



## MEMORIAL DESCRITIVO ECONÔMICO E SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO

### I. IDENTIFICAÇÃO

Razão Social / Nome do Produtor(a)		Nome Fantasia
Proprietário / Responsável Legal		
Classificação	CNPJ / CPF	
Condição do responsável pela exploração		
<input type="checkbox"/> Proprietário <input type="checkbox"/> Arrendatário <input type="checkbox"/> Prestação de Serviço		
RG	Insc. Estadual	Insc. Municipal
Celular	Telefone / Fax	E-mail

### II. LOCALIZAÇÃO

Endereço / Rua / Avenida		Vila / Comunidade	
Nº	Distrito / Bairro	Cep	Complemento / Ponto de Referência
Município		Distância da Sede	
Zona			
<input type="checkbox"/> Rural <input type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Mista			
Vias de acesso			
Georreferenciamento			

### Croqui de Localização

--

### III. CARACTERIZAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

LOCALIZAÇÃO / ZONA		
<input type="checkbox"/> Rural <input type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Mista		
Área Total do Terreno	Área a ser construída: ____ m <sup>2</sup>	Área Útil: ____ m <sup>2</sup>

### IV. RESPONSÁVEL TÉCNICO

Nome:	
Registro no Conselho de Classe:	CPF:

Local e Data:	Carimbo e assinatura do Responsável legal da firma	Carimbo e assinatura do Responsável pelo projeto
---------------	--	--



## MEMORIAL DESCRITIVO ECONÔMICO E SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO

### V. DESCRIÇÃO

#### Número aproximado de funcionários

Masculino	Feminino	Possuem carteira de saúde?	Sim (apresentar cópias)	Não

#### Dias e Horas de Funcionamento

--

#### Veículo Transportador do Produto e Mercado de Consumo

--

#### Capacidade aproximada do Estabelecimento

<b>Animais de Abate</b>	Cabeças abatidas/ Espécie /Dia			
<b>Aves</b>	Aves abatidas/ dia			
<b>. Carnes e Derivados</b>	Produtos por categoria/ dia			
<b>. Leite e Derivados</b>	Total recebido (L/dia):	Total leite envasado (L/ dia):	Total derivados (Kg/ dia):	
<b>Mel</b>	Média mensal			
<b>. Pescado (Kg)</b>	Capacidade congelamento	Estoque fresco	Estoque congelado	Produção gelo
<b>Ovos</b>	Produção ovos/ dia		Em conserva (Kg/ dia)	

#### Transporte de Matéria – Prima

Descrição

--

#### Procedência da Matéria – Prima

Descrição

--

#### Produtos que são produzidos (Relacionar por ordem decrescente a quantidade de produção e sua frequência)

Código	Denominação	Quantidade (Kg/L)	Frequência

Local e Data:	Carimbo e assinatura do Responsável legal da firma	Carimbo e assinatura do Responsável pelo projeto
---------------	--	--





## MEMORIAL DESCRITIVO ECONÔMICO E SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO

### Natureza dos Pisos, Paredes, Portas e Teto das Salas de elaboração de Produtos Comestíveis.

Descrição.

### Natureza e Revestimento das Superfícies de Mesas e demais Superfícies Utilizadas como apoio na Fabricação de Produtos Comestíveis

Descrição.

### Ventilação e Iluminação

Descrição de materiais utilizados para adequada ventilação e iluminação.

### Natureza do sistema de proteção utilizado para moscas e outros

Descrição.

### Separação entre as dependências, elaboração de produtos comestíveis ou não comestíveis

Descrição de materiais utilizados para delimitar as dependências

### Controles e Análises

Descrição dos equipamentos e análises a serem realizadas (tipo e frequência).

### Fluxograma de Matança / Fabricação de Produtos

Descrição.

Local e Data:

Carimbo e assinatura do  
Responsável legal da firma

Carimbo e assinatura do Responsável  
pelo projeto





## MEMORIAL DESCRITIVO ECONÔMICO E SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO

### Procedimentos de Higienização das instalações de higienização das instalações e equipamentos

Descrição e apresentação de cronograma.

### Vestuário / Refeitório para funcionários

Detalhar dimensão, localização e capacidade.

### Informações sobre banheiros e instalações sanitárias

Detalhar dimensão, localização e capacidade.

### Programa de Programa de Boas Práticas de Fabricação

Apresentação de documentos comprobatórios.

### Observações complementares

Descrição.

Local e Data:

Carimbo e assinatura do  
Responsável legal da firma

Carimbo e assinatura do Responsável  
pelo projeto