



MEMORIAL ECONÔMICO - SANITÁRIO DE ESTABELECIMENTO DE ABATE

MODELO 01

1. Nome do proprietário ou da firma do arrendatário.
2. Denominação do estabelecimento.
3. Localização do estabelecimento.
4. Categoria do estabelecimento.
5. Espécie de animais que pretende sacrificar.
6. Processo de matança (descrição detalhada).
7. Velocidade máxima de matança, (animal/hora).
8. Capacidade máxima diária do estabelecimento: a) abate : b) de industrialização dos diferentes produtos.
9. Produtos que pretende fabricar, denominação, produção diária, unidade de medida.
10. Procedência da matéria - prima.
11. Mercado de consumo.
12. Número aproximado de empregados.
13. Maquinário e aparelhos a serem instalados e meio de transportes a serem empregados (descrição detalhada dos mesmos).
14. Água de abastecimento: a) procedência e volume de vazão: b) processo de captação: c) sistema de tratamento: d) depósitos e sua capacidade: e) distribuição.
15. Destino dada às águas servidas: meios empregados para a depuração das águas servidas antes de lançadas nos esgotos, rios, riachos, etc.
16. Ventilação (temperatura de trabalho) e iluminação (natural ou artificial) nas diversas dependências.
17. Separação entre as dependências de elaboração dos produtos comestíveis e não-comestíveis, separação entre as áreas limpas e sujas.



18. Telas à prova de insetos nas janelas e molas vai-e-vem nas portas das dependências de elaboração e dos depósitos de produtos comestíveis, cortinas de ar nas portas e em outras aberturas.
19. Natureza do piso, material de impermeabilização das paredes (descrição detalhada).
20. Teto das salas de elaboração dos produtos comestíveis (descrição detalhada).
21. Laboratório de controle (descrição detalhada).
22. Salas de administração e S.I.E.
23. Natureza e revestimento das mesas, construção e revestimento interno dos tanques para salga de carnes e couros, processo de limpeza de carretilha.
24. Currais e anexos: pavimentação, declive, bebedouros, plataforma de inspeção, sala de necropsia e forno crematório.
25. Dependência para elaboração de subprodutos não comestíveis: localização, instalações e equipamentos.
26. Vestiários e refeitórios para operários.
27. Informações sobre banheiros e instalações sanitárias.
28. Indicação de existência nas proximidades, de curtume, fábricas de produtos orgânicos e outros estabelecimento industriais que por sua natureza produzem mau cheiro.
29. Instalação frigoríficas: capacidade das câmaras de resfriamento de carcaças dependuradas, de estocagem, de túneis de congelamento, capacidade de sistema de refrigeração e dos compressores.
30. Descrição das salas de máquinas.
31. Caldeira(s) (capacidade compatível com a produção do estabelecimento).

NOTA: Os itens deste formulário deverão ser preenchidos detalhadamente pela firma requerente, destinando-se a qualquer dos estabelecimentos de carnes e derivados, podendo ser complementado.



MEMORIAL ECONÔMICO - SANITÁRIO DE ESTABELECIMENTOS DE LEITE

MODELO 02

1. Nome do proprietário ou da firma do arrendatário.
2. Denominação do estabelecimento.
3. Localização do estabelecimento.
4. Categoria do estabelecimento.
5. Capacidade máxima diária do estabelecimento de beneficiamento e industrialização dos diferentes produtos.
6. Produtos que pretende fabricar.
7. Procedência da matéria - prima.
8. Mercado de consumo
9. Número mínimo de empregados, para funcionamento adequado do estabelecimento.
10. Maquinismo e aparelhos a serem instalados e meios de transporte a ser empregados.
11. Água de abastecimento: a) procedência e volume de vazão. b) processo de captação. c) sistema de tratamento. d) depósito e sua capacidade. e) distribuição.
12. Destino dado às águas servidas, esgotos, meios empregados para depuração das águas servidas antes de lançadas nos esgotos, rios, riachos, etc.
13. Ventilação e iluminação (natural ou artificial) nas diversas dependências.
14. Separação entre as dependências de elaboração dos produtos Comestíveis dos não - comestíveis.
15. Tela à prova de insetos nas janelas, molas de vai-e-vem nas portas das dependências de elaboração e dos depósitos de produtos comestíveis, cortinas de ar nas portas e outras aberturas.



16. Natureza dos pisos, material de impermeabilização das paredes.
17. Tetos das salas de elaboração dos produtos comestíveis.
18. Laboratórios de controle (microbiológico e físico-químico).
19. Salas de administração e S.I.E.
20. Natureza e revestimento das mesas, construção e revestimento dos tanques para salga de queijos.
21. Vestiários, sanitários e refeitórios para operários.
22. Indicação de existência nas proximidades de curtume, fábricas de produtos orgânicos e outros estabelecimentos industriais que por sua natureza, produzem mau cheiro.
23. Instalação frigoríficas: área e capacidade das câmaras, e sistema de refrigeração e capacidade dos compressores.
24. Descrição da sala de máquinas.

NOTA: Os itens deste formulário deverão ser respondidos detalhadamente pela firma requerente, destinando-se a qualquer dos estabelecimentos de leite e derivados, podendo ser complementado.



