|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | IDENTIDADE VISUAL DA INDÚSTRIA (LOGOMARCA) |  |
| **MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO – ESTABELECIMENTO DE LEITE 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. RG, CPF ou 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. Capacidade máxima de recepção diária.

11. Capacidade máxima diária do estabelecimento de beneficiamento e industrialização dos diferentes produtos.

12. Procedência da matéria prima (descrever o meio de transporte utilizado – a granel/latão).

13. Controle da matéria prima (equipamentos, aparelhos e provas a serem realizadas, periodicidade e local das análises – laboratório da indústria ou terceirizado).

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

15. Veículos utilizados para o transporte da produção:

* Tipo de veículo e quantidade;
* Capacidade;
* Natureza do revestimento (isolamento térmico);
* Tipo do equipamento gerador de frio;

16. Número aproximado de colaboradores dividido por sexo.

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

* Natureza do material (base e superfície);
* Capacidade;
* Finalidade;
* Localização dentro do estabelecimento;

18. Água de abastecimento:

* Procedência;
* Volume de vazão;
* Processo de captação;
* Sistema de tratamento utilizado;
* Localização;
* Quantidade, capacidade, localização e material dos reservatórios de água;
* Distribuição;

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

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

* Quantidade;
* Finalidade;
* Capacidade das câmaras (metro cúbico, toneladas de alimentos);
* Tipo do sistema de climatização;
* Largura das portas;
* Altura do pé direito;
* Temperatura (máxima e mínima) individualizada por câmara;
* Tipo de equipamento utilizado para aferição da temperatura e sua localização;
* Presença de estrados, pallets ou prateleiras;
* Fábrica e/ou depósito de gelo;
* Procedência e controle de qualidade do gelo utilizado;

21. Sistema de coleta de resíduos de produção (produtos e matérias primas condenados ou oriundos de retorno do varejo):

* Período e forma de armazenamento;
* Tipo de transporte;
* Tipo de tratamento;
* Destinação dos resíduos;
* No caso de produção do soro informar o destino e como será armazenado;

22. 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.

23. Descrição e localização das barreiras sanitárias.

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

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

26. Natureza do material e tipo do revestimento de:

* Aberturas (janelas, óculos, portas);
* Piso;
* Teto;
* Paredes;
* Mesas e bancadas;
* Refeitório (quando aplicável);

27. Condimentos:

* Procedência;
* Denominação e forma de apresentação;
* Forma de armazenagem;

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

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

30. Na área de produção deve-se descrever o tipo dos lavatórios de mãos, informando temperatura da água, número, etc.

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

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

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

34. No local utilizado como fonte de calor:

* Capacidade;
* Tipo de combustível;

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

36. Localização da sede da inspeção estadual.

37. Observações gerais das condições.

Local / Data:

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

(Cidade)

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

Assinatura do Proprietário / Representante Legal Assinatura do Responsável Técnico

**Observação:** Informações complementares poderão ser solicitadas