



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



**MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO PARA MATADOURO-
FRIGORÍFICO (ABATE)**



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): _____

Espécie(s) de animal(is) que pretende abater: _____

Descrição do processo de matança: Descrever desde a recepção até a expedição do produto pronto.

[Large greyed-out area for detailed description of the slaughtering process]

Velocidade da matança: _____ Capacidade máxima diária: _____

Produtos a serem fabricados _____

Embalagens: _____

Número de pessoas que trabalham na atividade: _____

3. MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS

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

[Área reservada para a descrição das máquinas e equipamentos utilizados no 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)

[Área reservada para a descrição detalhada do destino das águas residuais.]

5. INSTALAÇÕES FRIGORÍFICAS (CÂMARAS FRIAS E FREEZERS)

Quantidade: [] Tipo: []

Capacidade de cada uma: []

Finalidade de cada uma: []

Sistema de refrigeração utilizado: []

Altura do pé direito: [] Altura da trilhaagem: []

Largura das portas: []

6. TRANSPORTE

Tipo de veículo: [] Quantidade: []

Temperatura de transporte: []

7. INSPEÇÃO

Local apropriado para inspeção: []

Material para fornecer ao SIM: []

Quantidade de plataformas para inspeção: []

8. INSTALAÇÕES E PROCESSOS

Destino dado aos resíduos de abate: _____

Empresa responsável pelo recolhimento dos resíduos: _____

Controle de pragas e vetores e empresa responsável:

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: _____

Cachoeira do Sul,

de

de

.

Assinatura do responsável pelo estabelecimento

Assinatura do Responsável Técnico