

Logo da Empresa (se existir)

MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO

1) Identificação do Estabelecimento

- 1.1 Razão Social
- 1.2 Denominação Comercial
- 1.3 CNPJ
- 1.4 I.E.
- 1.5 Número de Registro no SIM
- 1.6 Endereço completo do estabelecimento
- 1.7 Telefone e e-mail comercial
- 1.8 Propriedade () alugada () própria
- 1.9 Responsável Legal:
 - 1.9.1 CPF e RG
 - 1.9.2 Endereço completo
 - 1.9.3 Telefone e e-mail

2) Responsável Técnico:

- 2.1 Número do CRMV/RS
- 2.2 Telefone e e-mail

3) Classificação do estabelecimento conforme Decreto Municipal 8970/2019.

4) Capacidade máxima diária do estabelecimento:

- 4.1 De beneficiamento
- 4.2 De industrialização, dos diferentes produtos

5) Lista dos produtos que pretende produzir.

6) Descrever o processo de produção/industrialização de cada produto, individualmente, com tempos e temperaturas dos processos.

7) Matéria-prima: procedência, tipos (in natura, resfriado, congelado, etc.), e se a matéria prima é própria ou de fornecedor.

8) Mercado de consumo (consumidor direto, mercados).

9) Número aproximado de empregados.

10) Equipamentos utilizados, indicando o material.

11) Meios de transporte a serem utilizados.

12) Água de abastecimento;

- 12.1 Procedência e volume de vazão;

- 12.2 Processo de captação;
- 12.3 Sistema de tratamento;
- 12.4 Reservatórios e sua capacidade;
- 12.5 Distribuição.

13) Sistema de produção de água quente, se houver.

14) Sistema de coleta e remoção (ralos sifonados, canaletas, etc.) das águas residuais/servidas do interior da agroindústria. Destino dado às águas servidas, esgotos, meios empregados para a depuração das águas servidas antes de lançadas nos esgotos, rios, riachos, etc.

15) Sistema de ventilação, exaustão, climatização das seções.

16) Tipo de Iluminação (natural ou artificial) em cada seção.

17) Sistema de estocagem e remoção dos produtos não comestíveis.

18) Barreiras para impedir a entrada de pragas, vetores e insetos (telas a prova de insetos nas janelas, molas de vai-e-vem nas portas das dependências de elaboração e dos depósitos de produtos comestíveis e não comestíveis, cortinas de ar nas portas e descrição de outras aberturas).

19) Natureza dos revestimentos dos pisos e paredes.

20) Teto das salas de elaboração dos produtos comestíveis.

21) Natureza e ou revestimento das mesas e equipamentos.

22) Listagem das câmaras frias / freezers, indicando as respectivas capacidades, temperaturas e material.

23) Vestiários, sanitários e refeitório para funcionários, se possuir.

24) Indicação de existência nas proximidades de curtumes e outros estabelecimentos industriais, que por sua natureza possam gerar mau cheiro.

25) Pavimentação externa.

26) Tipo de delimitação da área externa

27) Local e data.

28) Assinatura do Responsável pelo Estabelecimento e do Responsável Técnico.