MEMORIAL ECONÔMICO - SANITÁRIO DE ESTABELECIMENTO DE PESCADOS

MODELO 03

1. Nome do proprietário ou da firma do arrendatário.
2. Denominação do estabelecimento.
3. Localização do estabelecimento.
4. Categoria do estabelecimento.
5. Capacidade máxima diária de industrialização dos diferentes produtos.
6. Produtos que pretende fabricar ou manipular.
7. Procedência da matéria-prima.
8. Mercado de consumo.
9. Número mínimo de empregados, para funcionamento adequado do estabelecimento.
10. Maquinismo e aparelhos a serem instalados e meio de transportes a serem empregados.
11. Água de abastecimento: a) procedência e volume de vazão: b) processo de captação: c) sistema de tratamento: d) depósitos e sua capacidade: e) distribuição.
12. Destino dada às águas servidas, meios empregados para a depuração das águas servidas antes de lançadas nos esgotos, rios, riachos, etc.
13. Ventilação e iluminação (natural ou artificial) nas diversas dependências.
14. Separação entre as dependências de elaboração dos produtos comestíveis e não - comestíveis.



15. Telas à prova de insetos nas janelas e molas vai-e-vem nas portas das dependências de elaboração e dos depósitos de produtos comestíveis, cortinas de ar nas portas e em outras aberturas.
16. Natureza do piso, material de impermeabilização das paredes.
17. Teto das salas de elaboração dos produtos comestíveis.
18. Laboratório de controle.
19. Salas de administração e S.I.E.
20. Natureza e revestimento das mesas, construção e revestimento interno dos tanques para salga de pescado.
21. Vestiários e refeitórios para operários.
22. Aproveitamento dos resíduos não-comestíveis.
23. Indicação de existência nas proximidades, de curtumes, fábricas de produtos orgânicos e outros estabelecimentos industriais que por sua natureza produzem mau cheiro.
24. Instalações frigoríficas; área e capacidade; túneis de congelamento, sistema de refrigeração e capacidade dos compressores.
25. Descrição da sala de máquinas.

NOTA: Os itens deste formulário deverão ser preenchidos detalhadamente pela firma requerente, destinando-se a qualquer dos estabelecimentos de pescado e derivados, podendo ser complementado.



MEMORIAL ECONÔMICO - SANITÁRIO DE ESTABELECIMENTO DE OVOS

MODELO 04

1. Nome do proprietário ou da firma do arrendatário.
2. Denominação do estabelecimento.
3. Localização do estabelecimento.
4. Categoria do estabelecimento
5. Capacidade máxima diária de industrialização dos deferentes produtos.
6. Procedência dos ovos.
7. Mercado de consumo.
8. Número mínimo de empregados, para funcionamento adequado do estabelecimento.
9. Maquinismo e aparelhos a serem instalados: (ovoscópio, classificador, etc.).
10. Água de abastecimento.
11. Destino das águas servidas e do esgoto das instalações sanitárias.
12. Ventilação e iluminação (natural ou artificial) nas dependências.
13. Telas à prova de insetos nas janelas e molas vai-e-vem nas portas.
14. Natureza do piso, material de impermeabilização das paredes.
15. Teto das dependências.
16. Laboratório de controle.
17. Salas de administração e S.I.E.
18. Natureza e revestimento das mesas.



19. Vestiários, sanitários e refeitórios para operários.
20. Indicação de existência nas proximidades, de curtumes, fábricas de produtos orgânicos e outros estabelecimentos industriais que por sua natureza produzem mau cheiro.
21. Instalações frigoríficas: área e capacidade das câmaras, sistema de refrigeração e capacidade dos compressores.
22. Descrição das salas de máquinas.

NOTA: Os itens deste formulário deverão ser respondidos detalhadamente pela firma requerente, destinando-se a qualquer dos estabelecimentos de ovos e derivados, podendo ser complementado.

MEMORIAL ECONÔMICO - SANITÁRIO DE ESTABELECIMENTO DE MEL

MODELO 05

1. Nome do proprietário ou da firma do arrendatário.
2. Denominação do estabelecimento.
3. Localização do estabelecimento.
4. Categoria do estabelecimento.
5. Capacidade máxima diária do estabelecimento.
6. Procedência da matéria-prima.
7. Mercado de consumo.
8. Número mínimo de empregados, para funcionamento adequado do estabelecimento.
9. Maquinismo e aparelhos a serem instalados: (centrífugas, desoperculadores, etc..).
10. Água de abastecimento.
11. Destino das águas servidas e do esgoto das instalações sanitárias.
12. Ventilação e iluminação (natural ou artificial) nas dependências.
13. Telas à prova de insetos nas janelas e portas.
14. Natureza do piso; material de impermeabilização das paredes.
15. Teto das dependências.
16. Laboratório de controle.



17. Salas de administração e S.I.E.
18. Natureza e revestimento das mesas.
19. Vestiários, sanitários e refeitórios para operários.
20. Indicação de existência nas proximidades, de curtume, fábricas de produtos orgânicos e outros estabelecimentos industriais que por sua natureza produzem mau cheiro.

NOTA: Os itens deste formulário deverão ser preenchidos detalhadamente pela firma requerente, destinando-se a qualquer dos estabelecimentos de mel e cera de abelhas e derivados, podendo ser complementado.