|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | IDENTIDADE VISUAL DA INDÚSTRIA (LOGOMARCA) |  |
| **MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DA CONSTRUÇÃO OU REFORMA – ABATEDOURO FRIGORIFICO DE CARNE E DERIVADOS** |

1. Nome da firma, do proprietário ou do arrendatário.

2. Denominação do estabelecimento.

3. Classificação oficial do estabelecimento.

4. Endereço completo e e-mail do estabelecimento.

5. CNPJ do Estabelecimento.

6. Inscrição Estadual de comércio e indústria.

7. Representante legal.

8. Responsável técnico do estabelecimento.

9. Dias e horários previsto para funcionamento.

10. Espécie(s) que pretende abater.

11. Método de insensibilização.

12. Velocidade máxima de matança (animal/hora).

13. Capacidade máxima de matança diária e/ou recepção de matéria prima.

14. Meio de transporte da matéria prima:

1. Tipo de veículo;
2. Temperatura de transporte;
3. Acondicionamento do produto no veículo;

15. Capacidade total de produção diária.

16. Capacidade total de armazenamento de carcaças e/ou produtos prontos.

17. Procedência da matéria prima.

18. Produtos que pretende elaborar e capacidade máxima diária de elaboração de cada produto.

19. Veículos utilizados para o transporte da produção:

1. Tipo de veículo e quantidade,
2. Capacidade,
3. Natureza do revestimento (isolamento térmico),
4. Tipo do equipamento gerador de frio;

20. Controle laboratorial da qualidade dos produtos a serem elaborados (parâmetros e periodicidade).

21. Número aproximado de colaboradores dividido por sexo.

22. Descrição dos maquinários, equipamentos, mobiliários e utensílios de cada dependência quanto à:

1. Natureza do material (base e superfície),
2. Capacidade,
3. Finalidade,
4. Localização dentro do estabelecimento;

23. Água de abastecimento:

1. Procedência,
2. Volume de vazão,
3. Processo de captação,
4. Sistema de tratamento utilizado,
5. Localização,
6. Quantidade, capacidade, localização e material dos reservatórios de água;
7. Distribuição;

24. Destinação das águas servidas e efluentes, informando o sistema de depuração e lançamento de acordo com o órgão ambiental.

25. Instalações de produção de frio (câmaras frigorificadas, salas climatizadas):

* 1. Quantidade;
	2. Finalidade;
	3. Capacidade das câmaras (metro cúbico, toneladas de alimentos, meias carcaças);
	4. Tipo do sistema de climatização;
	5. Largura das portas;
	6. Altura do pé direito e da trilhagem aérea do piso ao trilho;
	7. Temperatura (máxima e mínima) individualizada por câmara;
	8. Tipo de equipamento utilizado para aferição da temperatura e sua localização;
	9. Presença de estrados, pallets ou prateleiras;
	10. Fábrica e/ou depósito de gelo;
	11. Procedência e controle de qualidade do gelo utilizado;

26. Sistema de coleta de resíduos de produção (sangue, penas, escamas, cascas de ovos, vísceras, ossos, soro, sebo, etc.), produtos e matérias primas condenados ou oriundos de retorno do varejo bem como de subprodutos não comestíveis:

* 1. Período e forma de armazenamento;
	2. Tipo de transporte;
	3. Tipo de tratamento;
	4. Destinação dos resíduos;

27. Vestiários e sanitários: Informar o número e tipo de lavatórios de mãos, tipo de torneiras e tipo de secagem de mãos, modelo dos recipientes de sabonete líquido, modelos de lixeiras com tampa de acionamento não manual, tipo de armários individuais.

28. Tipo de ventilação e iluminação nas diversas dependências (no caso de artificial especificar o equipamento e temperatura).

29. Tipo e localização das barreiras sanitárias para evitar entrada e proliferação de vetores.

30. Natureza do material e tipo do revestimento de:

* 1. Aberturas (janelas, óculos, portas);
	2. Piso;
	3. Teto;
	4. Paredes;
	5. Mesas e bancadas;
	6. Refeitório (quando aplicável);

31. Condimentos:

* 1. Procedência;
	2. Denominação e forma de apresentação;
	3. Forma de armazenagem;

32. Forma de armazenamento das embalagens primárias e secundárias, rótulos, ingredientes, produtos de limpeza (prateleiras, estrados ou outros).

33. Na área de produção deve-se descrever o tipo dos lavatórios de mãos, descrição dos esterilizadores de facas e serras, informando temperatura da água, número, etc.

34. Descrição dos uniformes, cores dos uniformes de cada setor, sistema de higienização, frequência de troca de uniformes.

35. Informar o local da lavanderia ou empresa terceirizada (descrever o fluxograma e processo detalhado de lavagem e secagem dos uniformes).

36. Informar o sistema de exaustão, quando aplicável em áreas de geração de calor.

37. No local utilizado como fonte de calor (ex: caldeira):

* 1. Capacidade;
	2. Tipo de combustível;

38. Indicação da existência nas proximidades de estabelecimentos que produzam mau cheiro ou poeira.

39. Localização da sede da inspeção estadual.

40. Local para higienização dos veículos.

41. Programa de qualidade do estabelecimento conforme Portaria IAGRO nº 2796/2013 que serão implantados para garantia da inocuidade alimentar.

42. Observações gerais das condições.

Local / Data:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | , |  | ,de |  | de |  |

 (Cidade)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |

 Assinatura do Proprietário / Representante Legal Assinatura do Responsável Técnico

**Observação:** Informações complementares poderão ser solicitadas