



MEMORIAL DESCRITIVO ECONÔMICO-SANITÁRIO

ITENS/ DESCRIÇÃO

RAZÃO SOCIAL DO ESTABELECIMENTO;

LOCALIZAÇÃO (ENDEREÇO COMPLETO);

CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO;

CAPACIDADE MÁXIMA DIÁRIA;

PROCEDÊNCIA DA MATÉRIA-PRIMA:

01. MEIOS DE TRANSPORTE DA MATÉRIA-PRIMA (TIPO DE VEÍCULO, TEMPERATURA DE TRANSPORTE, ACONDICIONAMENTO);

02. CONTROLE DA QUALIDADE DA MATÉRIA-PRIMA (DOCUMENTOS SANITÁRIOS, EQUIPAMENTOS E PROVAS A SEREM REALIZADAS E PERIODICIDADE);

03. PRODUTOS QUE PRETENDE ELABORAR E CAPACIDADE MÁXIMA DIÁRIA DE ELABORAÇÃO DE CADA PRODUTO;

04. MEIOS DE TRANSPORTE DO PRODUTO ACABADO (TIPO DE VEÍCULO, TEMPERATURA DE TRANSPORTE, ACONDICIONAMENTO DO PRODUTO NO VEÍCULO);

05. CONTROLE LABORATORIAL DA QUALIDADE DOS PRODUTOS A SEREM ELABORADOS (PARÂMETROS E PERIODICIDADE);

06. NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS / SEXO;

07. ÁGUA DE ABASTECIMENTO:

A) PROCEDÊNCIA E VOLUME DA VAZÃO;

B) SISTEMA DE TRATAMENTO (MECANISMO UTILIZADO PARA REALIZAR A CLORAÇÃO DA ÁGUA E PARA ASSEGURAR OS DIFERENTES NÍVEIS DE CONCENTRAÇÃO DO CLORO (QUANDO EXIGIDO), ENTRE OUTROS);

C) CONTROLE DA QUALIDADE E DA CLORAÇÃO DA ÁGUA (PROVAS REALIZADAS, PERIODICIDADE);

D) RESERVATÓRIOS E SUAS CAPACIDADES;

08. DETALHAR MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS DE CADA DEPENDÊNCIA (QUANTO À NATUREZA, CAPACIDADE E FINALIDADE);

09. PRODUÇÃO DE FRIO:

A) Nº DE UNIDADES/FINALIDADE, CAPACIDADE E TEMPERATURA DE CADA UMA (CÂMARAS E OUTROS SETORES CLIMATIZADOS);

B) SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO (QUANDO HOVER);

C) PROCEDÊNCIA E CONTROLE DE QUALIDADE DO GELO UTILIZADO;

10. DESCRIÇÃO PORMENORIZADA DO FLUXOGRAMA DE CADA PRODUTO A SER FABRICADO DESDE A RECEPÇÃO DA MATÉRIA-PRIMA ATÉ A EXPEDIÇÃO DO PRODUTO ACABADO (CITANDO A TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO E TODOS OS EQUIPAMENTOS UTILIZADOS);

11. DESTINO DE PRODUTOS E MATÉRIA-PRIMA CONDENADOS, BEM COMO DE SUB-PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS;

12. SISTEMA DE HIGIENIZAÇÃO/SANITIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E



Prefeitura Municipal de Araguari
Secretaria de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Agronegócios.
Serviço De Inspeção Municipal-SIM- ARAGUARI/MG

UTENSÍLIOS (DETALHAR OS PROCEDIMENTOS REALIZADOS, CITANDO AS PERIODICIDADES E OS TIPOS DE PRODUTOS UTILIZADOS);

13. FONTE DE CALOR (CITAR A ORIGEM (EX. CALDEIRA A LENHA));
14. INDICAR O SISTEMA DE PROTEÇÃO USADO CONTRA PRAGAS (TELAS, CORTINA DE AR, AGENTES QUÍMICOS, ETC.) E OS PROGRAMAS DE COMBATE, COM SUAS PERIODICIDADES;
15. LOCAL E DATA;
16. ASSINATURA DO PROPRIETÁRIO;
17. PROFISSIONAL HABILITADO (CARIMBO / ASSINATURA / Nº DE CRMV).

NOTA: OS ITENS DESTE FORMULÁRIO DEVERÃO SER DESCRITOS DETALHADAMENTE. PARA ELABORAÇÃO DESTE MEMORIAL RECOMENDA-SE CONSULTAR A LEGISLAÇÃO VIGENTE E AS NORMAS DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES PODERÃO SER SOLICITADAS.