante legal:+
Endereço do proprietário:
Cidade /Estado/CEP:
Contato: E-mail / Fone:
Responsável Técnico (Nº de registro no CRMV) :
Nº de Registro (se houver):
Localização do estabelecimento:
Classificação do estabelecimento: <i>de acordo com o decreto</i>

2. CAPACIDADE DE PROCESSAMENTO

2.1 matéria prima (bovinos, suínos, aves, leite, mel, pescado)	2.1.1 Capacidade abate ou processamento diário	2.1.2 Unidade de medida
<i>Inserir mais linhas se necessário</i>		
2.2 PRODUTOS QUE PRETENDE FABRICAR		
2.2 Produto	2.2.1 Capacidade de processamento diário	2.2.3 forma de conservação (resfriado, congelado, ambiente)
Queijo mussarela		
logurte sabor morango		
<i>Inserir mais linhas se necessário</i>		

3. MATÉRIA PRIMA

3.1 Tipo de matéria prima	3.2 Meio de transporte	3.3 Procedência
<i>Inserir mais linhas se necessário</i>		

4. LISTAGEM DAS INSTALAÇÕES INDUSTRIAIS

4.1 Denominação da área	4.1.2 Temperatura de trabalho	4.1.3 Capacidade (relativa a quantidade de produto processado)	4.1.4 Unidade de medida
Área de produção			
Sala der embalagem			
Desossa			
<i>Inserir mais linhas se necessário</i>			

4.2 DESCRIÇÃO DAS INSTALAÇÕES INDUSTRIAIS

DENOMINAÇÃO DA ÁREA:

Piso (material e declive)/ pé direito e material do forro/ revestimento das paredes/material da porta e janelas/ dimensão (m²):

Inserir mais linhas se necessário. colocar todas as áreas do estabelecimento, inclusive setores de apoio e instalações anexas.

5. LISTAGEM DE EQUIPAMENTOS

3.1 Denominação da área	3.2 Equipamento	3.3 Temperatura de trabalho (quando aplicável)	3.4 Capacidade (ton/unidade de produção)	3.5 Unidade de medida
<i>Inserir mais linhas se necessário</i>				

6. DESCRIÇÃO DOS VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS

(quantidade/sexo/equipamentos)

7. DESCRIÇÃO DAS BARREIRAS SANITÁRIAS

(materiais e equipamentos)

8. SISTEMA DA ÁGUA DE ABASTECIMENTO

Procedência:
Volume de vazão:
Sistema de tratamento utilizado:
Localização:
Reservatórios e suas capacidades:

9. DESTINO DAS ÁGUAS RESIDUAIS

Descrever métodos de escoamento das águas e destino.

10. BARREIRAS FÍSICAS CONTRA PRAGAS

(Indicar o sistema de proteção física)

11. DESCRIÇÃO DO LABORATÓRIO DE CONTROLE

(Descrever Equipamentos, análises que pretende realizar ,)

12. DESCRIÇÃO DO SISTEMA DE FRIO

Capacidade /Temperatura de cada uma (câmaras e outros setores climatizados)
Sistema de refrigeração (amônia/elétrica)
Banco de gelo/água

13. OUTRAS INFORMAÇÕES

14. PROCESSO DE ABATE/ PRODUÇÃO

Descrever todas as etapas de produção, desde o recebimento até a expedição. Incluir na descrição, temperaturas, tempos e demais parâmetros previstos na legislação.

15. DETALHES DO TERRENO					
15.1. Área total do terreno:		m ²	15.2. Área construída:		m ²
15.3. Área útil:		m ²	15.4 O estabelecimento já está construído?		
15.5. Delimitação do perímetro industrial:	descrever como é feita a delimitação, tipo de material, etc				
15.6. Fontes de mau cheiro:					

16. TIPO DE PAVIMENTAÇÃO (área de trânsito de veículos e de pessoas)
pavimentação que impeça a formação de lama ou poeira

17. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

*Obs : Os itens deste formulário deverão ser descritos detalhadamente.
Informações complementares poderão ser solicitadas.*