|  |
| --- |
| **ANEXO III** |
| **MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO - MESE** |
| **1 - IDENTIFICAÇÃO** |
| **Razão Social** |
| **Número de registro no SIM** |
| **2 - NATUREZA DA SOLICITAÇÃO** |
| **NOVO REGISTRO** | **REFORMA / AMPLIAÇÃO / ALTERAÇÃO** |
| **DATA DO PEDIDO** | **Nº DO PROCESSO** | **DATA DO PEDIDO** | **Nº DO PROCESSO** |
|  |  |  |  |
| 3 - IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO |
| **CNPJ/CPF** |
| **TIPO DE PROPRIEDADE** | **PRÓPRIA ( )** | **ARRENDADA ( )** |
| **NOME FANTASIA** |
| **4 - LOCALIZAÇÃO DO ESTABELECIMENTO** |
| **ENDEREÇO** |
| **BAIRRO** | **CEP** |
| **TELEFONE COMERCIAL** | **E-MAIL COMERCIAL** |
| **5 – REPRESENTANTE LEGAL** |
| **NOME** |
| **CPF** |
| **E-MAIL** |
| **TELEFONE** |
| **6 – RESPONSÁVEL TÉCNICO** |
| **NOME** |  |
| **CPF** | **CRMV** |
| **E-MAIL** | **TELEFONE** |
| **7 – NÚMERO ESTIMADO DE FUNCIONÁRIOS** |
| **MASCULINO** | **FEMININO** |
|  |  |
| **8 - CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO** |
| **CLASSIFICAÇÃO 1** |  |
| **CLASSIFICAÇÃO 2** |  |
| **CLASSIFICAÇÃO 3** |  |
| **9 – DIAS E HORÁRIOS PREVISTOS PARA FUNCIONAMENTO** |
| **DIA** | **HORÁRIOS** |
| **( ) SEGUNDA-FEIRA** |  |
| **( ) TERÇA-FEIRA** |  |
| **( ) QUARTA-FEIRA** |  |
| **( ) QUINTA-FEIRA** |  |
| **( ) SEXTA-FEIRA** |  |
| **( ) SÁBADO** |  |
| **( ) DOMINGO** |  |
| **10 – PROCEDÊNCIA DA MATÉRIA-PRIMA (SIM, SIE (CISPOA), SUSAF, SIF ou SISBI)** |
| **11 – PRODUTOS QUE PRETENDE FABRICAR** |
| **Nº DE REG. DE RÓTULO** | **NOME** | **PRODUÇÃO DIÁRIA** | **UND. DE MEDIDA** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| **12 – PROCEDÊNCIA DA MATÉRIA-PRIMA (SIM, SIE (CISPOA), SUSAF, SIF ou SISBI)** |
| **13 – PRÉ- BENEFICIAMENTO E BENEFICIAMENTO (Matéria-prima de Terceiros aptas para transformação)** |
| **Nº DE REG. DE RÓTULO** | **NOME** | **CAPACIDADE DE PRODUÇÃO DIÁRIA (KG/DIA)** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **14 – MEIO DE TRANSPORTE DA MATÉRIA-PRIMA E PRODUTOS ACABADOS** |
| **TIPO DE VEÍCULO** |
| **TIPO DE ISOLAMENTO TÉRMICO** |
| **SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO** |
| **15 – MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS** |
| **TIPO MÁQUINA/EQUIPAMENTO** | **QUANTIDADE** | **CAPACIDADE** | **UND. MEDIDA** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| **16 – EQUIPAMENTOS E SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO (geladeiras, freezer, ar-condicionado, bateria de frio)** |
| **TIPO DE EQUIPAMENTO** | **CAPACIDADE DE REFRIGERAÇÃO DO EQUIPAMENTO****(m³)** | **TEMPERATURA DE TRABALHO DO EQUIPAMENTO** | **DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS A SEREM ARMAZENADOS** | **FAIXA DE TEMPERATURA DO PRODUTOS** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **17 – CAPACIDADE INSTALADA** |
