



## MEMORIAL DESCRITIVO ECONÔMICO SANITÁRIO DE ESTABELECIMENTO

### 1. IDENTIFICAÇÃO E CLASSIFICAÇÃO

RAZÃO SOCIAL / NOME DO PRODUTOR		NOME FANTASIA	
CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO			
CNPJ/CPF		INSCRIÇÃO ESTADUAL	
RESPONSÁVEL LEGAL DA FIRMA			

### 2. LOCALIZAÇÃO

ENDEREÇO		BAIRRO	
CEP	MUNICÍPIO	CAIXA POSTAL	UF
TELEFONE/FAX		E-MAIL	

### 3. RESPONSÁVEL TÉCNICO

NOME	
REGISTRO NO CRMV-RJ	CPF

### 4. DESCRIÇÃO

4.1. NÚMERO APROXIMADO DE FUNCIONÁRIOS		
Masculino	Feminino	Possuem carteira de saúde? <input type="checkbox"/> Sim (apresentar cópias) <input type="checkbox"/> Não

4.2. DIAS E HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO			

4.3. CAPACIDADE APROXIMADA DO ESTABELECIMENTO				
4.3.1. CARNES E DERIVADOS	Produtos por categoria/ dia			
4.3.2. LEITE E DERIVADOS	Total recebido (L/dia):	Total leite envasado (L/ dia):	Total derivados (Kg/ dia):	
4.3.3. MEL	Média mensal			
4.3.4. PESCADO (toneladas)	Capacidade congelamento	Estoque fresco	Estoque congelado	Produção gelo
4.3.5. OVOS	Produção ovos/ dia		Em conserva (Kg/ dia)	

LOCAL E DATA	CARIMBO E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL LEGAL DA FIRMA	CARIMBO E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO
--------------	--	---




<b>4.10. ÁGUA DE ABASTECIMENTO</b>
Informação da origem, vazão, reservatório de água (capacidade) e tipo de tratamento.

<b>4.11. DESTINO DAS ÁGUAS RESIDUAIS</b>
Descrição do sistema de esgotamento sanitário e tratamento de resíduos.

<b>4.12. FONTE PRODUTORA DE CALOR E/OU BANCO DE ÁGUA GELADA</b>
Descrição do tipo e da localização.

<b>4.13. TETO DAS SALAS DE ELABORAÇÃO DOS PRODUTOS COMESTÍVEIS</b>
Descrição.

<b>4.14. NATUREZA E REVESTIMENTO DAS SUPERFÍCIES DE MESAS, E DEMAIS SUPERFÍCIES UTILIZADOS COMO APOIO NA FABRICAÇÃO DE PRODUTOS COMESTÍVEIS</b>
Descrição.

<b>4.15. CONTROLES E ANÁLISES</b>
Descrição dos equipamentos e análises a serem realizadas (tipo e frequência).

<b>4.16. FONTES PRODUTORAS DE MAU CHEIRO/CONTAMINAÇÃO NAS PROXIMIDADES DO ESTABELECIMENTO</b>
Caso haja citar quais e a distância.

<b>4.17. INSTALAÇÕES FRIGORÍFICAS</b>
Capacidade das câmaras, quantidade de câmaras, sistema de refrigeração e capacidade dos compressores.

<b>LOCAL E DATA</b>	<b>CARIMBO E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL LEGAL DA FIRMA</b>	<b>CARIMBO E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO</b>
---------------------	---	--

--

<b>4.18. VENTILAÇÃO E ILUMINAÇÃO</b>
Descrição de materiais utilizados para adequada ventilação e iluminação.

<b>4.19. ISOLAMENTO DO MEIO EXTERNO</b>
Descrição dos materiais utilizados na delimitação.

<b>4.20. JANELAS TELADAS, PORTAS COM SISTEMA DE FECHAMENTO AUTOMÁTICO, RALOS SIFONADOS</b>
Descrição.

<b>4.21. PROCEDIMENTO DE HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS</b>
Descrição e apresentação de cronograma.

<b>4.22. PROGRAMA DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO</b>
Apresentação de documentos comprobatórios.

<b>LOCAL E DATA</b>	<b>CARIMBO E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL LEGAL DA FIRMA</b>	<b>CARIMBO E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO</b>
---------------------	---	--