

MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO

1. Identificação do estabelecimento

1.1 Razão social:

1.2 Denominação Comercial:

1.3 CPF:

1.4 I.E.:

1.5 Número de registro no SIM:

1.6 Endereço completo do estabelecimento:

1.7 Telefone:

1.8 Email:

1.9 Propriedade: () alugada () própria

1.10 Nome do Responsável legal:

1.10.1 CPF:

1.10.2 RG:

1.10.3 Endereço completo:

1.10.4 Telefone:

1.10.5 Email:

2. Nome do Responsável Técnico:

2.1 Número do CRMV-RS:

2.2 Telefone:

2.3 Email:

3. Classificação do estabelecimento (conforme Decreto 9.013/2017):

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 de processos:

LOGO DA EMPRESA

(se existir)

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 das águas residuais (ralos sifonados, canaletas, etc). Destino dado às águas residuais, 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 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

LOGO DA EMPRESA
(se existir)

21. Natureza e/ou revestimento das mesas e equipamentos
22. Listagem das câmaras frias/freezers, indicando as respectivas capacidades, temperatura e material
23. Vestiários, sanitários e refeitório para funcionários, se possuir
24. Indicação de existência nas proximidades de cortumes 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