| **SETOR** | **TEMPERATURA AMBIENTE** | **CAPACIDADE (kg) e/ou****CAPACIDADE EM CARCAÇAS (UN)** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **18 – ESPÉCIES QUE PRETENDE ABATER**  |
| **ESPÉCIE** | **CAPACIDADE/DIA** | **VELOCIDADE DE ABATE/ HORA** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **19 a – DESCRIÇÃO OU FLUXOGRAMA DO PROCESSO DE ABATE** |
| **19 b** **– DESCRIÇÃO OU FLUXOGRAMA DO PROCESSO DE INDUSTRIALIZAÇÃO DE CADA CATEGORIA DE PRODUTO** |
| **19 c – DESCRIÇÃO OU FLUXOGRAMA DO PROCESSO DE PRE BENEFICIAMENTO OU BENEFICIAMENTO DE CADA CATEGORIA DE PRODUTO** |
| **20 – DEPENDÊNCIAS PARA ALOJAMENTO DE ANIMAIS VIVOS (CURRAIS, POCILGAS, APRISCOS E RECEPÇÃO DAS AVES E ANEXOS (PAVIMENTAÇÃO, DECLIVE, BEBEDOURO, PLATAFORMA DE INSPEÇÃO, PLATAFORMA DE RECEPÇÃO E SALA DE NECRÓPSIA)** |
| **21 – DESCRIÇÃO DAS INSTALAÇÕES** |
| **NATUREZA DO PISO E MATERIAL DE IMPERMEABILIZAÇÃO DAS PAREDES** |
| **TETO DAS SALAS DE ELABORAÇÃO DOS PRODUTOS COMESTÍVEIS** |
| **NATUREZA E REVESTIMENTO DAS MESAS, CONSTRUÇÃO E REVESTIMENTO INTERNO DOS TANQUES DE SALGA** |
| **JANELAS/ ABERTURAS (sistema de fechamento, telas, cortinas de ar e molas, exaustão)** |
| **SISTEMA DE ÁGUA QUENTE** (descrever os equipamentos utilizados para obtenção de água quente, ex.: caldeira, aquecedor a gás, aquecimento elétrico) |
| **VESTIÁRIO PARA FUNCIONÁRIOS**Descrever tipo de piso, tetos e paredes. Listar número de chuveiros, armários, quantidade de vestiários e tipo de iluminação. |
| **BANHEIROS E INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (separados dos vestiários)**Descrever tipo de piso, tetos e paredes. Listar número de vasos sanitários e pias. Descrever tipo de iluminação |
| **REFEITÓRIO:** Descrever local, ou se usa empresa terceirizada. |
| **22 – ÁGUA DO ESTABELECIMENTO** |
| Procedência (poço próprio ou rede pública) |
| VOLUME DA VAZÃO (ou pela outorga m³/hora) (se for rede pública através do hidrômetro) |
| SISTEMA DE TRATAMENTO (cloração ou outro sistema) |
| RESERVATÓRIO (MATERIAL E SUA CAPACIDADE) |
| DISTRIBUIÇÃO |
| **23 – ÁGUAS RESIDUAIS (ÁGUA RESIDUAL INDUSTRIAL, ÁGUA RESIDUAL SANITÁRIA (CLOACAL/ BANHEIROS) E DEJETOS (ESTRUME): COLETA E DESTINO**Descrever meios empregados para depuração das águas servidas antes de serem lançadas na rede pública de esgotos ou nos recursos hídricos naturais. |
| **24 – SEPARAÇÃO ENTRE ÁREA SUJA E LIMPA**Descrever de que forma é feita a separação entre área suja e área limpa (se é parede inteira ou meia parede, óculo, portas ou operações de abate). |
| **25 – CONTROLE DE PRAGAS** |
| **26 – INDICAÇÃO DE EXISTÊNCIA NAS PROXIMIDADES DE PONTOS PRODUTORES DE MAU CHEIRO** |
| **27 – OBSERVAÇÕES COMPLEMENTARES** |

**LEGENDA:** Nos itens que o estabelecimento não se enquadrar, utilizar a legenda: **NA** – não aplicado.