



PREFEITURA MUNICIPAL DE CACHOEIRA DO SUL  
PRINCESA DO JACUÍ – CAPITAL NACIONAL DO ARROZ  
SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA E PECUÁRIA – SMAP



**MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO PARA FÁBRICA DE  
PRODUTOS CÂRNEOS**

**PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

**ESTABELECIMENTO SOB INSPEÇÃO MUNICIPAL**



**1. IDENTIFICAÇÃO**

Razão Social: \_\_\_\_\_ CNPJ/CPF: \_\_\_\_\_  
Nome fantasia: \_\_\_\_\_  
Nome do proprietário: \_\_\_\_\_  
Endereço completo: \_\_\_\_\_  
Telefone: \_\_\_\_\_ E-mail: \_\_\_\_\_

**2. ATIVIDADE**

Classificação do estabelecimento (ver decreto SIM): \_\_\_\_\_

	Produtos a serem fabricados	Tipo de embalagem	Tipo de rótulo
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			

Capacidade diária de produção por produto:

1- \_\_\_\_\_  
2- \_\_\_\_\_  
3- \_\_\_\_\_  
4- \_\_\_\_\_  
5- \_\_\_\_\_  
6- \_\_\_\_\_  
7- \_\_\_\_\_  
8- \_\_\_\_\_  
9- \_\_\_\_\_  
10- \_\_\_\_\_  
11- \_\_\_\_\_  
12- \_\_\_\_\_

Número de pessoas que trabalham na atividade: \_\_\_\_\_

### 3. MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS

Relacionar as máquinas e equipamentos utilizados no decorrer do processo produtivo:



### 4. ÁGUAS SERVIDAS E RESIDUAIS

Procedência da água de abastecimento:  Vazão:

Processo de captação:

Sistema de distribuição:

Sistema de tratamento utilizado:

Local de instalação do sistema de tratamento:

Depósito(s):  Capacidade:

Sistema de aquecimento de água:

Destino dado às águas residuais: (descrever detalhadamente o destino dado às águas)



### 5. INSTALAÇÕES FRIGORÍFICAS (CÂMARAS FRIAS OU FREEZERS)

Quantidade:  Tipo:

Capacidade de cada uma:

Finalidade de cada uma:

Sistema de refrigeração utilizado:

Altura do pé direito:  Altura da trilhagem:

Largura das portas:

### 6. TRANSPORTE

Tipo de veículo:  Quantidade:

Temperatura:

## 7. INSTALAÇÕES E PROCESSOS

Destino dado aos resíduos: \_\_\_\_\_

Empresa responsável pelo recolhimento dos resíduos: (se houver) \_\_\_\_\_

Controle de pragas e vetores e empresa responsável (se houver):

\_\_\_\_\_

Local para higienização e depósito de equipamentos e utensílios: \_\_\_\_\_

Local para guardar material de limpeza (almoxarifado): \_\_\_\_\_

Iluminação e ventilação (artificial e natural) em todas as dependências – fazer a descrição de todas:

\_\_\_\_\_

Aberturas: informar a natureza do material utilizado nas aberturas e o sistema de proteção contra pragas.

\_\_\_\_\_

Piso – natureza e material de revestimento: \_\_\_\_\_

Teto – tipo: \_\_\_\_\_

Paredes – informar o tipo de material: \_\_\_\_\_

Impermeabilização da parede (material): \_\_\_\_\_

Altura: \_\_\_\_\_

Mesas e bancadas (material): \_\_\_\_\_

Vestiários:  Sim  Não Banheiros por sexo:  Sim  Não

Barreira sanitária:  Pedilúvio  Lavador de botas  Pia para lavar mãos e antebraço

Refeitório: \_\_\_\_\_

Existe curtume nas proximidades? \_\_\_\_\_

Quantos metros: \_\_\_\_\_

Cercas: \_\_\_\_\_

Revestimento pátio: \_\_\_\_\_

## 8. FLUXOGRAMA DE CADA PRODUTO A SER FABRICADO:

Fluxograma de cada produto a ser fabricado:

Produto 1-

\_\_\_\_\_

Produto 2-

\_\_\_\_\_

Produto 3-

\_\_\_\_\_

Produto 4-

Produto 5-

Produto 6-

Produto 7-

Produto 9-

Produto 10-

Produto 11-

Produto 12-

Cachoeira do Sul, de de .	
<b>Assinatura do responsável pelo estabelecimento</b>	<b>Assinatura do Responsável Técnico</b>