

ANEXO III
MEMORIAL DESCRITIVO ECONÔMICO E SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO

1. IDENTIFICAÇÃO		
1.1 Razão Social / Nome do Produtor(a)		1.2 Nome Fantasia
1.3 Proprietário / Responsável Legal		
1.4 Classificação		1.5 CNPJ/CPF
1.6 Condição do responsável pela exploração		
☐ Proprietário ☐ Arrendatário ☐ Prestação de Serviço		
1.7 RG	1.8 Insc. Estadual	1.9 Insc. Municipal
1.10 Celular	1.11 Telefone / Fax	1.12 E-mail

2. LOCALIZAÇÃO			
2.1 Endereço / Rua / Avenida			2.3 Vila / Comunidade
Nº	Distrito / Bairro	Cep	Complemento
2.4 Município		2.5 Zona	
		☐ Rural ☐ Urbana ☐ Mista	
2.6 Vias de acesso			
2.7 Terreno			
Area total: _____ m²		Area a ser construída: _____ m²	
Area Util: _____ m²		Area já construída: _____ m²	
2.8 Georreferenciamento			
2.9 Croqui de Localização			
3. RESPONSÁVEL TÉCNICO			
3.1 Nome		3.2 Contato	
3.3 Registro no conselho de classe		3.4 CPF	

4.8 Produtos que são produzidos (Relacionar por ordem decrescente a quantidade de produção e frequência)

Código	Denominação	Quantidade (Kg/L)	Frequência

4.9 Produtos que pretende produzir (Relacionar por ordem decrescente a quantidade de produção e frequência)

Item	Denominação	Quantidade (Kg/L)	Frequência

4.10 Veículo Transportador

Descrição (Quantidade de veículos, capacidade individual, condições de higiene, Isotérmico ou com sistema de resfriamento).

4.11 Máquinas e Equipamentos

Item	Denominação	Quant.	Capacidade Total	Unid. Medida

Máquinas e Equipamentos (Continuação)				
Item	Denominação	Quant.	Capacidade Total	Unid. Medida

4.12 Água de Abastecimento

Informação da origem, captação, vazão, reservatório de água (capacidade), tipo de tratamento edistribuição.

4.13 Destino das águas residuais

Descrição do sistema de esgotamento sanitário e tratamento de resíduos.

4.14 Natureza dos Pisos, Paredes, Portas e Teto das Salas de elaboração de Produtos Comestíveis.

Descrição.

4.15 Natureza e Revestimento das Superfícies de Mesas e demais Superfícies Utilizadas como apoio na Fabricação de Produtos Comestíveis

Descrição.

4.16 Ventilação e Iluminação

Descrição de materiais utilizados para adequada ventilação e iluminação.

4.17 Natureza do sistema de proteção utilizado para moscas e outros

Descrição.

4.18 Separação entre dependências, elaboração de produtos comestíveis ou não comestíveis

Descrição de materiais utilizados para delimitar as dependências

4.19 Controles e Análises

Descrição dos equipamentos e análises a serem realizadas (tipo e frequência).

4.20 Fluxograma de Matança

Descrição.

4.21 Espécies que pretende abater

Item	Denominação	Capac. diária	Velocidade de abate (cabeça / hora)

4.22 Currais e anexos (Pavimentação, Declive, Bebedouro, Plataforma de Inspeção e sala denecropsia)

Descrição.

4.23 Fontes produtoras de mau cheiro / contaminação nas proximidades do estabelecimento

Informar se existe nas proximidades outros estabelecimentos ou indústrias que produzam mau cheiro, o tipo e distância.

4.24 Instalações Frigoríficas

Detalhar as instalações frigoríficas, sistemas de frio, fábrica de gelo, caixas de conservação, freezer, geladeira, etc.

4.25 Isolamento do Meio Externo

Descrição dos materiais utilizados na delimitação.

4.26 Sede da Inspeção Municipal (Matadouros Frigoríficos)

Descrição da disposição das instalações e materiais cedidos.

4.27 Procedimentos de higienização das instalações, equipamentos e utensílios

Descrição e apresentação de cronograma.

4.28 Vestiário / Refeitório para funcionários

Detalhar dimensão, localização e capacidade.

4.29 Informações sobre banheiros e instalações sanitárias

Detalhar dimensão, localização e capacidade.

4.30 Programa de Boas Práticas de Fabricação

Apresentação de documentos comprobatórios.

4.31 Observações complementares		
Descrição.		
Local e Data:	Carimbo e assinatura do Responsável legal da firma	Carimbo e assinatura do Responsável pelo projeto